

PROGRAM, aktualizacja na 3 sierpnia

19 września, poniedziałek		
12.00–14.00	Przyjazd, zakwaterowanie, powitalna kawa, zabudowa stoisk	
12.00–14.00	obiad	
14.00–15.30	Otwarcie Kongresu - Wykład inauguracyjny: Bartosz Sołowiej, prorektor Uniwersytetu Przyrodniczego w Lublinie - 30-lecie Tewes Bis i jego największe projekty, Rafał Andrzejewski, Grzegorz Łokucjewski (20 min) - prezentacja sponsora strategicznego: Ecolab (20 min) - prezentacja sponsora strategicznego: Schwarte Processing (20 min)	
15.30–16.30	Panel I. Rynek i nowe technologie - Współpraca producenta żywności i producenta opakowań: najczęstsze nieporozumienia - jak ich uniknąć?, Zbigniew Chłopecki, PAK (15 min) - Koagulacja mleka, Mariusz Tomaszewski, DSM (15 min) - prezentacja specjalistyczna, Izabela Jagodzińska, FOSS (15 min) - Nowe rozwiązania firmy Chr. Hansen dla serowarstwa, Marcin Kuprewicz (15 min)	
17.00–18.00	Próba pobicia Rekordu Polski na największą degustację serów	
18.00–19.30	Panel II. Partnerstwo badawczo-rozwojowe: technologie, finansowanie, możliwości - Doskonalenie udziału kazeiny w mleku: program oraz zmiany jakie nastąpiły po jego wdrożeniu, Krzysztof Młynek (20 min) - temat w trakcie ustaleń, dr Paweł Pomastowski, UMK Toruń (20 min) - temat w trakcie ustaleń, dr Waldemar Gustaw, UP w Lublinie (20 min) - Innowacje technologiczne w serowarstwie – projekty Katedry Mleczarstwa i Zarządzania Jakością, dr hab. inż. Justyna Żulewska, Uniwersytet Warmińsko-Mazurski (20 min)	
19.30–20.00	rozmowy kularowe – strefa stoisk	
20.00–03.00	Wieczór integracyjny w Pałacu Łochów (kolacja grillowa z muzyką. Atrakcja wieczoru: pokaz iluzji Karola Sanetti)	
20 września, wtorek		
10.00–12.00	Panel III. Jakość surowca i bezpieczeństwo produkcji - Linia serowarska PRIMODAN – wszechstronne rozwiązanie do produkcji wyjątkowych serów, Adam Sørensen, - prezentacja specjalistyczna, Calvatis (15 min) - prezentacja specjalistyczna, Jacek Krajewski, Diversey (15 min) - Kersia- nowoczesne rozwiązania higieniczne w przemyśle mleczarskim, Andrzej Błaszczuk (15 min) - Higieniczne systemy odwodnień dla przemysłu serowarskiego, Jeremi Elżanowski, ACO (15 min)	
12.00–12.30	rozmowy kularowe – strefa stoisk	
12.30–13.30	Panel IV. Energia – Ekologia - Zysk w przemyśle mleczarskim. Zrównoważony rozwój, oszczędności mediów- Rozmowa, trzy pytania do Ryszarda Piziora, prezesa OSM Włoszczowa - GEA wspiera mleczarstwo w zrównoważonym rozwoju, Dariusz Skwierawski (15 min) - Zrównoważony rozwój w przemyśle mleczarskim, Damian Bartkowiak, AlfaLaval/Pepe (15 min) - Zrównoważony rozwój w opakowaniach: wyzwania i możliwości, Stanisław Herich, Südpack (15 min) - wręczenie wyróżnień „Ekoinwestor w Przemysle Spożywcym”.	
13.30–15.00	obiad	
15.00–16.30	DEBATA. Smak, wartości odżywcze, cena czy inne aspekty? Oczekiwania klientów i konsumentów wobec mleczarstwa. Uczestnicy debaty w trakcie potwierdzeń. Wystąpienia otwierające: - Wyzwania polskiego serowarstwa w obliczu zmian rynkowych , Marcin Wroński, KOWR - Trendy na rynku serów i twarogów w handlu detalicznym , Marek Zachalski, Centrum Monitorowania Rynku	
16.30–17.00	rozmowy kularowe – strefa stoisk	
17.00–18.00	Jesienne Warsztaty Serowarskie - <i>Jak Cię widzą, tak Cię piszą. Jak nowoczesna i unikalna prezentacja produktów wpływa na wyniki sprzedażowe</i> , Ariel Adamski, Propsstudio.pl (20 min) - <i>Substancje dodatkowe w serach i twarogach</i> - <i>wymagania prawne i zasady kontroli</i> , Joanna Gajda - Wyrębek, Państwowy Zakład Higieny (40 min)	Jesienne Warsztaty dla Zarządów: finanse i legislacja – aktualne problemy (Pałac Łochów) - Finansowanie inwestycji (30 min) - Ustawa o Przewadze Kontraktowej i inne bieżące zagadnienia legislacyjne, Lucjan Zwolak, Kancelaria Prawna (30 min)
19.00–02.00	Uroczysta kolacja. W trakcie: - wręczenie medali „Smakuje dzieciom” oraz Konkursu Sera „Good Cheese”, - prezentacja stołów serowych	
21 września, środa - wyjazd uczestników		