

Agenda, aktualizacja na 18 marca

24 marca, poniedziałek	
11.00 – 13.00	Przyjazd uczestników, rejestracja
12.30 – 13.30	Obiad
14.00	Otwarcie strefy stoisk
14.30 – 15.30	Otwarcie Warsztatów - Browar Okocim – 180 lat tradycji warzenia doskonałego piwa, Marcin Będlin, dyrektor browaru Okocim (20 min) - Rynek piwa w danych transakcyjnych Centrum Monitorowania Rynku, Roman Szymanda, CMR (10 min) - Rozwój piw bezalkoholowych w Browarze Okocim – technologie, wyzwania i sukcesy, Marcela Mazurek i Szczepan Zydrzeń, browar Okocim (30 min)
15.30 – 16.00	WARSZTAT Przygotowanie do systemu kaucyjnego z punktu widzenia browaru Prowadzenie: Jakub Ogórek, Polski System Kaucyjny
16.00 – 16.30	WARSZTAT System kaucyjny dla opakowań na napoje Prowadzenie: dr Krzysztof Hornicki, Krajowy System Kaucyjny Zwrotka
16.30 – 17.00	przerwa
17.00 – 18.00	Panel 1. Technologie produkcji - W poszukiwaniu tajemnicy doskonałego portera – kilka słów o produkcji raciborskiego medalisty, Rajmund Petrzyk, Browar Zamkowy w Raciborzu (15 min) - Dodatki funkcjonalne w piwowarstwie – nowatorskie rozwiązania i światowe trendy, Cezary Góral, Biochem Art. (15 min) - Piwa funkcjonalne - wybrane aspekty surowcowe i technologiczne, Joanna Kawa-Rygielska, Adam Głowacki (20 min)
18.00 – 18.45	WARSZTAT Piwa Świata Prowadzenie Marek Gogola
19.30 – 2.00	Kolacja integracyjna
25 marca, wtorek	
9.00 – 10.00	Panel 2. Surowce, dodatki i substancje pomocnicze do produkcji - Jakość chmielu ze zbiorów 2024, Dorota Michałowska, IBPRS (30 min) - Niestandardowe dodatki w browarnictwie, Agata Koppa, dyrektor ds. ESG & CA, Carlsberg Polska (30 min)
10.00 – 10.15	przerwa
10.15 – 11.15	WARSZTAT Prawo i podatki Bieżąca sytuacja na rynku: akcyza i podatki. Prowadzenie: Krzysztof Rutkowski, kancelaria KDCP
	Wycieczka do Browaru Okocim (dojazd we własnym zakresie). Parking restauracja August. Zbiórka przed Browarem godz. 12.00
	Obiad w restauracji Hotel August godz. 13.30 – 14.30
	Zakończenie warsztatów