

WYDANIE	TEMATY PRZEWODNIE*	TEMATY UZUPEŁNIAJĄCE	WYDARZENIA
1/270 Styczeń	<b>TRENDS</b>	Oszczędności w przetwórstwie mięsnym - jak skutecznie ograniczać koszty funkcjonowania zakładu?	
2/271 Luty		Trend wege odpowiedzią na zmieniające się preferencje i nawyki żywieniowe konsumentów	
3/272 Marzec	<b>SAFETY</b>	Higiena i bezpieczeństwo żywności	Numer wielkanocny
4/273 Kwiecień		Certyfikacje audyty, wdrożenia, szkolenia, systemy zarządzania gwarancją bezpiecznej żywności	<b>KONKURS „To mi smakuje! Ekspertki rekomendują”</b>
5/274 Maj	<b>DEVELOPMENT</b>	Ekologia, zielona energia, ślad węglowy, produkty i technologie przyjazne środowisku, systemy gospodarki odpadami	IFFA 2022
6/275 Czerwiec		Woda w zakładzie mięsnym - gospodarka wodno – ściekowa, zarządzanie wodą, uzdatnianie i oczyszczanie wody, ochrona środowiska	<b>KONGRES MEATing 2022</b>
7/276 Lipiec	<b>QUALITY</b>	Jak wydłużyć trwałość produktów w sposób bezpieczny, naturalny i ekonomiczny?	
8/277 Sierpień		Jakość w przetwórstwie mięsnym - systemy, zagrożenia, wymagania	<b>Numer POKONGRESOWY</b> Numer polagrowy
9/278 Wrzesień	<b>ECONOMY</b>	Pakowanie w przetwórstwie mięsnym - gazy, analiatory szczelności, opakowania, tacki, palety, recykling	POLAGRA 2022 Numer polagrowy
10/279 Październik		Zarządzanie procesami w zakładzie mięsnym	Dodatek piłkarski - Mistrzostwa Świata 2022
11/280 Listopad	<b>TECHNOLOGY</b>	Transport, logistyka, magazynowanie, łańcuchy dostaw, zwiększanie stabilności procesów produkcyjnych	
12/281 Grudzień		Automatyka, robotyzacja, IT, cyfrowe rozwiązania mobilne w zakładzie mięsnym, e-commerce	Numer świąteczny

\*NOWOŚĆ! Wychodzimy naprzeciw oczekiwaniom czytelników, otwieramy dla Państwa nowe możliwości.