

8:30 – 9:15	Rejestracja					8:30 – 9:15																																													
SESJA PLENARNA. Prowadzenie: Marek Marzec, IFS Business Development Consultant																																																			
9:30 – 10:00	Powitanie					9:30 – 10:00																																													
10:00 – 10:30	Strategia wsparcia branży rolno-spożywczej w zakresie rozwoju możliwości eksportowych polskich przedsiębiorstw – perspektywy otwierania nowych rynków zbytu oraz programy wspierające rozwój eksportu przedstawiciel kierownictwa Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi.					10:00 – 10:30																																													
10:30 – 11:00	Wysoka jakość produktów oraz spełnienie wymagań klientów warunkiem sukcesu polskiego agrobiznesu – Małgorzata Krętosz, Dyrektor ds Jakości i Bezpieczeństwa Produkcji, Grupa Maspex					10:30 – 11:00																																													
11:00 – 11:30	Główne wyzwania i trendy w systemach zapewnienia jakości na świecie – Izabela Pałgan, IFS Technical Manager, Biuro IFS w Paryżu					11:00 – 11:30																																													
11:30 – 12:30	STREFA NETWORKING POŁĄCZONA Z WYSTĘPEM ARTYSTYCZNYM					11:30 – 12:30																																													
12:30 – 13:30	LUNCH					12:30 – 13:30																																													
<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 20%;"></th> <th style="width: 20%; text-align: center;">SESJA I A</th> <th style="width: 20%; text-align: center;">SESJA II A</th> <th style="width: 20%; text-align: center;">SESJA III A</th> <th style="width: 20%; text-align: center;">SESJA IV A</th> <th style="width: 20%; text-align: center;">SESJA V A</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td></td> <td style="text-align: center;">PLENARNA prowadzący: Janusz Olejnik, Managing Director, Mérieux NutriSciences</td> <td style="text-align: center;">CERTYFIKACJA prowadzący: Beata Studzińska Marciniak, BSM Quality</td> <td style="text-align: center;">DIETETYKA, ŻYWNÓŚĆ FUNKCJONALNA prowadzący: Dr n. med. Lucyna Pachocka, Kierownik Ogólnopolskiego Centrum Dietetyki</td> <td style="text-align: center;">OPAKOWANIA</td> <td style="text-align: center;">LOGISTYKA prowadzący: dr hab. Sebastian Jarzębowski, ALK/SGGW</td> </tr> <tr> <td rowspan="4">13:30 – 15:00</td> <td>Blok FoodFakty. Trendy Produktowe</td> <td>13:30 – 13:50</td> <td>13:30 – 13:50</td> <td>13:30 – 13:50</td> <td>13:30 – 13:50</td> </tr> <tr> <td>13:30 – 13:50 Bez GMO – chwilowa moda czy trwały trend? – Mieczysław Obiedziński, Dyrektor Operacyjny, TÜV SÜD</td> <td>Kultura bezpieczeństwa żywności i zachowań w zakładach produkcyjnych – Łukasz Kowalski, Marcin Kędziński, Cid Lines</td> <td>Czy można zmniejszyć ryzyko stanu przedcukrzycowego i cukrzycy typu 2? Wyzwanie dla edukacji i producentów żywności – dr Lucyna Pachocka, IZZ</td> <td>Nowoczesne technologie pakowania. Jak zmaksymalizować termin przydatności do spożycia w kontekście wymagających rynków azjatyckich.</td> <td>Jak zapewnić jakość jabłek w transporcie dalekomorskim – przedstawiciel MAERSK Polska Sp. z o.o.