

**Kongres technologów, działów rozwoju i jakości branży mięsnej**

14-15 maja 2024 r. | MCC Mazurkas Conference Centre & Hotel | ul. Poznańska 177, Ożarów Maz.

AGENDA WYDARZENIA**14 maja 2024 r.**

9.00 - 9.05	Rozpoczęcie Kongresu MEATing 2024	
9.05 - 9.15	Wprowadzenie do tematyki liczenia śladu węglowego Kongresu MEATing 2024 - Daniel Szewczuk, Jonasz Szczeniowski, Green Climate Dekarbonizacja i Technologia	
9.15 - 9.45	Kondycja oraz krótkookresowe perspektywy branży mięsnej. - Grzegorz Rykaczewski Bank Pekao S.A.	
9.45 - 10.00	Maximum bezpieczeństwa. Maximum higieny. Wygrodenia linii produkcyjnych - Irek Kapler, Sebastian Chrzanowski-Sawicki, TROAX SAFETY SYSTEMS POLAND Sp z o.o.	
10.00 - 10.15	Optymalizacja procesów w Branży Mięsnej z wykorzystaniem suchego lodu: najnowsze rozwiązania, korzyści i zwrot z inwestycji - Krzysztof Golda, COLD JET Sp. z o.o.	
10.15 - 10.30	Schładzanie i mrożenie kriogeniczne – nowe trendy i kierunki rozwoju w branży mięsnej – Katarzyna Witek, LINDE GAZ Polska Sp. z o.o.	
10.30 - 11.00	Trendscope™ 2024+. Klucz do trendów i potrzeb konsumentów. - Michaela Hladik & Bartosz Kędzia, SYMRISE AG	
11.00 - 11.30	PRZERWA KAWOWA. Networking. Rozmowy na stoiskach.	
11.30 - 12.00	Przewaga dzięki technice. Jak zapewnić bezpieczeństwo produkcji i optymalne zużycie energii w zakładzie? - Sławomir Kubiczek - Prezes Zarządu FRIZO Sp. z o.o., Jarosław Pokorski - Wiceprezes Zarządu FRIZO Sp. z o.o. - Sponsor Generalny	
12.00 – 12.30	 	PANEL: Związek Polskie Mięso „Mamy na to przepis”: VI edycja kampanii "Marka Polskie Mięso - Polska Smakuje”
12.00 – 12.15	Za kulisami jakości: Naukowe i praktyczne aspekty wyboru mięsa w zdrowej diecie. - Dr Wanda Baltaza	
12.15 - 12.30	Dobrostan zwierząt w produkcji a jakość surowca mięsnego. - Dr Tomasz Schwarz	
12.30 - 13.00	 	Cechy jakościowe jako atuty i zalety polskiej wieprzowiny i polskiej wołowiny. - dr hab. inż., prof. SGGW Krzysztof Dasiewicz
13.00 - 13.15	Dane jakościowe w pracach działów badawczo-rozwojowego, kontroli jakości i technologii. - Maria Baborska-Luttikhuis, ANET Sp. z o.o.	
13.15 - 13.30	Procesy najlepszych praktyk w branży mięsnej – wirtualna fabryka mięsa i wędlin. - Arkadiusz Krzywiński, Adrian Bogacz, CSB Sp. z o.o.	
13.30 - 13.45	KORZYŚCI EKONOMICZNE z właściwego uzdatniania i odzysku wody w przemyśle mięsnym. - Dawid Piaskowski, Technologie Uzdatniania Wody - MARCOR Jan Marjanowski	
13.45 - 14.00	Rozwiązania dekarbonizacyjne LOOS BOSCH. Kotły elektryczne, hybrydowe oraz zasilane 100% wodorem. - Adam Jabłoński, Dominik Włodarczyk, LOOS CENTRUM Sp. z o.o.	
14.00 - 14.15	UPEMI wyznacza kierunki w branży mięsnej. - Jolanta Ciechomska, UPEMI	
14.15 - 14.30	Jak zmienić technologię regeneracji jonitu w SUW i jakie efekty można uzyskać? - Katarzyna Niesiołędzka, SOLANKA Sp. z o.o.	
14.30 - 15.15	OBIAD. Networking. Rozmowy na stoiskach.	
15.15 - 16.30	DEBATA EKSPERCKA. Wyzwania kosztowe i podażowe versus chimeryczny konsument. Czy czekają nas wymagające lata? (współorganizator: Bank Pekao S.A.)	
16.30	Zakończenie części wykładowej pierwszego dnia Kongresu MEATing 2024	

