

**MEAT<sup>ing</sup> 2021**

technologia | rozwój | jakość

**ONLINE**

# MEAT<sup>ing</sup> 2021 ONLINE

TECHNOLOGIA | ROZWÓJ | JAKOŚĆ

Kongres technologów, działów rozwoju i jakości branży mięsnej

26-27 stycznia 2021 r.

<https://meating-online.pl>

## PROGRAM KONGRESU

### 26 stycznia 2021 r.

9.00	Rozpoczęcie Kongresu MEATing 2021 ONLINE
9.15 – 10.00	PREZENTACJA WPROWADZAJĄCA: „Bezpieczeństwo czy tradycja? Jak pandemia wpłynęła na decyzje zakupowe w kategorii wędlin?” - Grzegorz Mech, GfK Polonia
10.00 – 10.30	Kontrola jakości w procesie produkcji. – Andrzej Szubryt, BPSC
10.30 – 10.45	Obniż koszty reklamacji. Rozwiązanie z systemem kamer do fotograficznej rejestracji. - Tomasz Kania, IBCS Poland Sp. z o.o.
10.45 – 11.00	Szybka i dokładna kontrola jakości mięsa, produktów mięsnych i opakowań przy wykorzystaniu różnych metod spektroskopowych. - Patrycja Niedbalska, MS Spektrum
<b>11.00 – 11.30</b>	<b>PRZERWA - Rozmowy na stoiskach</b>
11.30 – 11.45	Instalacje regazyfikacji LNG jako źródło pozyskania energii chłodu. - Mariusz Koba, BEST Systemy Grzewcze
11.45 – 12.00	Kompleksowe zarządzanie cyklem życia etykiety na produkty spożywcze, standaryzacja procesu etykietowania. - Maciej Czyrnek - IBCS Poland Sp. z o.o.
12.00 – 12.15	Gazy spożywcze oraz technologie Air Products. - Katarzyna Góra, Piotr Pawłowski, AIR PRODUCTS
12.15 – 12.30	Walidacja procesów mycia i dezynfekcji - nietypowe przyczyny jej nieskuteczności. – Łukasz Kowalski, Marcin Kędziński, CID LINES
12.30 – 12.45	Żywność (nie)mięsna. Analiza 360°. - Katarzyna Trójca-Kurka, Rettenmaier Polska
<b>12.45 – 13.15</b>	<b>PRZERWA - Rozmowy na stoiskach</b>
<b>13.15 – 14.30</b>	<b>Debata – Wpływ przetwórstwa mięsa na środowisko, trend wege, greendeal, zmiany pokoleniowe i inne aktualne wyzwania dla branży przetwórstwa mięsa.</b> Uczestnicy: Magdalena Kowalewska - BNP Paribas Wiesław Różański - UPEMI Daniel Malko - Jeronimo Martins Artur Węglowski - Goodvalley Marcin Tischner – ProVeg
14.30	Zakończenie pierwszego dnia Kongresu MEATing 2021 ONLINE



## 27 stycznia 2021 r.

9.00	Rozpoczęcie 2. dnia Kongresu MEATing 2021 ONLINE
9.15 – 10.00	PREZENTACJA WPROWADZAJĄCA: Eko-trendy w opakowaniach do produktów mięsnych. - prof. Artur Bartkowiak, Centrum Immobilizacji i Innowacyjnych Materiałów Opakowaniowych ZUT
10.00 – 10.15	Certyfikacja w branży opakowaniowej – potwierdzenie bezpieczeństwa oraz zasad zrównoważonego rozwoju. – Mieczysław Obiedziński, TUV SUD
10.15 – 10.30	Ekologiczne opakowania dla przemysłu mięsnego i wędliniarskiego. - Marek Pawlak, SCHUR FLEXIBLES
10.30 – 10.45	Automatyzacja procesów kontroli i audytów. - Bartosz Chrapek, IBCS Poland Sp. z o.o.
10.45 – 11.00	Motywacje, trendy i nowe możliwości w bezpieczeństwie żywności. - Agnieszka Ronkiewicz, INTERTEK
<b>11.00 – 11.30</b>	<b>PRZERWA - Rozmowy na stoiskach</b>
11.30 – 11.45	Gospodarka opakowaniami w świetle unijnych i polskich regulacji prawnych – szanse i wyzwania. - Marta Krawczyk, REKOPOL
11.45 - 12.00	Uzdatnianie wody w wydaniu profesjonalnym. - Arkadiusz Skiba, PSK AS
12.00 - 12.15	Trendy w chłodnictwie i propozycja COOL. - Marcin Pałka, COOL
12.15 - 12.30	Zastosowania technologii DOHMEYER w procesach zamrażania, schładzania, kutrowania i mieszania mięsa. – Janusz Paździora, Dohmeyer Construction
<b>12.30 – 13.00</b>	<b>PRZERWA - Rozmowy na stoiskach</b>
<b>13.00 – 14.30</b>	<b>Debata – Nowe wymagania dotyczące szeroko pojętego rynku opakowań.</b> Uczestnicy: Agnieszka Kwietniewska - GOODVALLEY Marta Krawczyk – REKOPOL Mieczysław Obiedziński – TUV SUD Adam Skibiński – Korporacja KGL Adam Fotek – HAMILTON
14.30	Zakończenie Kongresu MEATing 2021 ONLINE