</td> </tr> <tr> <td>13:50 – 14:10 Interpretacja wyników badań GMO – przypadki szczególne – Ewa Walczybok, Kierownik Operacyjny, Mérieux NutriSciences Polska</td> <td>13:50 – 14:10 Rola najwyższego kierownictwa w systemach zarządzania bezpieczeństwem żywności. Paweł Dąbrowski, ISOQAR CEE Sp. z o.o.</td> <td>13:50 – 14:10 Żywność funkcjonalna wspomagająca leczenie podwyższonego stężenia cholesterolu we krwi. Zalecenia Europejskiego Towarzystwa Kardiologicznego.</td> <td>13:50 – 14:10 Ekonomia obiegu zamkniętego w branży opakowań elastycznych (flexible packaging)</td> <td>13:50 – 14:20 Inteligentne magazyny przyszłości – Marcin Turski, Dyrektor Sprzedaży, FRESH LOGISTICS POLSKA FLP</td> </tr> <tr> <td>14:10 – 14:40 Jak we współczesnym świecie odnaleźć dobry produkt? – przedstawiciel Fanex</td> <td>14:10 – 14:40 IFS Food Safety Check – NOWY program niezpowiedzianych wizyt codziennych operacji w firmie.</td> <td>14:10 – 14:35 Dieta bezglutenowa, dieta bez laktozy – dla kogo tak, dla kogo nie – co w zamian?</td> <td>14:10 – 14:30 Dyrektywa plastikowa – ważne zmiany dla branży opakowań i innych branż .</td> <td>14:20 – 14:40 Automatyzacja znakowania palet na przykładzie standardu GS1, czyli jak zwiększyć bezpieczeństwo w łańcuchu dostaw przy jednoczesnym szybkim zwrocie z inwestycji – Anna Skrzypkowska-Walasek, Key Account Manager, Logopak East Sp. z o.o.</td> </tr> <tr> <td></td> <td>14:30 – 14:50 Sprawdzona data przydatności do spożycia = zapewnienie oszczędności. Parę słów o określaniu terminów przydatności do spożycia” – Dr Bartłomiej Koźniewski, JARS S.A.</td> <td></td> <td></td> <td>14:30 – 14:50 Panel dyskusyjny z udziałem przedstawicieli producentów i sieci handlowych pt. „Zakaz stosowania plastiku – jakie są alternatywy?”</td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td>14:50 – 15:00 Pytania i odpowiedzi</td> <td>14:40 – 15:00 Przegląd nowości: Standard IFS Food v7 oraz IFS Broker v3 – Izabela Pałgan, IFS Technical Manager, Biuro IFS w Paryżu.</td> <td>14:35 – 15:00 Food Fraud - Sebastian Błażkiewicz, CEO, SASMA EUROPE</td> <td></td> <td>14:40 – 15:00 Znaczenie gestii transportowej dla bezpieczeństwa transportu żywności.” Aleksandra Popiel-Lipiecka , Magdalena Lepa-Roman, Nautiqu Sp. z o.o.</td> </tr> </tbody> </table>								SESJA I A	SESJA II A	SESJA III A	SESJA IV A	SESJA V A		PLENARNA prowadzący: Janusz Olejnik, Managing Director, Mérieux NutriSciences	CERTYFIKACJA prowadzący: Beata Studzińska Marciniak, BSM Quality	DIETETYKA, ŻYWNÓŚĆ FUNKCJONALNA prowadzący: Dr n. med. Lucyna Pachocka, Kierownik Ogólnopolskiego Centrum Dietetyki	OPAKOWANIA	LOGISTYKA prowadzący: dr hab. Sebastian Jarzębowski, ALK/SGGW	13:30 – 15:00	Blok FoodFakty. Trendy Produktowe	13:30 – 13:50	13:30 – 13:50	13:30 – 13:50	13:30 – 13:50	13:30 – 13:50 Bez GMO – chwilowa moda czy trwały trend? – Mieczysław Obiedziński, Dyrektor Operacyjny, TÜV SÜD	Kultura bezpieczeństwa żywności i zachowań w zakładach produkcyjnych – Łukasz Kowalski, Marcin Kędziński, Cid Lines	Czy można zmniejszyć ryzyko stanu przedcukrzycowego i cukrzycy typu 2? Wyzwanie dla edukacji i producentów żywności – dr Lucyna Pachocka, IZZ	Nowoczesne technologie pakowania. Jak zmaksymalizować termin przydatności do spożycia w kontekście wymagających rynków azjatyckich.	