

Bezpieczny Produkt Spożywczy 2018

Dzień 1 - Czwartek, 08 listopada 2018

07:00 08:30	Śniadanie (tylko dla osób zakwaterowanych od 7.11.br.) Zamek Gniew - Hotel Rycerski
08:00 10:00	Rejestracja uczestników, zagospodarowanie stoisk wystawowych Zamek Gniew, ul. Zamkowa 3, 83-140 Gniew
09:30	OTWARCIE KONFERENCJI Przemysław Płonka – Redaktor Naczelny BMP Andrzej Soroka – Prezes POLMLEK Grudziądz Sp. z o.o. Andrzej Olkowski – Prezes Stowarzyszenia Regionalnych Browarów Polskich
09:50	REFERAT WPROWADZAJĄCY
09:50	<i>Jakość handlowa artykułów rolno-spożywczych – najczęstsze błędy stwierdzane podczas kontroli WIJHARS, płynące z wyników badań laboratoryjnych i kontroli oznakowania (30 min)</i> Andrzej Ickowski, WIJHARS w Gdańsku z/s w Gdyni
10:20	SESJA I: Rozwiązania, technologie, urządzenia - by stworzyć bezpieczny, innowacyjny produkt PROWADZENIE: Dorota Kręgiel, Politechnika Łódzka
10:20	<i>Clear Whey – Innowacyjny barwnik do sera (15 min)</i> Jacek Stelmach, ESPANA
10:35	<i>Komu potrzebna jest certyfikacja? Narzędzie do samokontroli. Czego życzą sobie producenci żywności a czego oczekują konsumenci (15 min)</i> Sebastian Ciach, DEKRA Certification Sp. z o.o.
10:50	<i>Bezpieczeństwo instalacji przemysłowych w branży spożywczej (15 min)</i> Tomasz Tłustochowicz, Zbigniew Florczuk, Climbex S.A.
11:05	<i>Tworzenie świata bezpiecznej żywności ULTRAD HA – innowacja w dezynfekcji powietrza (15 min)</i> Krzysztof Szarek, Kersia Polska Sp. z o.o.
11:20	<i>Rozwiązania Firmy Hach podczas tworzenia nowych produktów (15 min)</i> Patryk Ciunajtis, Hach Lange Sp. z o.o.
11:35	<i>Saponiny – bezpieczna dla środowiska walka z biofilmem (20 min)</i> Joanna Berłowska, Politechnika Łódzka
11:55 12:35	Przerwa na kawę i rozmowy przy stoiskach

12:35	SESJA II: Higiena w zakładach - by zachować najwyższą czystość produkcji PROWADZENIE: Joanna Berłowska, Politechnika Łódzka
12:35	<i>Higienizacja w zakładzie produkcyjnym (20 min)</i> Dariusz Meller, Polmlek Grudziądz
12:55	<i>Znaczenie pary czystej w przemyśle spożywczym (15 min)</i> Damian Wojtyś; Spirax Sarco Sp. z o.o.
13:10	<i>Jak ograniczyć obsługę systemów transportu jednocześnie zwiększając poziom czystości (15 min)</i> Patryk Betlejewski, FlexLink Systems Polska Sp. z o.o.
13:25	<i>Rozwiązania do rozprowadzenia i ochrony instalacji w strefach czystych (15 min)</i> Małgorzata Kwasigroch, ASTE Sp. z o.o.
13:40	<i>Higiena i czystość dotyczy nie tylko maszyn i urządzeń, ale też nawierzchni posadzkowych. Doświadczenia na przykładzie Mapefloor (15 min)</i> Rafał Błaszczyk, MAPEI Polska Sp. z o.o.
13:55	<i>Higieniczne rozwiązania odpływów ze stali nierdzewnej dla posadzek w przemyśle spożywczym - Hygiene First (15 min)</i> Robert Barański, ACO Elementy Budowlane Sp. z o.o.
14:10	<i>Problemy w analizie mikrobiologicznej żywności i wody - bakterie żywe lecz niedające się hodować (20 min)</i> Dorota Kręgiel, Politechnika Łódzka
14:30 15:30	Obiad
15:30	SESJA III: Certyfikaty, systemy kontroli, opakowania - by zagwarantować najlepszą jakość PROWADZENIE: Przemysław Płonka, BMP
15:30	<i>Procedury systemu jakości w zakładzie (20 min)</i> Wioleta Biszof, Polmlek Grudziądz
15:50	<i>Automatyzacja pakowania - sposób na bezpieczny produkt spożywczy (15 min)</i> Marcin Kretkowski, Ulma Packaging Polska Sp. z o.o.
16:05	<i>Kontrola jakości w browarnictwie (20 min)</i> Emilia Wiśniewska, Carlsberg Supply Company Polska S.A
16:30 17:10	Przerwa na kawę i rozmowy przy stoiskach

