

Agenda, aktualizacja na 15 września 2023

Forum Technologii Winiarskich, Lokalizacja: hotel Binkowski Resort, Kielce

19 września 2023 (wtorek)	
Godz. 16.00 – 17.00 Przyjazd uczestników Forum Technologii Winiarskich, rejestracja, OBIAD	
17.00 – 18.00	WARSZTAT Dobre praktyki produkcyjne – jakość i bezpieczeństwo w przemyśle napojowym. Podstawy znakowania żywności, oświadczenia żywieniowe i marketingowe oraz najczęściej popełniane błędy przy znakowaniu napojów, Monika Grzebalska, SGS
18.00 – 18.30	Strefa Stoisk: Przerwa, rozmowy kularowe
18.30 – 19.30	WARSZTAT Wyzwanie – opakowanie Wyzwania środowiskowe w zakresie opakowań i gospodarki odpadami (SUP/ROP/GOZ/PPWR) na tle obecnej sytuacji gospodarczej, odpadowo/recyklingowej i prawno-społecznej, Konrad Nowakowski, Polska Izba Odzysku i Recyklingu Opakowań PIOIRO
20.00 – 03.00	Kolacja z imprezą integracyjną w stylu lat 80-te, 90-te (Klub, poziom -1)
20 września 2023 (środa)	
10.00	Otwarcie Wystawy Win
10.30 – 12.30	Otwarcie Forum Technologii Winiarskich. Rynek i trendy - Potencjał winiarstwa w Polsce, Monika Koźlakiewicz, Krajowy Ośrodek Wsparcia Rolnictwa (20 min) - Perspektywy rozwoju uprawy winorośli i produkcji win gronowych w Polsce, Magdalena Kapłań, Uniwersytet Przyrodniczy w Lublinie (20 min) - Enologia i cydrownictwo; kierunek studiów z przyszłością, Magdalena Kapłań, Uniwersytet Przyrodniczy w Lublinie (10 min) - Rynek wina: trendy i perspektywy, Tomasz Potrzebowski, Henkell Freixenet Polska (20 min) - Oferta studiów winiarskich w Toruniu, Tomasz Potrzebowski, Henkell Freixenet Polska (10 min) - Stan i perspektywy rynku wina w Polsce, Patrycja Hrabiec-Hojda, MarketHub.pl (25 min)
12.30 – 13.00	przerwa
13.00 – 14.00	PANEL Jakość i technologie - Dealkoholizacja wina przed rozlewem, Jakub Stobiecki, Optiflow (30) - Certyfikacja win gronowych, Agnieszka Łakomic i Agnieszka Zygulska, WIJHARS Kielce (30 min)
14.30 – 15.30	obiad
Zakończenie Forum Technologii Winiarskich	