Jak zapewnić jakość jabłek w transporcie dalekomorskim – przedstawiciel MAERSK Polska Sp. z o.o.	13:50 – 14:10 Interpretacja wyników badań GMO – przypadki szczególne – Ewa Walczybok, Kierownik Operacyjny, Mérieux NutriSciences Polska	13:50 – 14:10 Rola najwyższego kierownictwa w systemach zarządzania bezpieczeństwem żywności. Paweł Dąbrowski, ISOQAR CEE Sp. z o.o.	13:50 – 14:10 Żywność funkcjonalna wspomagająca leczenie podwyższonego stężenia cholesterolu we krwi. Zalecenia Europejskiego Towarzystwa Kardiologicznego.	13:50 – 14:10 Ekonomia obiegu zamkniętego w branży opakowań elastycznych (flexible packaging)	13:50 – 14:20 Inteligentne magazyny przyszłości – Marcin Turski, Dyrektor Sprzedaży, FRESH LOGISTICS POLSKA FLP	14:10 – 14:40 Jak we współczesnym świecie odnaleźć dobry produkt? – przedstawiciel Fanex	14:10 – 14:40 IFS Food Safety Check – NOWY program niezpowiedzianych wizyt codziennych operacji w firmie.	14:10 – 14:35 Dieta bezglutenowa, dieta bez laktozy – dla kogo tak, dla kogo nie – co w zamian?	14:10 – 14:30 Dyrektywa plastikowa – ważne zmiany dla branży opakowań i innych branż .	14:20 – 14:40 Automatyzacja znakowania palet na przykładzie standardu GS1, czyli jak zwiększyć bezpieczeństwo w łańcuchu dostaw przy jednoczesnym szybkim zwrocie z inwestycji – Anna Skrzypkowska-Walasek, Key Account Manager, Logopak East Sp. z o.o.		14:30 – 14:50 Sprawdzona data przydatności do spożycia = zapewnienie oszczędności. Parę słów o określaniu terminów przydatności do spożycia” – Dr Bartłomiej Koźniewski, JARS S.A.			14:30 – 14:50 Panel dyskusyjny z udziałem przedstawicieli producentów i sieci handlowych pt. „Zakaz stosowania plastiku – jakie są alternatywy?”			14:50 – 15:00 Pytania i odpowiedzi	14:40 – 15:00 Przegląd nowości: Standard IFS Food v7 oraz IFS Broker v3 – Izabela Pałgan, IFS Technical Manager, Biuro IFS w Paryżu.	14:35 – 15:00 Food Fraud - Sebastian Błażkiewicz, CEO, SASMA EUROPE		14:40 – 15:00 Znaczenie gestii transportowej dla bezpieczeństwa transportu żywności.” Aleksandra Popiel-Lipiecka , Magdalena Lepa-Roman, Nautiqu Sp. z o.o.
	SESJA I A	SESJA II A	SESJA III A	SESJA IV A	SESJA V A																																														
	PLENARNA prowadzący: Janusz Olejnik, Managing Director, Mérieux NutriSciences	CERTYFIKACJA prowadzący: Beata Studzińska Marciniak, BSM Quality	DIETETYKA, ŻYWNÓŚĆ FUNKCJONALNA prowadzący: Dr n. med. Lucyna Pachocka, Kierownik Ogólnopolskiego Centrum Dietetyki	OPAKOWANIA	LOGISTYKA prowadzący: dr hab. Sebastian Jarzębowski, ALK/SGGW																																														
13:30 – 15:00	Blok FoodFakty. Trendy Produktowe	13:30 – 13:50	13:30 – 13:50	13:30 – 13:50	13:30 – 13:50																																														
