

2 grudnia (poniedziałek) /2nd December (Monday)

Wycieczka techniczna do Browaru Uniwersytetu Przyrodniczego we Wrocławiu (**obowiązują zapisy**). **Dojazd we własnym zakresie**. Start 10.00 koniec 11.30. / Technical tour to the Brewery in Wrocław University of Environmental and Life Sciences (reservations are required). Make your own travel arrangements. The beginning at 10.00 a.m the end at 11.30 a.m. Minibrowar UPWr w Regionalnym Centrum Innowacyjnych Technologii Produkcji, Przetwórstwa i Bezpieczeństwa Żywności **Pawłowicka 91, 51-250 Wrocław**

10.00 otwarcie recepcji organizatora - rejestracja uczestników / opening reception - registration of participants

11.30 Otwarcie strefy targowej BeerTech/ opening of the BeerTechZone

<p>12.00 – 13.00 Sesja/Session I (RRA) Optymalizacja wykorzystania energii z wykorzystaniem systemu Białych Certyfikatów/ Optimization of energy use using the White Certificate system Prowadzenie/host: <u>Jakub Słapiński</u>, Krajowa Agencja Poszanowania Energii/ The National Energy Conservation Agency</p>	<p>12.00 – 12.50 Sesja/Session II (Jaguar A) Poradnik właściciela firmy (wyzwania, możliwości, dźwignie finansowe)/ Business owner's guide (challenges, opportunities, financial leverage) Prowadzenie/host: <u>Wiesław Wasilewski</u>, Big Pol</p>	<p>12.30 – 14.30 WARSZTATY PIWOWARSKIE Brewing Workshop (Jaguar B)</p> <p>Dodatki piwowskie wpływające na zwiększenie atrakcyjności produktu/ Brewing additives and their impact on the attractiveness of the product</p> <p>Prowadzenie/Host: <u>Przemysław Leszczyński</u> i <u>Adam Głowacki</u>, Uniwersytet Przyrodniczy we Wrocławiu/ the Wrocław University of Environmental and Life Sciences</p>
<p>13.00 – 14.30 Sesja/Session III (RRA) Menadżer emocji. Marketing wewnętrzny, czyli sztuka utrzymania dobrego pracownika/ Team management: internal marketing that is the art of retaining a good employee. Prowadzenie/host: <u>Tomasz Gordon</u>, trener biznesu/ business trainer</p>	<p>12.50 – 14.30 Sesja/Session IV (Jaguar A) Prawo i legislacja/ The law and legislation (1) Kilka słów o piwach bezalkoholowych – jak je znakować i promować?/ A few words about non-alcoholic beers - how to mark and promote them?, <u>Maria Pawłowska</u>, KDCP Legal (30 min) (2) Outsourcing produkcji – okiem prawnika praktyka/Outsourcing of production – practical challenges and legal watch outs, <u>Eliza Iwaniszyn</u>, Food Compliance (40 min) (3) Bieżące tematy w akcyzie od piwa – mapa drogowa, CEWA, ulgi dla małych browarów/ Current topics of excise tax of beer - road map, CEWA, reliefs for small breweries, <u>Krzysztof Rutkowski</u>, KDCP Legal (30 min)</p>	

14.30 – 15.30 przerwa obiadowa/lunch break (**obiad/lunch**)

15.00 Otwarcie WYSTAWY PIWA 1/ Opening of THE BEER EXHIBITION (BeerTech Zone) (RRA)

15.30 – 19.00 Konsumencki Konkurs Piw PIWNE AKORDY/ Consumer Beer Contest BEER ACCORDS (Jaguar A/Jaguar B)

15.30 **Oficjalne Otwarcie Kongresu/ Official Opening of Congress:** Jacek Sawicki, dyrektor Browaru Namysłów, Jacek Chodkowski, Sales Manager Ecolab, Aleksandra Wojnarowska, Bikotech (RRA)

15.35 – 17.40 Panel 1 Otwierający/ 1st Opening Panel (RRA)

- Jak Warzymy Lepszy Świat w Grupie Żywiec/ How We Brew a Better World, Oliwia Tran, Grupa Żywiec (20 min)
- prezentacja Browaru Namysłów, Jacek Sawicki, Namysłów Brewery (20 min)
- Aktualne wyzwania sektora browarniczego/ Current challenges of the brewing sector, Bartłomiej Morzycki, ZPPP Browary Polskie (20 min)
- EXELERATE EBR – Enzymatyczna metoda oznaczania i usuwania biofilmu/EXELERATE EBR – Enzymatic Biofilm Detection and Removal, Dominik Rozmus, Ecolab (20 min)
- prezentacja Uniwersytetu Przyrodniczego we Wrocławiu /Presentation of the Wrocław University of Environmental and Life Sciences, Joanna Kawa - Rygielska (15 min)
- Zoptymalizowane mycie rurociągów w Browarnictwie - korzyści i ryzyka/ Optimized pipe cleanings in the Brew industry - Benefits and risks, Clark Zacharias, Calvatis (20 min)

