



WTOREK | 24 listopada 2015 r.

od godz. 8:00 | Rejestracja uczestników

8:00 – 10:00 | Zagospodarowanie stoisk

10:00 – 10:15 | OTWARCIE KONFERENCJI

- Przemysław Płonka – Redaktor Naczelny BMP
- Edward Bajko – Prezes Zarządu SM Spomlek
- Damian Kożuch – Dyrektor Oddziału Chojnice, SM Spomlek
- Andrzej Oikowski – Prezes Zarządu Stowarzyszenia Regionalnych Browarów Polskich
- Barbara Groele – Sekretarz Generalny Stowarzyszenia Krajowa Unia Producentów Soków

10:15 – 10:30 | PREZENTACJA HONOROWEGO GOSPODARZA

10:30 – 10:45 | WYKŁAD WPROWADZAJĄCY

Bezpieczny i autentyczny produkt – niezbywalne prawo każdego konsumenta (15 min)
Barbara Groele, Stowarzyszenie Krajowa Unia Producentów Soków

10:45 – 12:15 | BLOK I

KIERUNEK TECHNOLOGIE produkcji a bezpieczeństwo żywności
PROWADZĄCY: Przemysław Płonka, Redaktor Naczelny BMP

Nowoczesne rozwiązania technologiczne na linii do produkcji mozzarelli w OSM Grodzisk Mazowiecki (15 min)
Tadeusz Proczek, OSM w Grodzisku Mazowieckim

Nie tylko roboty mogą być nowoczesne – nowe rozwiązania przesyłu produktu dla przemysłu spożywczego (15 min)
Marek Pawłowski, Venair Sp. z o.o.

Optymalizacja procesów i produkcji w oparciu o dedykowane rozwiązania Autodesk dla branży spożywczej (15 min)
Sławomir Gabryjeluk, Autodesk Sp. z o.o.

Minimalizacja zafałszowań żywności i uszczelnienie łańcucha dostaw – zmiany w BRC v. 7 (15 min)
Beata Kraszevska, TÜV Rheinland Polska Sp. z o.o.

System inspekcji wizyjnej dla branży spożywczej – pełna kontrola jakości opakowań, bezpieczeństwo producentów i konsumentów (15 min)
Marcin Weksler, EyeC Polska

12:15 – 13:00 | Przerwa, rozmowy przy stoiskach

13:00 – 14:30 | BLOK II

KIERUNEK CZYSTOŚĆ, czyli warunek bezpiecznej produkcji
PROWADZĄCY: Sylwia Mierzejewska, Politechnika Koszalińska

Mycie pianowe powierzchni używanych w zakładach przemysłu spożywczego (15 min)
Sylwia Mierzejewska, Politechnika Koszalińska

Certyfikat ISO 22000 w zakresie systemu zarządzania bezpieczeństwem żywności (15 min)
Tomasz Woźniak, Atlas Copco Polska Sp. z o.o.

Uwarunkowania higieniczne linii produkcyjnych i otoczenia produkcyjnego dla przemysłu piwowarskiego i napojów niealkoholowych (15 min)
Maciej Wawrzyniak, Dariusz Piotrowski, Szkoła Główna Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie

Innowacyjna technologia DET w sterylizacji mediów płynnych (15 min)
Arkadiusz Dorna, ENBIO TECHNOLOGY Spółka z o.o.

Higieniczne aspekty transportu międzyoperacyjnego (15 min)
Daniel Kubiak, Tomasz Stawski, FlexLink Systems Polska Sp. z o.o.

Analiza powstawania osadów mlekowych na powierzchniach ze stali nierdzewnej o różnej

chropowatości podczas obróbki cieplnej (15 min)
Joanna Piepiórka-Stepuk, Politechnika Koszalińska

14:30 – 15:30 | Obiad

15:30 – 17:00 | BLOK III

KIERUNEK KONTROLA, czyli monitoring i kontrola jakości
PROWADZĄCY: **Joanna Piepiórka-Stepuk**, Politechnika Koszalińska

Metoda Redox potential w badaniu mikrobiologicznym wody (15 min)

Maria Czuba-Latoń, Coca-Cola HBC Polska Filia Tylicz

Fabryka Przyszłości w drodze do Przemysłu 4.0. (15 min)

Marcin Lewandowski, Balluff Sp. z o.o.