	13:30 – 13:50 Bez GMO – chwilowa moda czy trwały trend? – Mieczysław Obiedziński, Dyrektor Operacyjny, TÜV SÜD	Kultura bezpieczeństwa żywności i zachowań w zakładach produkcyjnych – Łukasz Kowalski, Marcin Kędziński, Cid Lines	Czy można zmniejszyć ryzyko stanu przedcukrzycowego i cukrzycy typu 2? Wyzwanie dla edukacji i producentów żywności – dr Lucyna Pachocka, IZZ	Nowoczesne technologie pakowania. Jak zmaksymalizować termin przydatności do spożycia w kontekście wymagających rynków azjatyckich.	Jak zapewnić jakość jabłek w transporcie dalekomorskim – przedstawiciel MAERSK Polska Sp. z o.o.																																														
	13:50 – 14:10 Interpretacja wyników badań GMO – przypadki szczególne – Ewa Walczybok, Kierownik Operacyjny, Mérieux NutriSciences Polska	13:50 – 14:10 Rola najwyższego kierownictwa w systemach zarządzania bezpieczeństwem żywności. Paweł Dąbrowski, ISOQAR CEE Sp. z o.o.	13:50 – 14:10 Żywność funkcjonalna wspomagająca leczenie podwyższonego stężenia cholesterolu we krwi. Zalecenia Europejskiego Towarzystwa Kardiologicznego.	13:50 – 14:10 Ekonomia obiegu zamkniętego w branży opakowań elastycznych (flexible packaging)	13:50 – 14:20 Inteligentne magazyny przyszłości – Marcin Turski, Dyrektor Sprzedaży, FRESH LOGISTICS POLSKA FLP																																														
	14:10 – 14:40 Jak we współczesnym świecie odnaleźć dobry produkt? – przedstawiciel Fanex	14:10 – 14:40 IFS Food Safety Check – NOWY program niezpowiedzianych wizyt codziennych operacji w firmie.	14:10 – 14:35 Dieta bezglutenowa, dieta bez laktozy – dla kogo tak, dla kogo nie – co w zamian?	14:10 – 14:30 Dyrektywa plastikowa – ważne zmiany dla branży opakowań i innych branż .	14:20 – 14:40 Automatyzacja znakowania palet na przykładzie standardu GS1, czyli jak zwiększyć bezpieczeństwo w łańcuchu dostaw przy jednoczesnym szybkim zwrocie z inwestycji – Anna Skrzypkowska-Walasek, Key Account Manager, Logopak East Sp. z o.o.																																														
	14:30 – 14:50 Sprawdzona data przydatności do spożycia = zapewnienie oszczędności. Parę słów o określaniu terminów przydatności do spożycia” – Dr Bartłomiej Koźniewski, JARS S.A.			14:30 – 14:50 Panel dyskusyjny z udziałem przedstawicieli producentów i sieci handlowych pt. „Zakaz stosowania plastiku – jakie są alternatywy?”																																															
	14:50 – 15:00 Pytania i odpowiedzi	14:40 – 15:00 Przegląd nowości: Standard IFS Food v7 oraz IFS Broker v3 – Izabela Pałgan, IFS Technical Manager, Biuro IFS w Paryżu.	14:35 – 15:00 Food Fraud - Sebastian Błażkiewicz, CEO, SASMA EUROPE		14:40 – 15:00 Znaczenie gestii transportowej dla bezpieczeństwa transportu żywności.” Aleksandra Popiel-Lipiecka , Magdalena Lepa-Roman, Nautiqu Sp. z o.o.																																														
15:00-15:20	PRZERWA KAWOWA					15:00-15:20																																													

	SESJA I B	SESJA II B	SESJA III B	SESJA IV B	SESJA V B	
	PLENARNA	CERTYFIKACJA prowadzący: Beata Studzińska Marciniak, BSM Quality	WPLYW TECHNOLOGI I RECEPTURY NA JAKOŚĆ PRODUKTU	PRODUKCJA PIERWOTNA „Wyzwania związane z eksportem produktów świeżych” prowadzący: Adriana Rudnicka, Managing Director, P.P.H. EWA BIS Sp. z o.o.	NOWOŚCI TECHNOLOGICZNE prowadzący: Sebastian Bownik, Dyrektor Techniczno-Handlowy, Logopak East Sp.z o.o.	