- Pokolenie Z i Well-being: Jak Inwestycja w Rozwój Pracowników Napędza Wyniki?/Generation Z and Well-Being: How Investing in Employee Development Drives Results?, Izabela Kluzek-Kot, Małgorzata Majewska, Space to Grow (10 min)

przerwa/break – Targi BeerTech //BeerTech Zone

18.15 – 19.15 **DEBATA/ THE DEBATE** Browar i pokolenie Zet, czyli zakład produkcyjny w obliczu zmian kulturowych, społecznych i demograficznych/ The brewery and the Generation Z that is a manufacturing plant in the face of cultural, social and demographic changes.

Udział potwierdzili/ Confirmed participation: Tomasz Gordon, trener biznesu/ business trainer, Jacek Sawicki, dyrektor browaru Namysłów /the director of the Namysłów Brewery, Marcin Będlin, dyrektor browaru Okocim/ the director of the Okocim Brewery. Prowadzenie/Host: Małgorzata Majewska, Space to Grow

19.15 – 20.15 **Uroczyste ogłoszenie medalistów Good Beer International 2024, ogłoszenie laureatów konkursu Krok do Sukcesu /Announcement of the winners of the Good Beer International 2024 Contest, announcement of the winners of Step into Success Contest (RRA)**

przerwa/break – Targi BeerTech //BeerTech Zone

21.00 – 02.00

kolacja i after party z DJ Paster / dinner and after party with DJ Paster (w trakcie stand-up Damiana Skóry)

3 grudnia (wtorek)/ 3rd December (Tuesday)

9.00 Otwarcie WYSTAWY PIWA 2 /Opening of THE BEER EXHIBITION 2 – BeerTech Zone(RRB)

10.00 – 10.30

Sesja/Session V (RRA)

- Współpraca nauka - przemysł
- Partnerstwo nauka-przemysł.
Efekty wdrożenia projektów B+R/
Science-industry partnership. Effects of implementing R&D projects, Joanna Kawa – Rygielska, Uniwersytet Przyrodniczy we Wrocławiu/ Wrocław University of Environmental and Life Sciences, Grzegorz Ziemian, Browar Stu Mostów/ Stu Mostów Brewery (30 min)

9.30 –10.30

Sesja/Session VI (Jaguar A)

Piwo – podróże historyczne
- Kwaśne, słabe i wędzone - mity i stereotypy na temat średniowiecznego piwa/Weak, sour and smokey - myths and stereotypes about medieval beer, Gniewko Drewnicki, Piwnica Świdnicka/ Piwnica Świdnicka Brewery (30 min)
- 50 lat polskiego browarnictwa 1945 – 1995/ 50 years of Polish brewing 1945 – 1995, Grzegorz Brzyszek, Kraina Chmielu (30 min)

9.30 –10.30

Sesja/Session VII (Jaguar B)

Browar kontraktowy, czyli sztuka układania relacji ze współnikami i inwestorami/ Contract brewery that is the art of building relationships with partners and investors
Prowadzenie/host: Krzysztof Pronobis, Browar Gryfus/Gryfus Brewery

10.30 – 11.00 przerwa/ break – BeerTechZone (RRB)

11.00 – 13.10 Panel 2 Plenarny/2 Plenary Panel (RRA)

Technologie procesowe i optymalizacja produkcji/ Process technologies and production optimization

- Wpływ temperatury cukrowania na wydajność i jakość otrzymanej brzeczki w procesie filtracji zacieru/ The influence of saccharification temperature on the yield and quality of the obtained wort in the mash filtration proces, Krzysztof Kucharczyk, Grupa Żywiec (20 min)

- Efektywne mycie zbiorników – redukcja zużycia wody/ Efficient tank cleaning - reduced water consumption, Tomasz Pluskota, PePe/AlfaLaval (15 min)

- Najnowsze rozwiązania enzymatyczne z Novonesis (dawniej Novozymes)/ The latest enzymatic solutions from Novonesis (formerly Novozymes), Paweł Witak and Marcin Gładysz, Univar Solution (15 min)

- Tlen i dwutlenek węgla w piwie. Urządzenia pomiarowe dla każdego/ O2 and CO2 in beer. Measuring instruments for everybody, Tomasz Charbat, Spinex (15 min)

- PIWA BEZALKOHOLOWE - możliwości technologiczne browarów. Dywersyfikacja produkcji oraz piwa/ ALCOHOL FREE BEERS - technological possibilities of the breweries.The diversification of production and beer, Cezary Longin Góral, Biochem Art (15 min)

- KHS: Innowacyjne rozwiązania dedykowane branży piwowarskiej, czyli od procesu, przez rozlew, aż do pakowania i paletyzacji/ KHS: Innovative solutions dedicated to breweries, from the process, through filling, up to packaging and palletizing, Karina Szewczyk (15 min)

