

WYDANIE	TEMATY WYDAŃ	WYDARZENIA
1/282 Styczeń	Optymalizacja kosztów w zakładzie mięsnym, energooszczędność i poprawa efektywności procesów produkcyjnych	
2/283 Luty	Produkty wege jako alternatywa mięsa. Nowe technologie produkcji żywności plant-based	
3/284 Marzec	Optymalizacja kosztów procesów higieny i bezpieczeństwa żywności, podnoszenie standardów przy jednoczesnym obniżaniu kosztów; kontrola mikrobiologiczna i higieniczna	Numer świąteczny
4/285 Kwiecień	Bezpieczeństwo żywności - innowacyjne technologie i narzędzia wspierające bezpieczną produkcję, optymalizacja kosztów procesów produkcyjnych, systemy zarządzania, certyfikacje, audyty, podnoszenie standardów produkcyjnych, kontrola mikrobiologiczna i higieniczna	
5/286 Maj	Chłodnictwo przemysłowe, projektowanie instalacji chłodniczych. Energooszczędne modernizacje zakładów mięsnych.	Kongres MEATing 2023
6/287 Czerwiec	Redukcja kosztów zużycia wody w przemyśle mięsnym na wszystkich etapach funkcjonowania zakładu, gospodarka wodno – ściekowa, uzdatnianie i oczyszczanie wody, ochrona środowiska	
7/288 Lipiec	Metody wydłużania trwałości mięsa i wyrobów mięsnych - systemy, wędzenie, środki przedłużające trwałość, łańcuchy chłodnicze, przechowywanie	Numer POKONGRESOWY
8/289 Sierpień	Kontrola jakości w zakładzie mięsnym, zarządzanie higieną i jakością. Systemy, zagrożenia, wymagania, odpowiedzialność producenta	Numer POLAGROWY
9/290 Wrzesień	Pakowanie w przetwórstwie mięsnym – gazy, analizatory szczelności, opakowania, tacki, palety, recykling, kierunki rozwoju	Numer POLAGROWY
10/291 Październik	Potencjał optymalizacji kosztów poprzez systemy IT. Zarządzanie procesami w zakładzie mięsnym jako element obniżenia kosztów wytworzenia produktu końcowego	
11/292 Listopad	Transport, logistyka, magazynowanie, łańcuchy dostaw, zwiększanie stabilności procesów produkcyjnych	
12/293 Grudzień	Automatyka i IT zakładzie mięsnym, e-commerce oraz nowe rozwiązania mobilne w zakładzie mięsnym	Numer świąteczny