17:10	<p>REFERAT SPECJALNY TEMAT: Parówki z wkładką, beza z salmonellą, mysz w kaszce. Jak się komunikować z klientami, partnerami biznesowymi i mediami w sytuacjach kryzysowych</p> <p>PROWADZĄCY: Urszula Podraza, Partner Strategiczny, Planet Partners Sp. z o.o.</p> <p>TEMATYKA REFERATU:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Nie tylko reputacja, czyli czym grozi kryzys? - Najczęstsze źródła kryzysów wizerunkowych w branży spożywczej. - Jak (nie) stracić klientów – przykłady dobrych i złych praktyk w komunikacji kryzysowej. - Przygotuj się, czyli manual kryzysowy krok po kroku. - Narzędzia komunikacji kryzysowej. - Złote zasady działania i komunikowania w kryzysie.
-------	--

18:10	Czas na relaks
-------	----------------

19:30 24:00	<p>KOLACJA, SPOTKANIE INTEGRACYJNE - DZIEDZINIEC ZAMKOWY</p> <p>Scenariusz wieczoru:</p> <p>19:30 Zbiórka na tarasie przed Zamkiem, powitanie</p> <p>20:00 Kolacja – Działka Zamkowa</p> <p>21:00 Nocne zwiedzanie Zamku z lampionami</p> <p>UWAGA: Warunkiem udziału w zwiedzaniu jest wpisanie się na listę na stanowisku organizatora BMP do godziny 16:00 (liczba miejsc ograniczona)</p> <p>22:00 Zabawa z Djem</p>
----------------	---

Dzień 2 - Piątek, 09 listopada 2018

07:00 09:00	<p>Śniadanie Zamek Gniew - Hotel Rycerski</p>
----------------	--

09:00	<p>WARSZTATY - Sala Jerzego TEMAT: Informacja o wartości odżywczej, czyli nie taka tabela straszna, jak ją malują</p> <p>PROWADZĄCY: Maciej Wojciechowski, Kierownik Działu Konsultacyjno-Szkoleniowego JARS</p> <p>TREŚĆ WARSZTATÓW:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Regulacje prawne dotyczące znakowania informacją o wartości odżywczej. 2. Sposób i rodzaje prezentacji informacji o wartości odżywczej na etykiecie, w tym: <ul style="list-style-type: none"> - informacje obowiązkowe - informacje dodatkowe, nieobowiązkowe oraz zalecenia Komisji Europejskiej. 3. W jaki sposób prawidłowo wyznaczyć wartość energetyczną? (warsztaty). 4. Kiedy można nie podawać informacji o wartości odżywczej? 5. W poszukiwaniu błędów – zadania dla uczestników. 6. Podsumowanie. <p>FORMUŁA: Warsztaty będą miały charakter teoretyczno-praktyczny, tzn. wiedza teoretyczna będzie przeplatana ćwiczeniami/zadaniami dla uczestników. Jednym z zadań będzie m.in. wyliczenie wartości energetycznej oraz wskazanie błędów na etykietach zawierających informację o wartości odżywczej.</p>
-------	---

10:30	<p>Wykwaterowanie, Przejazd do zakładu POLMLEK Grudziądz we własnym zakresie</p>
-------	---

12:00	<p>WYCIECZKA TECHNICZNA: Zakład Grupy POLMLEK w Grudziądzu</p> <p>Uczestnicy wycieczki będą mogli zobaczyć działy:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Odbiór mleka 2. Aparatownia 3. Masłownia 4. Mozzarella 5. Serownia 6. Pakownia 7. Dojrzewalnie 8. Magazyn produktów gotowych <hr/> <p>Miejsce: ul. Magazynowa 8, 86-300 Grudziądz Parking – w wyznaczonych miejscach koło zakładu</p> <hr/> <p>Zapisy na wycieczkę na stoisku organizatora 8.11.2018 do godziny 16:00</p>
13:00 14:00	<p>Obiad</p> <hr/> <p>Hotel RAD, ul. Chełmińska 144, 6-300 Grudziądz (oddalony od zakładu ok. 4 km)</p>

*Organizator zastrzega sobie prawo do zmian w programie