- Columbia Machine - Systemy Paletyzacji w Branży Browarniczej - Prezentacja Rozwiązań Firmy/ Columbia Machine - Palletizing Systems in the Brewing Industry - Company Solutions Presentation, Wojciech Kida, Techmatic (15 min)

- Przyszłość piwowarstwa - Nowoczesne technologie zwiększające wydajność w browarze. The Future of Beer - Modern Technologies to Improve Operations at Your Brewery, Maciej Piłat, Pall (15 min)

13.10 – 14.00 przerwa obiadowa/lunch break (obiad/lunch)

14.00 – 14.30 przerwa /break – BeerTech Zone (RRB)

14.30 – 16.30 Panel 3 Plenarny/ 3 Plenary Panel (RRA)

Jakość i bezpieczeństwo produkcji /Quality and safety of production

- Raport UOKiK o rynku piwa – prezentacja wyników/ UOKiK Report – Polish beer and hops market, Paweł Ważniewski, Urząd Ochrony Konkurencji i Konsumentów/ Office of Competition and Consumer Protection (30 min)

-Wybrane rozwiązania pomiarowe dla optymalizacji produkcji piwa / Selected measurement solutions for optimization of beer production, Krzysztof Linek, Gremes (15 min)

- Kersia – SOPURCLEAN NR – eko dezynfekcja bez O2 /Kersia – SOPURCLEAN NR – eco disinfection without O2, Maciej Szczepanik (15 min)

- Technologie oczyszczania ścieków połączone z odzyskiem wody procesowej/ Wastewater treatment technologies combined with process water recovery, Mirosław Łoś, Veolia (15 min)

- Technologia BioGill – proste i efektywne systemy biologicznego oczyszczania ścieków dla browarów/ Biogill technology - simple and effective treatment of brewery wastewater, Piotr Wiliński, Watersystem (15 min)

- Optymalizacja procesów dzięki Rozwiązaniom Filtracji Procesowej /Optimizing Your Operations with Process Filtration and Service Solutions, Sławomir Sajdakowski, Donaldson (15 min)

- Pokolenie Z i ich podejście do konsumpcji piwa: Trendy, preferencje i wpływ na rynek/ Generation Z and their approach to beer consumption: Trends, preferences and market impact, Jakub Winczek, Vimax (15 min)

16.30 – 17.00 **Uroczyste ogłoszenie medalistów Piwne Akordy 2024 / Announcement of the winners of the Beer Accords 2024 - szef konkursu Marek Gogola/ the Director of the contest, Marek Gogola (RRA)**

17.00 – 17.30 ostatnia przerwa/ the last break on BeerTech Zone (RRB)

17.30 Zamknięcie części targowej /the closure of the BeerTechZone

17.30 – 18.20

Sesja/Session VIII (RRA)

Enhancement of dry-hopped cider aroma through selection of apple cultivar, hop variety and yeast strain /Wzmocnienie aromatu cydru chmielonego na zimno poprzez dobór odpowiednich odmian jabłek, chmielu i szczepów drożdży.

Prowadzenie/Host: Natalia Svedlund, Technische Universität Berlin

17.30 – 18.30

Sesja/Session IX (Jaguar A)

Rynek piwa – trendy/ Beer market – trends - Marki własne piw w Polsce – trendy i wymagania sieci handlowych/ Private Labels in Poland – trends and requirements of retail chains in Poland, niezależny ekspert/ independent expert (25 min)

- Rynek piwa w Polsce w danych transakcyjnych Centrum Monitorowania Rynku/ The beer market in Poland in transaction data CMR (The Market Monitoring Center), Roman Szymanda, CMR (25 min)

17.30 – 18.30

WARSZTATY PIWOWARSKIE

Brewing Workshop (Jaguar B)

Piwa Klasztorne – perspektywa historyczna, technologiczna i jakościowa/ Monastery Beers – historical, technological and qualitative perspective

Prowadzenie/Host: Andrzej Celej/Tomasz Kiełtyka, Van Pur

18.30 Zakończenie części merytorycznej / The end of substantive part

20.00 – 01.00 kolacja i after party z DJ Bartess/dinner and after party with DJ Bartess

4 grudnia (środa)/4th December (Wednesday)

Wycieczka techniczna do Browaru Namysłów (obowiązują zapisy). Dojazd we własnym zakresie. Start 10.30. Obowiązuje obuwie z twardym noskiem /Technical tour to the Namysłów Brewery (reservations are required). Make your own travel arrangements. The beginning at 10.30. Safety shoes required.

*****Legenda/Legend*****

□ panele plenarne i sesje tłumaczone simultanicznie/ plenary panels and sessions translated simultaneously

■ wstęp tylko z opaskami (pakiet GOLD) / admission only with wristbands (GOLD package)

Sale/Halls: RRA and RRB (Rolls Royce A and B) and Foyer - parter/ ground floor Jaguar A and B – I p./first floor