Monitorowanie jakości wyrobów proszkowanych w SM Spomlek (15 min)

Anna Gaweł, SM Spomlek

Hydroizolacyjne powłoki uszczelniające i posadzki ochronne (15 min)

Rafał Błaszczyk, BASF Polska Sp. z o.o

Doświadczenia z wdrażania standardu bezpieczeństwa żywności BRC w zakładzie SM Spomlek

Oddział Chojnice (15 min)

Małgorzata Nyks, SM Spomlek Oddział Chojnice

17:00 – 17:40 | Przerwa, rozmowy przy stoiskach

17:40 – 18.30 | BLOK IV

KIERUNEK PAKOWANIE, czyli o żywności bezpiecznie zapakowanej

PROWADZĄCY: **Maciej Wierzba**, SM Lazur

Ustawa o gospodarce opakowaniami i odpadami opakowaniowymi – dobrowolne porozumienia

(15 min)

Tadeusz Pokrywka, Krajowa Izba Gospodarcza Przemysłu Spożywczego i Opakowań

Jak nie wprowadzać konsumenta w błąd, czyli jakie informacje umieszczać na etykietach żywności oraz w reklamach produktów, by były one zrozumiałe i zgodne z prawem? (20 min)

Alicja Sidorowicz, System Harmonizacji Opakowań Spożywczych

Andromeda Wróbel, agencja projektowa Nonoproblemo

Innowacyjna technika automatycznego krojenia serów okrągłych z przerostem błękitnej pleśni na stałowagowe segmenty (15 min)

Maciej Wierzba, Spółdzielnia Mleczarska Lazur

18.30 – 19:00 | Demontaż stoisk

19:00 – 24:00 | KOLACJA, SPOTKANIE INTEGRACYJNE

ŚRODA | 25 listopada 2015 r.

8:00 – 9:00 | Śniadanie w miejscu zakwaterowania, wykwaterowanie

9:00 – 11:00 | Przejazd do zakładu we własnym zakresie

11:00 – 13:00 | KIERUNEK CHOJNICE, czyli wycieczka techniczna do zakładu SM Spomlek (dojazd we własnym zakresie)
SM SPOMLEK, Oddział Chojnice, ul. Igielska 9, 89-604 Chojnice

13:00 – 14:15 | Obiad- Gościniec Chojnice, ul. Droga do Igieł 3, 89-600 Chojnice

PRZYDATNE INFORMACJE dla uczestników

Lista chętnych do wzięcia udziału
w wycieczce technicznej do
SM SPOMLEK
Oddział Chojnice

Prosimy o wpisywanie się na listę pierwszego dnia konferencji.
Lista dostępna jest na stanowisku rejestracji.

Galeria zdjęć, relacja oraz prezentacje

Zdjęcia, relacja z konferencji oraz prezentacje
będą publikowane na naszym portalu
www.kierunekagro.pl

Zachęcamy do odwiedzania wersji mobilnej portalu
na urządzeniach przenośnych



Obserwuj nasze profile społecznościowe
[facebook.com / kierunekagro](https://facebook.com/kierunekagro)
[twitter.com / kierunekagro](https://twitter.com/kierunekagro)

**WSKAZÓWKI DOJAZU
MIEJSCE KONFERENCJI**

Hotel BRDA
ul. Dworcowa 94
85-010 Bydgoszcz



Dane GPS

53°07'56.5"N
17°59'40.2"E

N 53.132371
E 17.994502

**WSKAZÓWKI DOJAZU
WYCIEZKA TECHNICZNA**

SM SPOMLEK
Oddział Chojnice
ul. Igielska 9
89-604 Chojnice



Dane GPS

53°42'27.7"N
17°34'05.6"E

N 53.707690
E 17.568217

Organizator zastrzega sobie prawo zmian w programie