

Kongres technologów, działów rozwoju i jakości branży mięsnej

7 września 2021 r.

9.00 - 9.15	Rozpoczęcie Kongresu MEATing 2021
BLOK 1	
9.15 - 9.45	PREMIERA RAPORTU: Ecommerce B2B – biznes w sieci - Maciej Nałęcz, Analityk Sektorowy w Santander Bank Polska
9.45 - 10.00	Wyzwania branży mięsnej w obliczu transformacji energetycznej - dr Lech Wojciechowski, Kierownik zespołu badań i strategii DUON Dystrybucja Sp. z o.o.
10.00 - 10.15	Dania gotowe - rozwiązania dla przemysłu – Katarzyna Ćwik, MOGUNTIA
10.15 - 10.30	Sztuka mięsa, czyli kilka słów o mięsnym marketing - Magdalena Szetelnicka, Andrzej Noszczyński, NOMAX
10.30 - 10.45	Efektywne zarządzanie zespołem kluczem do optymalizacji procesów mycia - Radosław Adamiak, CID LINES
10.45 - 11.00	Optymalizacja kosztów produkcji żywności w oparciu o kluczowe technologie Alfa Laval - - Damian Koziół, Konrad Kowalczyk - Alfa Laval
11.00 - 11.15	Nowe możliwości analizy żywności. Żywność wege w analizie - Sławomir Cendrowski, RESULT
11.15 - 11.45	PRZERWA KAWOWA. Networking. Rozmowy na stoiskach.
BLOK 2	
11.45 - 12.15	Polak w mięsnym. Rynek i zakupy mięsa i wędlin oraz ich roślinnych zamienników - Grzegorz Mech, GfK Polonia Sp. z o. o.
12.15 - 12.30	Jak dobrze potrafimy przewidywać trendy? - Aleksander Sobański, Dariusz Cieszyński, AVO Werke Sp. z o.o.
12.30 - 12.45	Innowacje produktowe KGL vs Gospodarka o obiegu zamkniętym - Radosław Ptak, Korporacja KGL S.A.
12.45 - 13.00	Urządzenia wykorzystujące światło UV-C do dezynfekcji, w procesie produkcji oraz w walce z COVID-19 - Mateusz Purgał, Piotr Pietras, ULTRA-VIOL
13.00 - 13.15	System gospodarki opakowaniami i odpadami opakowaniowymi – perspektywa zmian - REKOPOL
13.15 - 13.30	Zarządzanie procesem mycia i dezynfekcji - cyfrowe rozwiązania mobilne - aplikacja jakościowa. – Krzysztof Wojciechowski, dyrektor rozwoju obszaru Industrial Services, Climbex sp. z o.o., Grupa Impel
13.30 - 13.45	Nowoczesne technologie jako metoda optymalizacji kosztów oraz poprawy wydajności procesów higienicznych oraz procesów mycia i dezynfekcji rąk-systemy, produkty, regulacje prawne. - Mateusz Dąbrowski, Marcin Kurek, HENRY KRUSE POLSKA
13.45 - 14.30	Jak budować markę w szybko zmieniającej się rzeczywistości? O ważnych trendach dla biznesu – Marta Marczak, Dyrektor PwC
14.30 - 14.45	Eurocast – recyklowalne mono-folie do zastosowań w przemyśle mięsnym - Tomasz Mally, EUROCAST
14.45 - 16.00	PRZERWA OBIADOWA. Networking. Rozmowy na stoiskach.
16.00-17.30 DEBATA EKSPERCKA	Zrównoważone rolnictwo, roślinne zamienniki, e-commerce... Główne trendy rozwoju sektora na tle bieżących wyzwań.
17.30	Zakończenie pierwszego dania Kongresu MEATing 2021
Godz. 20.00 BANKIET	Uroczysta Gala - Ceremonia wręczenia nagród w konkursie "To mi smakuje!" DRESS CODE: Creative black tie

8 września 2021 r.

9.00 - 9.05	Rozpoczęcie 2. dnia Kongresu MEATing 2021
BLOK 1	
9.05 - 9.30	NUTRI-SCORE - zasady systemu - Katarzyna Szatkowska, Centrum Znakowania Żywności
9.30 - 10.00	Na pohybel Listerii. Badania obciążeniowe przetworów mięsnych - Małgorzata Stachowiak - Dyrektor ds. Badań Mikrobiologicznych w J.S.Hamilton Poland Sp. z o.o.
10.00 - 10.15	Czy warto wprowadzać zbiorcze opakowania gniazdowalne w przetwórstwie mięsnym? - Rafał Dziecioł, Schoeller Allibert
10.15 - 10.30	Rozwiązania informatyczne z wykorzystaniem wag w procesie kontroli i ewidencji produkcji – Tomasz Zarzyka, X-mart Group Sp. z o.o.
10.30 - 10.45	Nowoczesne technologie jako metoda optymalizacji kosztów oraz poprawy wydajności procesów higienicznych - Tomasz Kacprzyk i Grzegorz Domański, RADEX
10.45 - 11.00	Czy system klasy ERP może mieć realny wpływ na jakość produkcji? - Andrzej Szubryt, BPSC
11.00 - 11.15	Optymalizacja procesów mycia i dezynfekcji - Mariusz Mierzwa, Investa-Chem
11.15 - 11.30	Zastosowanie LNG w przemyśle - Damian Homoncik, Zastępca Dyrektora Sprzedaży w CRYOGAS
11.30 - 11.45	Zwiększanie skuteczności i stabilności procesów produkcyjnych w oparciu o digitalizację i robotyzację zakładów - Kamil Krowiak, Piotr Dudkiewicz, Mitsubishi Electric Polska
11.45 - 12.30	PRZERWA KAWOWA. Networking. Rozmowy na stoiskach.
BLOK 2	
12.30 - 13.15	TRÓJKA NA PODIUM - Determinanty sukcesu współczesnych przedsiębiorstw spożywczych - Szymon Ośko, Dyrektor Zarządzający ds. Jakości - Joanna Gredka, Koordynator ds. Mikrobiologii i Chemii Żywności, Animex Foods Sp. z o.o.
13.15 - 13.30	Dlaczego będziemy jeść mniej mięsa - Paweł Nowak, Dyrektor Generalny Goodvalley
13.30 - 13.45	System QAFP odpowiedzią na potrzeby świadomych konsumentów - Jolanta Ciechomska, Kierownik Systemu QAFP.
13.45 - 14.00	Roboplast - rozwiązania w formie - Lidia Jusiś-Wójcik, ROBOPLAST Sp. z o.o.
14.00 - 14.15	Zapewnienie bezpieczeństwa żywności w przetwórstwie mięsnym. Kompleksowe rozwiązania - Paweł Syłłowij, NOACK Polen Sp. z o.o.
14.15 - 14.30	Innowacyjna metoda oznaczania Salmonella spp. przy użyciu technologii LAMP - Nina Gawinowska, INTERTEK Poland Sp. z o.o.
14.30 - 16.00	PRZERWA OBIADOWA. Networking. Rozmowy na stoiskach.
16.00-17.30	
DEBAT A EKSPERCKA	Jakość - systemy, zagrożenia, wymagania.
17.30	Zakończenie Kongresu MEATing 2021
Godz. 19.00	Uroczysta kolacja kończąca Kongres
BANKIET	+Spektakl „Oświadczyń” Antoniego Czechowa w reżyserii Andrzeja Niemirskiego DRESS CODE: Business smart