

XXI Jesienne Spotkanie Browarników

Środa, 04 września 2024

12:00	<p>Wycieczka techniczna: Browar Grodzisk (dojazd we własnym zakresie) 12.00 – 14.30 Pobyt w Browarze: zwiedzanie browaru; zwiedzanie dawnej słodowni; opowieść o rewitalizacji Browaru w Grodzisku i działaniach na rzecz promocji jedyne polskiego stylu piwa na świecie; catering i degustacja piw Browaru Grodzisk. 14.30 – 16.00 Zwiedzanie Grodziska Wielkopolskiego z przewodnikiem szlakiem historii piwowarstwa (Lista zamknięta)</p>
16:00	<p>Przejazd z wycieczki do hotelu (we własnym zakresie)</p>
17:30	<p>Premiera warsztatów sensorycznych 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</p>
19:30 21:00	<p>Kolacja</p>

Czwartek, 05 września 2024

08:00 10:00	<p>Rejestracja uczestników (I piętro)</p>	<p>Zagospodarowanie stoisk wystawowych Sale GHK (II piętro)</p>
09:00	<p>Otwarcie Konferencji Sale ABCD (I piętro) Mateusz Grzeszczuk, Prezes Zarządu, BMP Sp. z o.o. Sp.K. Piotr Walicki, Dyrektor Browaru, Kompania Piwowarska SA Lech Browary Wielkopolski Krzysztof Panek, Prezes, Browar w Grodzisku Wielkopolskim sp. z o.o. sp. k.</p>	
09:25	<p>MINIWYWIAD: Goryczkowe czy słodkie? Szanse, wyzwania, trudności..., czyli przyszłość polskich browarów Sale ABCD (I piętro) Prowadzący Adam Grzeszczuk, Właściciel, BMP Sp. z o.o. Sp.K. Uczestnicy Patryk Cieślak, Dyrektor Browaru Warka, Grupa Żywiec – Browar w Warce Piotr Walicki, Dyrektor Browaru, Kompania Piwowarska SA Lech Browary Wielkopolski</p>	
09:55	<p>Panel wprowadzający: Analiza na chłodno. Dziś i jutro browarnictwa Sale ABCD (I piętro) Prowadzący</p>	

	Mateusz Grzeszczuk, Prezes Zarządu, BMP Sp. z o.o. Sp.K.
09:55	<i>Rynek Piwa A.D. 2024</i> Marcin Cyganiak, NIELSENIQ
10:10	<i>Systemy transportu wewnętrznego dla firm z branży rozlewniczej</i> Piotr Marszałkowski, Archimedes Sp. z o.o.
10:25	<i>Innowacje w technologii produkcji piwa: Jak nowoczesne rozwiązania firmy KHS mogą poprawić wydajność, jakość i zrównoważony rozwój w browarnictwie</i> Jacek Stępniewski, KHS Polska Sp. z o.o.
10:40	<i>Jak przywrócić magię piwu? Sprzedaż może znowu rosnać</i> Tomasz Brycki, Ekspert rynku piwnego
10:55 11:25	Przerwa kawowa, rozmowy i negocjacje przy stoiskach (II piętro)
11:25	MINIWYWIAD: Co to znaczy dobre piwo? Receptura rynkowego sukcesu Sale ABCD (I piętro) Prowadzący Przemysław Płonka, Redaktor Naczelny, BMP Sp. z o.o. Sp.K. Uczestnicy Paweł Błażewicz, Asystent Zarządu, Browar KORMORAN Sp. z o.o. Krzysztof Panek, Prezes, Browar w Grodzisku Wielkopolskim sp. z o.o. sp. k.
11:55	PANEL I: Kulisy dobrego smaku, czyli co każdy piwowar mieć i wiedzieć powinien Sale ABCD (I piętro) Prowadzący Krzysztof Grodny, Kierownik ds. Elektroautomatyki, Carlsberg Browar Okocim w Brzesku
11:55	<i>Nowoczesne systemy detekcji nadruku</i> Krzysztof Grodny, Carlsberg Browar Okocim w Brzesku
12:10	<i>Gotowe rozwiązania projektowe od Anton Paar – Process Engineering Solutions</i> Jan Kwiaton, Anton Paar Poland Sp. z o.o.
12:25	<i>Pompy wysokociśnieniowe. Rozwiązanie do czyszczenia instalacji produkcyjnej, a może do pasteryzacji?</i> Mariusz Wichary, Hammelmann GmbH
12:40	<i>Obniżenie kosztów produkcji w procesie piwa</i> Michał Kamradek, PREVAC Sp.z.o.o.

