

	Hotel Cukrownia Żnin, program aktualizacja na 2 czerwca
	9 października 2023, poniedziałek
12.00 – 14.00	Przyjazd, powitalna kawa, zabudowa stoisk
13.00 – 15.00	obiad
15.00 – 15.30	Otwarcie Kongresu, wykład inauguracyjny Mleczarstwo w dobie nowych wyzwań, Marcin Hydzik, ZPPM
15.30 – 17.30	<b>Sesja Techniczna NOWE TECHNOLOGIE</b> - prezentacja techniczna Primodan - prezentacja techniczna Pak Toruń - prezentacja specjalistyczna, Adapa Group - prezentacja specjalistyczna, Adam Matwiejczyk, Pepe - Bezpieczna produkcja a krytyczne miejsca rozwoju mikroorganizmów. Śmiercionośna bakteria, Paweł Krop, ACO
17.30 – 18.00	Przerwa, rozmowy kularowe
17.30 – 19.00	<b>PANEL I. Analityka Żywności. Sensoryka – Mikrobiologia – Fizykochemia</b> - Optymalizacja procesu produkcyjnego serów, Adrian Maliszewski, Noack Polen (15 min) - referaty w trakcie ustaleń
19.00 – 19.30	Strefa Stoisk, rozmowy kularowe
19.30 – 03.00	Wieczór integracyjny
	10 października 2023, wtorek
09.00 – 11.45	<b>Panel II. Jakość produktu gotowego - bezpieczeństwo produkcji – etykieta</b> - Podstawy znakowania żywności, oświadczenia żywieniowe i marketingowe oraz najczęściej popełniane błędy przy znakowaniu serów, Monika Grzebalska, SGS (60 min) - Chlorek wapnia w produkcji serów – dodatek do żywności czy substancja pomocnicza?, Iga Henc, Centrum Prawa Żywnościowego i Produktowego (30 min) - referaty w trakcie ustaleń
11.45 – 12.30	Strefa Stoisk – rozmowy kularowe
12.30 – 13.30	<b>Panel III. Energia – Ekologia – Zysk. Zrównoważony rozwój, oszczędności mediów</b> - referaty w trakcie ustaleń
13.30 – 15.00	Obiad
15.00 – 16.30	<b>PANEL IV. Rynek i trendy</b> - Handel zagraniczny produktami mleczarskimi ze szczególnym uwzględnieniem serów, Marcin Wroński, KOWR - Sery i twarogi w panelu Gospodarstw Domowych GfK Polonia, Grzegorz Mech, Business Development Manager, GfK Polonia (25 min) Debata branżowa. Moderator Emilia Pożarowszczyk, dyrektor marketingu SM Spomlek
16.30 – 17.00	Strefa Stoisk – rozmowy kularowe
17.00 – 18.30	<b>PANEL V. Partnerstwo badawczo-rozwojowe: technologie, finansowanie, możliwości</b> - referaty w trakcie ustaleń
19.00 – 03.00	<b>GALA Polskiego Kongresu Serowarskiego.</b> W trakcie: wręczenie medali „Smakuje dzieciom” oraz Konkursu Sera „Good Cheese”, Wręczenie wyróżnienia KOWR „Ambasador Produktu Polskiego”, wręczenie wyróżnienia „Ekoinwestor w Przemysle Spozywczym” (pod patronatem NFOSIGW oraz Ministerstwa Rolnictwa).
	11 października 2023, środa
	Śniadanie, zakończenie kongresu