**Kongres technologów, działów rozwoju i jakości branży mięsnej**

14-15 maja 2024 r. | MCC Mazurkas Conference Centre & Hotel | ul. Poznańska 177, Ożarów Maz.

16.45 - 17.30	Trendscope™ 2024+. Klucz do trendów i potrzeb konsumentów. Rozwiązania smakowe odpowiadające potrzebom rynku - degustacja. Warsztaty SYMRISE AG - PIERWSZA GRUPA UWAGA! WYMAGANA REJESTRACJA - więcej informacji pod nr telefonu: 794 250 794
16.45 - 17.30	Nowy algorytm NUTRI-SCORE w branży mięsnej - Warsztaty - PIERWSZA GRUPA UWAGA! WYMAGANA REJESTRACJA - więcej informacji pod nr telefonu: 794 250 794
17.45 - 18.30	Trendscope™ 2024+. Klucz do trendów i potrzeb konsumentów. Rozwiązania smakowe odpowiadające potrzebom rynku - degustacja. Warsztaty SYMRISE AG - DRUGA GRUPA UWAGA! WYMAGANA REJESTRACJA - więcej informacji pod nr telefonu: 794 250 794
17.45 - 18.30	Nowy algorytm NUTRI-SCORE w branży mięsnej - Warsztaty - DRUGA GRUPA UWAGA! WYMAGANA REJESTRACJA - więcej informacji pod nr telefonu: 794 250 794
Godz. 19.30 BANKIET	Uroczysta Gala: 25-lecie miesięcznika „Rzeźnik polski”, Ceremonia wręczenia nagród konkursie „To mi smakuje! Ekspertki rekomendują” oraz w Plebiscycie „Lider Ekomodernizacji”. DRESS CODE: Creative black tie

15 maja 2024 r.