15:20 – 16:30	15:20 – 15:40 przedstawiciel Oracle	15:20 – 15:35 Global Markets program (Food , Logistic, HPC) - Programy dedykowane dla małych i średnich przedsiębiorstw, stanowiący pierwszy krok w kierunku wdrożenia standardów IFS 15:35 – 15:50 Nadzór nad dostawcami w ramach rodziny standardów IFS.	15:20 – 15:40 Co musi zrobić przetwórcza, aby wyprodukować żywność eko? Artur Kosecki, Bureau Veritas Polska Sp. z o.o. 15:40 – 16:15 Panel dyskusyjny – „Wyzwania związane z produkcją i obrotem żywności” Moderator: Paweł Krajmas, Prezes Zarządu „Polska Ekologia”	15:20 – 16:00 Panel dyskusyjny : Co powoduje zadowolenie u klienta kupującego świeżą żywność – przedstawiciele sieci i dostawców Moderator: Marcin Wroński , dyrektor Wojewódzkiego Inspektoratu Ochrony Roślin i Nasiennictwa w Bydgoszczy 16:00 – 16:15 Uzgadnianie i podpisywanie kontraktów z dostawcami i odbiorcami produktów świeżych – Agnieszka Wryk, Head of Quality Department, P.P.H. EWA BIS Sp. z o.o.	15:20 – 15:25 Kontrola jakości produktu w praktyce. Przegląd najczęściej stosowanych technologii. Nowe rozwiązania odpowiadające na aktualne potrzeby rynku. – przedstawiciel Logopak East Sp.z o.o. 15:25 – 15:40 Detektory metalu 15:40 – 15:55 Skanery X-Ray 15:55 – 16:10 Systemy ważące	15:20 – 16:30
	15:40 – 16:00 Szanse i zagrożenia ze strony ukraińskiego agrobiznesu – przedstawiciel Quality Consortium of Retailers – Ukraina, Anzhelika Dosin	15:50 – 16:30 Panel dyskusyjny – Jak posiadanie certyfikatu systemu zapewnienia jakości pomaga rozwijać eksport? Moderator: przedstawiciel jednostki certyfikującej	16:15 – 16:30 Wyzwania związane z produkcją najwyższej jakości wołowiny – Jerzy Wierzbicki, Prezes Polskiego Zrzeszenia Producentów Bydła Mięsnego	16:15 – 16:30 Oczekiwania Klientów z dalekich rynków wobec dostawców świeżej żywności – Marek Marzec, CEO, P.P.H. EWA BIS Sp. z o.o.	16:10 – 16:30 Panel dyskusyjny	
16:30 -17:00	Panel dyskusyjny: „Wino, piwo, wódka – przyszłość to odpowiedzialność – pić czy nie pić?” z udziałem przedstawicieli polskiego winiarstwa/ browarów i polskiej wódki. Moderator: Władysław Grochowski – Prezes Zarządu Arche Sp.z o.o. Uczestnicy: Andrzej Szumowski – Prezes Stowarzyszenia Polska Wódka, Andrzej Olkowski – Prezes Stowarzyszenia Regionalnych Browarów Polskich, Piotr Wyszomirski – Winnice Nadwiślańskie					16:30 -17:00
17:00 – 19:00	Festiwal – degustacja wina, piwa, wódki					17:00 – 19:00

Wydarzenia towarzyszące Kongresowi – 11.09.2019 r.

12:00 – 13:30	RETAILER LUNCH , SALA LILA PROWADZĄCY: Izabela Palgan, IFS Technical Manager, Biuro IFS w Paryżu	12:00 – 13:30
14:00 – 15:00	POSIEDZENIE ZARZĄDU ODZIAŁU CSCMP POLSKA, SALA LILA PROWADZĄCY: Sebastian Jarzębowski, President CSCMP POLSKA	14:00 – 15:00

SEMINARIA w formie paneli dyskusyjnych. Patronat merytoryczny: Polska Federacja Producentów Żywności Związek Pracodawców		
10:00 – 11:00	Aspekty finansowe prowadzenia biznesu – moderator: Andrzej Gantner, Dyrektor Generalny Polskiej Federacji Producentów Żywności	10:00 – 11:00
11:00 – 12:15	Innowacyjne, nietermiczne metody utrwalania żywności- moderator: dr hab. inż. Zygmunt Zander, prof. UWM	11:00 – 12:15
12:15 – 13:15	Przygotowanie przedsiębiorstwa do internacjonalizacji na rynki krajow trzecich. Moderatorzy: Iwona Górna, Prezes ExpoTrade; Agnieszka Rembisz, International Business Development Director PPH EWA-BIS Sp. z o. o.	12:15 – 13:15
13:15 – 14:15	Technologie Block-Chain w biznesie w aspekcie bezpieczeństwa żywności – moderator: Dr hab. Robert Rządca, Prorektor ds. Badań Naukowych i Rozwoju Kadry oraz Zastępca Rektora Akademii Leona Koźmińskiego w Warszawie	13:15 – 14:15
14:15 – 15:15	Dotacje w praktyce – przetwórstwo spożywcze – moderator: Wiesław Wasilewski, Big-Pol Fundusze Pomocowe.	14:15 – 15:15
15:15 – 16:00	Spełnienie wymogów: ORGANIC, HALAL, KOSHER i NON-GMO – czy warto? Duże koszty czy duże zyski? – moderator: Klaudia Klimek, Przewodnicząca Fundacji Jewrnalism	15:15 – 16:00