12:55	<i>Przyszłość piwowarstwa. Nowoczesne technologie zwiększające wydajność w browarze</i> Maciej Piłat , Pall Poland Sp. z o.o.
13:10	<i>Znakowanie i etykietowanie w browarnictwie</i> Piotr Kromer , Intrex sp. z o.o. Krzysztof Czerski , Intrex sp. z o.o.
13:25 14:25	Obiad (Restauracja)
14:25	MINIWIWIAD: <i>Kraft znaczy siła. O rozwoju browarów rzemieślniczych</i> Sale ABCD (I piętro) Prowadzący Regina Botorek , Redaktor, BMP Sp. z o.o. Sp.K. Uczestnicy Piotr Piekarski , Prezes Zarządu, Browar Jastrzębie Jan Staszewski , Browar Gzub
14:45	PANEL II – Surowce i dodatki – 50 twarzy piwa Sale ABCD (I piętro) Prowadzący Marcin Ostajewski , Główny Pivowar, Browar w Grodzisku Wielkopolskim sp. z o.o. sp. k.
14:45	<i>Drożdże Grodzkie - możliwości ich wykorzystania do warzenia różnorodnych stylów piwa</i> Marcin Ostajewski , Browar w Grodzisku Wielkopolskim sp. z o.o. sp. k.
15:00	<i>Produkty chmielowe - skuteczne i ekonomiczne rozwiązania dla browarów</i> Marcin Żyła , Happy Hopfields Polska Sp. z o.o.
15:15	<i>Nowe gatunki drożdży do produkcji piw niskoalkoholowych – ocena przydatności technicznej i jakość organoleptyczna piwa</i> Krzystian Klimczak , Uniwersytet Rolniczy w Krakowie
15:30	<i>Wybór rozwiązań do produkcji piw kwaśnych</i> Michał Saks , FERMENTIS
15:45	<i>Aktualne trendy rozwoju piwa aromatyzowanego i wyzwania dla współczesnego piwowara</i> Krzysztof Syryło , Kompania Piwowarska SA Lech Browary Wielkopolski
16:00 16:30	Przerwa kawowa, rozmowy i negocjacje przy stoiskach (II piętro)
16:30 17:30	Forum piwowarskie: JASNE perspektywy i głowy PEŁNE pomysłów w kontekście zmieniającego się rynku piwa Sale ABCD (I piętro) Moderator Marcin Cyganiak , Dyrektor Komercyjny, NIELSENIQ Uczestnicy Iwona Jacaszek - Pruś , Dyrektorka ds. Korporacyjnych, Kompania Piwowarska S.A.

Marek Kamiński, Prezes Zarządu, Polskie Stowarzyszenie Browarów Rzemieślniczych
Bartłomiej Morzycki, Dyrektor Generalny, ZPPP - Browary Polskie
Andrzej Olkowski, Prezes Zarządu, Stowarzyszenie Regionalnych Browarów Polskich
Krzysztof Panek, Prezes, Browar w Grodzisku Wielkopolskim sp. z o.o. sp. k.

20:00
24:00

Kolacja

Piątek, 06 września 2024

07:30
08:30

Śniadanie w miejscu zakwaterowania

08:30

PANEL III: Zrównoważone piwo. Efektywne rozwiązania w dużych browarach
Sale AB (I piętro)

Prowadzący
Mateusz Jackowski, Politechnika Wroclawska

PANEL IV: Świeże spojrzenie na warzenie
Sale CD (I piętro)

Krzysztof Pronobis, Browar Gryfus

08:30

Dążenie do zeroemisyjności w Zobowiązaniu 2030 KP i pompy ciepła na browarze
Paweł Żółtowski, Kompania Piwowarska SA Lech Browary Wielkopolski
Marcin Trelka, Kompania Piwowarska SA Lech Browary Wielkopolski

Jak pozyskać inwestora dla browaru rzemieślniczego? Case study z Browaru Gryfus cz.1
Krzysztof Pronobis, Browar Gryfus

08:45

Wykorzystanie osuszaczy w nowoczesnym zakładzie przemysłowym
Paweł Jelonkiewicz, SEIBU GIKEN DST POLAND SP. Z O.O.

Jak pozyskać inwestora dla browaru rzemieślniczego? Case study z Browaru Gryfus cz.2
Krzysztof Pronobis, Browar Gryfus

09:00

Uzdatnianie wody - jak mądrze znaleźć oszczędności w układach chłodzących
Aleksander Labocha, OMC Envag Sp. z o.o.

Produkcja piwa niepasteryzowanego z datą przydatności 12 miesięcy i metoda stabilizacji systemem PEF
Arkadiusz Wenta, AleBrowar Sp. z o.o.

09:20

Klarowność piwa – czynniki determinujące szybkość naturalnej sedymentacji oraz metody przyspieszenia klarowania
Jonas Trummer, Krakowska Szkoła Browarnicza

09:40
10:00

Przerwa kawowa, rozmowy i negocjacje przy stoiskach (II piętro)

10:00

Wykład specjalny Klarownie o prawie – jak odnaleźć się w gąszczu przepisów?
Sale AB (I piętro)

Dawid Siedlecki, Browar Paragraf, KANCELARIA RADCY PRAWNEGO

Tematyka:

- Podsumowanie najnowszych zmian prawnych
- System kaucyjny – czego jeszcze nie wiemy?

	- Sprzedaż napoi alkoholowych w internecie - Reklama alkoholu – social media
11:00	Demontaż stoisk i wykwaterowanie
12:00	Przejazd do zakładu na wycieczkę techniczną (we własnym zakresie)
13:15 15:15	<p>Wycieczki odbywają się równolegle (listy zamknięte)</p> <p>Wycieczka techniczna - Lech Browary Wielkopolski (dwie grupy po 30 osób) rejestracja uczestników na ochronie szkolenie bhp zwiedzanie browaru – Warzelnia, Piwnice, Laboratorium Produkcji oraz Rozlew (4 linie rozlewnicze puszkowe i butelkowe)</p> <p>Wycieczka techniczna - Słodownia Soufflet Polska (grupa do 15 osób)</p>
15:15	Catering i degustacja piwa w pubie pracowniczym

*Organizator zastrzega sobie prawo do zmian w programie