

# XXI Jesienne Spotkanie Browarników

Środa, 04 września 2024

12:00	Wycieczka techniczna: Browar Grodzisk (dojazd we własnym zakresie) (szczegóły wydarzenia – podamy wkrótce, zapisy na wycieczkę - prosimy czekać na newsletter z informacjami od organizatora)
17:00	Przejazd z wycieczki do hotelu (we własnym zakresie)
18:00	<b>Premiera warsztatów sensorycznych</b> Krakowskiej Szkoły Browarniczej pt. " Kierunek estry - rozpoznawaj kluczowe estry i kreuj świadomie bukiet Twojego piwa". Prof. Aleksander Poreda opracował nowy, praktyczny warsztat, który po raz pierwszy będzie realizowany w ramach Jesiennego Spotkania Browarników. Uczestnicy otrzymają solidną dawkę wiedzy dotyczącej powstawania estrów i czynników determinujących ich stężenie w piwie, połączoną z praktycznymi radami w jaki sposób kontrolować procesy warzelnictwa i fermentacji w celu uzyskania odpowiedniego bukietu piwa. (warsztaty dodatkowo płatne , odbędą się przy grupie min. 10 osób - liczba miejsc ograniczona). Aleksander Poreda, Krakowska Szkoła Browarnicza
20:00 21:30	<b>Kolacja</b>

Czwartek, 05 września 2024

08:00 10:00	<b>Rejestracja uczestników</b> (I piętro)	<b>Zagospodarowanie stoisk wystawowych</b> Sale GHIK (II piętro)
09:00	<b>Otwarcie Konferencji</b> Sale ABCD (I piętro)	
09:30	<b>MINIWIWIAD:</b> <i>Goryczkowe czy słodkie? Szanse, wyzwania, trudności..., czyli przyszłość polskich browarów</i> Sale ABCD (I piętro)	
09:50	<b>Panel wprowadzający: Analiza na chłodno. Dziś i jutro browarnictwa</b> Sale ABCD (I piętro)  Tematyka: - Rynek Piwa A.D.2024 - Innowacje w branży piwowarskiej - Co nas czeka? Przyszłość bliższa i dalsza - Inwestycje na dziś i jutro	
10:50 11:20	<b>Przerwa kawowa, rozmowy i negocjacje przy stoiskach</b> (II piętro)	
11:20	<b>MINIWIWIAD:</b> <i>Rynek nie tylko dla dużego piwa. Pomysły „mniejszych” i „średnich” by być „wielkimi”</i> Sale ABCD (I piętro)	
11:40	<b>PANEL I: Kulisy dobrego smaku, czyli co każdy piwowar mieć powinien</b> Sale ABCD (I piętro)  Tematyka:	

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Innowacyjne realizacje w zakładach</li> <li>- Linie rozlewnicze i etykieciarki – co się sprawdza?</li> <li>- Nowe technologie dla browarnictwa</li> <li>- Rozwiązania wartę wprowadzenia – jak rozwijać browar?</li> </ul>	
13:10 14:10	<b>Obiad (Restauracja)</b>	
14:10	<b>MINIWYWIAD:</b> <i>Kraft znaczy siła. O rozwoju browarów rzemieślniczych</i> Sale ABCD (I piętro)	
14:30	<b>PANEL II – Surowce i dodatki – 50 twarzy piwa</b> Sale ABCD (I piętro) <p>Tematyka:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Foodpairing – nietypowe połączenia smakowe; dodatki do piwa</li> <li>- Przegląd drożdży, chmieli, słodów</li> <li>- Piwne pomysły</li> <li>- Ewolucja smaku dzięki refermentacji</li> <li>- Surowce lokalne i ekologiczne</li> </ul>	
15:45 16:15	<b>Przerwa kawowa, rozmowy i negocjacje przy stoiskach (II piętro)</b>	
16:15 17:35	<b>Forum piwowskie: JASNE perspektywy i głowy PEŁNE pomysłów w kontekście zmieniającego się rynku piwa</b> Sale ABCD (I piętro) <p>Tematyka:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Jak poszerzyć rynek zbytu?</li> <li>- Czy warto zbudować storselling marki?</li> <li>- Zachowania konsumentów – aktualne trendy</li> <li>- Strategie dotarcia do ogólnopolskich sieci handlowych</li> <li>- Kluczowe aspekty skutecznego pozycjonowanie marek piw</li> </ul>	
20:00 24:00	<b>Kolacja</b>	
<b>Piątek, 06 września 2024</b>		
07:30 08:30	<b>Śniadanie w miejscu zakwaterowania</b>	
08:30	<b>PANEL III: Zrównoważone piwo. Efektywne rozwiązania w dużych browarach</b> Sale AB (I piętro) <p>Tematyka:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Oszczędność wody i energii – optymalizacja produkcji</li> <li>- Odnawialne źródła energii – zastosowanie w browarach</li> <li>- Gospodarka obiegu zamkniętego</li> <li>- Efektywne dążenie do zeroemisyjności i ograniczanie śladu węglowego</li> </ul>	<b>PANEL IV: Świeże spojrzenie na warzenie</b> Sale CD (I piętro) <p>Tematyka:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Rozwój małych i średnich browarów</li> <li>- W poszukiwaniu rynków zbytu</li> <li>- W co warto inwestować?</li> <li>- Jak połączyć tradycję i nowoczesność?</li> </ul>
10:15 10:45	<b>Przerwa kawowa, rozmowy i negocjacje przy stoiskach (II piętro)</b>	
10:45	<b>Wykład specjalny Klarownie o prawie – jak odnaleźć się w gąszczu przepisów?</b>	

	<b>Sale AB (I piętro)</b>  <b>Tematyka:</b> - Podsumowanie najnowszych zmian prawnych - System kaucyjny – czego jeszcze nie wiemy? - Sprzedaż napoi alkoholowych w internecie - Reklama alkoholu – social media
11:45	Demontaż stoisk
12:15	Przejazd do zakładu na wycieczkę techniczną (we własnym zakresie)
13:30	Wycieczka techniczna - Lech Browary Wielkopolski (szczegóły bliżej wydarzenia, zapisy na wycieczkę - prosimy czekać na newsletter z informacjami od organizatora)
14:30 15:30	<b>Obiad (okolice zakładu)</b>

\*Organizator zastrzega sobie prawo do zmian w programie