

XIX Jesienne Spotkanie Browarników

Poniedziałek, 26 września 2022

16:00	Szkolenie piwowarskie prowadzone przez Krakowską Szkołę Browarniczą – płatne (więcej informacji już wkrótce) część I
17:30 18:00	Przerwa
18:00	Szkolenie piwowarskie prowadzone przez Krakowską Szkołę Browarniczą – płatne (więcej informacji już wkrótce) część II
20:00 22:00	Kolacja grillowa

Wtorek, 27 września 2022

08:30 10:00	Rejestracja uczestników, Montaż stoisk wystawowych - Hotel Stok, Wisła	
10:00	Otwarcie konferencji sala Wenecka	
10:30	Panel wprowadzający: Jasne czy ciemne? Perspektywy dla browarów w Polsce sala Wenecka Tematyka: - koncerny, rzemieślnicze, kraftowe... – aktualna sytuacja rynkowa z punktu widzenia browarów - jak rozwijać browar w dzisiejszych czasach? - jakość, opakowanie, cena... – jak zdobyć klientów? - nowoczesne rozwiązania dla browarów	
10:30	Rynek piwa A.D. 2022 Marcin Cyganiak, NIELSENIQ	
10:45	Browary regionalne – aktualna sytuacja w branży Andrzej Olkowski, Stowarzyszenie Regionalnych Browarów Polskich	
11:30 12:15	Przerwa i otwarcie wystawy "PIWA Świata"	
12:15	PANEL I: Must have w dużym i średnim browarze, czyli w co trzeba inwestować sala Wenecka Tematyka: - tanki, linie rozlewnicze, etykieciarki... – rozwiązania dla większych zakładów piwowarskich - inwestycje w browarach – case study - optymalizacja w browarze - efektywność energetyczna, własne źródła	PANEL II: Jak rozwinąć kraft, czyli godzenie tradycji z nowoczesnością sala C Tematyka: - nowoczesne rozwiązania w mniejszym browarze - produkcja i oszczędności – czy to możliwe? - inwestycje w browarach – case study - wytwarzanie piwa – co polecają browarnicy?

	energii - „zielony browar” – na drodze do GOZ	
12:15	<i>Podłogi z topionego bazaltu w browarach (Podlahy z taveného čediče w pivovarech)</i> Monika Sosna , EUTIT POLSKA Sp. z o.o.	<i>Prezentacja w trakcie potwierdzania</i>
13:45 14:45	Obiad Restauracja	
14:45	PANEL III: Dobrze uwarzone – produkcja piwa bez niespodzianek sala Wenecka Tematyka: - dobre praktyki produkcyjne w dużych i średnich browarach - systemy, linie i maszyny w rozlewie piwa - stabilność i najwyższa jakość piwa – jak je uzyskać? - poprawa procesu fermentacji i warzenia	PANEL IV: Codzienność w mniejszym browarze – jak uniknąć problemów? sala C Tematyka: - wytwarzanie piwa na co dzień – doświadczenia z małych browarów - priorytet – najwyższa jakość piwa - kadzie, tanki, rozlew – w co inwestować, a z czego zrezygnować?
14:45	<i>Nowoczesne rozwiązania pomiarowe dla browarnictwa</i> Marcin Wroński , VEGA Polska sp. z o.o.	<i>Prezentacja w trakcie potwierdzania</i>
16:00 16:40	Przerwa	
16:40 18:00	Forum piwowskie sala Wenecka Pomysł na browar - wyzwania dla browarów AD. 2022 r. - szanse i zagrożenia w najbliższej i dalszej przyszłości - nowe trendy w piwowarstwie – czego oczekuje konsument? - prawo a produkcja piwa – o czym trzeba pamiętać?	
19:00 24:00	Kolacja integracyjna Sala KONGRESOWA	
Środa, 28 września 2022		
07:30 08:30	Śniadanie w miejscu zakwaterowania	
09:00	PANEL V: Chmiel, słód, woda i... Surowce do produkcji piwa sala Wenecka Tematyka: - co i jak warto stosować? - piwne ciekawostki i eksperymenty - wykorzystanie surowców – pomysły z browarów - surowce okiem naukowca i praktyka	
10:00 10:30	Przerwa	

10:30	PANEL VI: Piwo na medal. Trendy, innowacje, inspiracje sala Wenecka Tematyka: - trendy konsumenckie w piwowarstwie - produkcja kontraktowa i rozlew usługowy - nowa marka na rynku i budowanie przewagi konkurencyjnej - finansowanie metodą crowdfunding'ową - nowoczesne rozwiązania – doświadczenia z browarów
11:30	Demontaż stoisk
12:00	Przejazd na wycieczkę techniczną (we własnym zakresie)
13:30	Wycieczka Techniczna (zapisu u organizatora - wkrótce więcej informacji) Tyskie Browary Książęce, Kompania Piwowarska
15:00 16:00	Obiad, okolice zakładu

*Organizator zastrzega sobie prawo do zmian w programie