


Program*(aktualizacja na 29 sierpnia 2019)

25 września, środa

15.00 – 17.00	Przyjazd uczestników, zabudowa stoisk, powitalna kawa
17.00 – 17.15	Otwarcie Polskiego Kongresu Napojowego - Dariusz Lizak, prezes zarządu, Jurajska sp. zoo, - Jan Tatrzański, założyciel firmy Carotex Koncentraty, - Aleksandra Wojnarowska, redaktor naczelna, AGROindustry
17.15 – 19.00	Panel 1: Rynek i trendy produkcyjne - Jurajska z głębi Jury od 60 lat, Aldona Rogulka – Biskowska, Jurajska (20 min) - Dlaczego my? 30 lat firmy Carotex na rynku, Bartosz Konopa, Carotex Koncentraty (20 min) - Projekty inżynierskie metodą oszczędzania kosztów operacyjnych, Łukasz Salmonowicz, Ecolab (20 min) - Opakowania do napojów a wyzwania klimatyczne, Jakub Śwircz, Brandy Design (20 min)
19.15	 GALA Polskiego Kongresu Napojowego W trakcie uroczyste ogłoszenie medalistów Good Drink Debiuty 2019 oraz Smakuje Dzieciom 2019

26 września, czwartek

10.00 – 12.00	Panel 2: Technika i technologia w przemyśle rozlewniczym - Biofilm – zagrożenie w przemyśle napojowym, oferta Kersia do usuwania biofilmu, Maciej Szczepanik, Kersia (15 min), - Perspektywa opakowań zwrotnych w branży napojowej, Michał Łyczek, Schoeller Allibert (15 min) - Pomiar napojów bezalkoholowych za pomocą urządzeń Anton Paar, Łukasz Burchacki, Anton Paar (15 min) - Zintegrowane projektowanie wielobranżowe w procesie inwestycyjnym, Maciej Mielnik, GP Strategies - prezentacja specjalistyczna, Jędrzej Gorczyński, Calvatis (15 min) - Nowoczesne urządzenia do badania jakości napojów, Krzysztof Antosik, EKMA (15 min) - Optymalizacja procesów technologicznych, Katarzyna Bojarczuk, PHIMAR (15 min) - Walidowana filtracja wody i napojów na świecach filtracyjnych, Grzegorz Pasztalec, Eaton (15 min)	
12.00 – 12.30	Przerwa kawowa, rozmowy B2B, prezentacja stoisk	
12.30 – 13.30	Panel 3: Surowce i składniki pomocnicze do produkcji - Gazy spożywcze w przemyśle napojowym, Joanna Górzyńska, ACP (15 min) - Nowości aromatyczne w roku jubileuszu 40-lecia istnienia firmy, Katarzyna Rudzka, JAR (15 min) - prezentacja specjalistyczna, Frutarom (15 min)	
13.30 – 15.00	Obiad	
15.00 – 16.00	Panel 4: Zarządzanie produkcją, rentowność produkcji - Analiza efektywności energetycznej urządzeń – pierwszy krok do redukcji zużycia energii elektrycznej w procesie, Adam Matwiejczyk, Alfa Laval Polska (15 min) - Najnowsze trendy w odzyskiwaniu wód w obiegach wodno-ściekowych w przemyśle spożywczym, Marcin Wilczyński, Paweł Zieliński, Veolia Water (20) - prezentacja specjalistyczna, Jakub Stobiecki, Optiflow (15 min)	
16.00 – 16.30	Przerwa kawowa, rozmowy B2B, prezentacja stoisk	
16.30 – 17.30	 Warsztat 1 Wody mineralne w Europie - źródła cennych minerałów czy napoje do nawodnienia organizmu? Prowadzenie: Lidia Razowska-Jaworek, Państwowy Instytut Geologiczny	 Warsztat 2 Wpływ opakowań stosowanych w przemyśle rozlewniczym na środowisko naturalne. Sytuacja bieżąca w oparciu o analizę Cyklu Życia Opakowania (Life Cycle Assessment) oraz przyszłość w kontekście dyrektywy UE Single-Use Plastic. Prowadzenie: Jarosław Pękala, Alpla
17.30 – 18.30	 Warsztat 3 Bezpieczeństwo produkcji i mikrobiologia Prowadzenie: Dorota Kręgiel, Politechnika Łódzka	 Warsztat 4 Opakowania inteligentne Prowadzenie: Monika Stoma, Uniwersytet Przyrodniczy Lublin
19.00 – 19.15	Zbiórka przed hotelem. Odjazd autokarów spod hotelu Villa Verde do hotelu Zawiercie (5 km)	
19.30 – 01.00	 Wieczór PRL	

Od 22.30	Wahadłowe kursy do Villa Verde co 30 minut 22.30, 23.00, 23.30, 00.00, 00.30, 1.00 – ostatni kurs
	27 września, piątek
9.00	Wyjazd na wycieczkę techniczną – Jurajska (dojazd we własnym zakresie)
Ok. 11.00	Zakończenie obrad, wyjazd uczestników

*Organizator zastrzega sobie możliwość wprowadzenia zmian w programie.