

# Wiosenne Warsztaty Sokownicze i Napojowe



AGENDA, aktualizacja na 15 kwietnia 2021

Uwaga. Po każdej prezentacji możliwość kontynuowania dyskusji w formie czatu w tzw. ekspert room (równoległe z kolejną prezentacją)

	poniedziałek, 19 kwietnia 2021
9.00	Rozpoczęcie Warsztatów
9.05 – 9.45	<b>Wykład wprowadzający:</b> Rynek napojów w Polsce: wyzwania, szanse i zagrożenia, Szymon Mordasiewicz, dyrektor komercyjny, GfK Polonia
9.45 – 9.55	Bracia Sadownicy - krótka historia, Natalia Szot, Bracia Sadownicy
	Panel 1. Wyzwania techniczne i technologiczne. Bezpieczeństwo i higiena pracy
10.00 – 10.20	Flavours Factory - aromaty botaniczne w napojach. Pomiedzy mainstreamem a innowacjami na przykładzie wdrożeń produktowych w Europie, Monika Szafran, Flavours Factory
10.20 – 10.40	Ecolab - kompleksowa obsługa zakładów przemysłu napojowego, Monika Dobrowolska, Ecolab
10.40 – 11.00	Woda odtleniona i odgazowana w produkcji napojów nie-alkoholowych, Janusz Rozumiecki, JMR
11.00 – 11.20	Zastosowanie technologii Pall SUPRA do filtracji soków i napojów. Aspekty technologiczne i ekonomiczne, Marek Jastrzębski, Pall
	Panel 2. Opakowania: szanse i wyzwania dla branży napojowej
11.20 – 11.40	Jak rynkowe trendy przekładają się na komunikację, design oraz wartości marek, Jakub Śwircz, Brandy Design
11.40 – 12.00	Przedsiębiorcy a opakowania – zmora czy szansa?, Michał Mikołajczyk, Rekopol
12.00 – 12.10	przerwa
12.10 – 13.30	<b>Debata: WYZWANIA RYNKOWE</b> <i>Konsekwencje wprowadzenia podatku cukrowego, nowe wyzwania producentów: rPET, reformulacja produktów, zmiany pokoleniowe a konsumpcja, zmiana struktury zakupów i oczekiwania handlu.</i> Udział w debacie potwierdzili: Julian Pawlak - KUPS, Anna Gronostajska - Coca-Cola HBC, Jakub Śwircz - Brandy Design, Szymon Mordasiewicz- GfK Polonia, Michał Mikołajczyk, Rekopol
	Zakończenie pierwszego dnia Warsztatów
	wtorek, 20 kwietnia 2021
9.00	Rozpoczęcie drugiego dnia Warsztatów
9.05 – 9.50	<b>Wykład wprowadzający:</b> Przetwórstwo owoców i warzyw – dr Bożena Nosecka, IERiGŻ
	Panel 3. Nowe technologie jako odpowiedź na nowe wyzwania
9.50 – 10.10	GEA Vaculiq – próżniowy system tłoczenia soków i musów owocowo-warzywnych, Mateusz Dyl, GEA Westfalia
10.10 – 10.30	Redukcja zużycia wody i plastiku, zamykanie obiegu opakowań, zmiany dotyczące nowych obszarów UX dla konsumenta jako nowe wyzwania, Jakub Śwircz, Brandy Design
10.30 – 10.50	Temat w trakcie potwierdzania, Daniel Olszewski, Flottweg
10.50 – 11.00	przerwa
11.00 – 11.30	<b>WARSZTAT 1</b> Wybrane systemy znakowania żywności funkcjonujące w Unii Europejskiej - Monika Stoma, Uniwersytet Przyrodniczy w Lublinie
11.30 – 12.00	<b>WARSZTAT 2</b> Dotacje w praktyce, pomoc w czasie pandemii – Wiesław Wasilewski, Big-Pol
12.00 – 12.10	Przerwa
12.10 – 13.30	<b>Debata: WYZWANIA PRODUKCYJNE</b> <i>Jakość surowca do produkcji soków zagęszczonych, wyzwania w produkcji NFC, covid i zagrożenia, produkcja soków a środowisko, sady przemysłowe w Polsce: realna alternatywa czy mrzonki, jakość soków a rynkowe oczekiwania.</i> Udział w debacie potwierdzili: Piotr Podoba - Döhler, Barbara Groele – KUPS, Wojciech Kępiński – ADM Wild, Jacek Skoneczny – E.C.O. Grupa.
Ok. 13.00	Zakończenie Warsztatów