9.00 - 9.05	Rozpoczęcie 2. dnia Kongresu MEATing 2024
9.05 - 9.30	Salmonella w ogniu piekielnym - Małgorzata Stachowiak, Dyrektor ds. Badań Mikrobiologicznych, J.S. Hamilton Poland Sp. z o.o.
9.30 - 10.00	Oszczędności dzięki szybkiej i skutecznej analizie danych. - Rafał Sulikowski i Sławomir Podymniak, Hogart Business Intelligence Sp. z o.o.
10.00 - 10.15	AIR PRODUCTS – dostawca i producent gazów i rozwiązań w zakresie chłodzenia, mrożenia i pakowania żywności. - Piotr Pawłowski, Air Products Sp. z o.o.
10.15 - 10.30	Zadbaj o jakość swoich produktów wzdłuż całego łańcucha tworzenia wartości. - Arkadiusz Krzywiński, Adrian Bogacz, CSB Sp. z o.o.
10.30 - 10.45	Jak mrożenie kriogeniczne drobnych produktów może być opłacalne? - Adam Ziernik, Robert Wiatrowski, Air Liquide Polska Sp. z o.o.
10.45 - 11.00	Inwestycyjna Wiosna Przemysłu Mięsnego. - Karol Krowiak, Mitsubishi Electric Europe B.V.
11.00 - 11.15	Zarządzanie Ryzykiem Mikrobiologicznym w Przemysle Mięsnym: Minimalizacja kosztów poprzez Wykrywanie, Przewidywanie i Zapobieganie Niezgodnościom Jakościowym. - Michał Kowalczyk, bioMérieux Polska Sp. z o.o.
11.15 - 11.30	Wpływ jakości noży i sposobu ostrzenia na wydajność i koszty produkcji. - dr hab. inż. Piotr Brzeski, Cutlery Solutions Michał Brzeski
11.30 - 12.00	PRZERWA KAWOWA. Networking. Rozmowy na stoiskach.
12.00 - 12.30	„Wybaczenie Weganie, ale to jedzenie mięsa zrobiło z nas ludzi”. (bastionsmaku.pl). Jak mięso i wędliny kupują polskie gospodarstwa domowe? - Grzegorz Mech, Business Development Manager, GfK Polonia Sp. z o.o.
12.30 - 13.00	Jakość - Ma się rozumieć! Tworzenie wartości w dobie zrównoważonego rozwoju. - Szymon Ośko, Joanna Gredka, ANIMEX Foods Sp. z o.o.
13.00 - 13.15	"Co się stanie, gdy wyeliminujemy źródła marnowania żywności?" "What happens when we eliminate sources of food waste?" - Agata Milińska i Radosław Krzewski, Kerry / Azelis
13.15 - 13.30	Omówienie kluczowych technologii Alfa Laval na podstawie systemu HyPro - Damian Bartkowiak, ALFA LAVAL Polska Sp. z o.o.
13.30 - 13.45	ESG w praktyce: czyli czego wymagają właściciele Standardów Bezpieczeństwa Żywności: BRCGS, IFS Food / Logistics i FSSC 22 000. - Beata Studzińska-Marciniak - TÜV Rheinland Group Sp. z o.o.
13.45 - 14.00	Wyzwania w zakresie detekcji metali w przemyśle mięsnym - efekt produktu a detekcja zanieczyszczeń. - Daniel Tyszka, Minebea Intec Poland Sp. z o.o.
14.00 - 14.15	Czas właściwy na złożenie wniosku o ogłoszenie upadłości. - Piotr Włodawiec, PROKURENT Kancelaria Radców Prawnych i Adwokatów Makuliński Moczydłowski Rostański Włodawiec i Partnerzy

**Kongres technologów, działów rozwoju i jakości branży mięsnej**

14-15 maja 2024 r. | MCC Mazurkas Conference Centre & Hotel | ul. Poznańska 177, Ożarów Maz.

14.15 - 14.30	Wydajne rozwiązania dla produkcji: efektywne krojenie, transport i pakowanie z jednego źródła. - Przemysław Kotewa, Weber Poland Sp. z o.o.
14.30 - 14.45	Improve food safety and quality with AI powered Vision Inspection System in meat plants. - Yuegang Zhao, KMP ANALITICS
14.45 - 15.00	Korzyści ekonomiczne wytwarzania pary przy zastosowaniu innowacyjnej technologii STIGEN - Polski producent wytwornic pary ze stali nierdzewnej, oszczędności na paliwie do 20% - mgr inż. Gwidon Janów - Prezes Zarządu STIGEN Sp. z o.o.
15.00 - 15.15	Wędrzenie liniowe GEA kluczem do sukcesu i przewagi konkurencyjnej. - Jakub Mielewczyk, GEA FOOD Solutions POLAND Sp. z o.o.
15.15 - 15.30	Innowacyjne rozwiązania Ecolab dla klientów branży mięsnej związane z oszczędnościami mediów i czasu pracy. - Damian Zieliński, Ecolab Sp. z o.o.
15.30 - 15.45	Pieniądże za używane syntetyczne czynniki chłodnicze z grupy HFC. - Jarosław Stalewski, A-Gas Nederland B.V.
15.45 - 16.00	PRZERWA KAWOWA. Networking. Rozmowy na stoiskach.
16.00 - 17.15	DEBATA EKSPERCKA. Meandry jakości - co producent wiedzieć powinien? (współorganizator: J.S. Hamilton Poland Sp. z o.o.)
17.15 - 17.30	Rozstrzygnięcie Grywalizacji kongresowej, wręczenie nagród rzeczowych zwycięzcom. Zakończenie Kongresu MEATing 2024
17.30	OBIAD.

Organizator zastrzega sobie możliwość zmian w Agendzie wydarzenia.