

Konferencja Spożywcza Foodforum 2025



Dołącz do nas 12 maja w Uniejowie. Weź udział w ciekawych wykładach na temat najnowszych rozwiązań z zakresu AKPiA dla branży spożywczej i napojowej. Porozmawiaj z przedstawicielami liderów tego segmentu. Zapoznaj się z innowacyjnymi urządzeniami pomiarowymi.

Partnerzy:



Sprawy organizacyjne



Termin: 12 - 14.05.2025 r.
Rozpoczęcie o godz.: 10:00

Miejsce: Aparthotel "Termy Uniejów"
ul. Termalna 1
99-210 Uniejów
tel.: 721 001 001
tel.: 505 784 996
hotel@aparthotel-termyuniejow.pl

Koszt udziału w konferencji - 1500 zł

Koszt wyżywienia i materiałów konferencyjnych pokrywa Endress+Hauser Polska wraz z Partnerami.

O uczestnictwie decyduje kolejność zgłoszeń.

Koszt zakwaterowania w pokoju:

1-os. - 400 zł netto za noc

2-os. - 450 zł netto za noc

Rezerwacji pokoi dokonuje organizator.

Wysłanie formularza rejestracji na konferencję, jest jednoznaczne z rezerwacją noclegu w określonym w formularzu standardzie pokoju.



Paulina Kawecka-Remiśko
Marketing specialist

+48 885 886 218

paulina.kawecka@endress.com

Program

12 maj 2025

Godzina	Temat wystąpienia	Prelegent	Firma
10:00	Wprowadzenie - 30 lat Endress+Hauser w Polsce	Łukasz Wołoszyn Paulina Kawecka-Remiśko	Endress+Hauser
<u>TECHNOLOGIA I INNOWACJE</u>			
10:30	Innowacyjne systemy rozpuszczania komponentów sypkich - rozwiązania firmy Ruland w celu optymalizacji produkcji	Marcin Howaniec	Ruland Engineering & Consulting
11:00	Waste Reduction: Od analizy danych po praktyczne rozwiązania	Marcin Sadok	Magma
11:30	Organizacja procesów produkcyjnych w serwarstwie z wykorzystaniem algorytmów optymalizacyjnych na bazie danych ze sprzętu pomiarowego	Jacek Roman	Marbo
12:00	Przerwa - zwiedzanie stoisk partnerów		
<u>OSZCZĘDNOŚCI</u>			
12:45	Białe certyfikaty jako dodatkowe środki przy realizacji inwestycji - Zmiany w obowiązkach audytowych od 2027	Łukasz Sinkowski	Pragmatic Energy Solutions
13:15	Audyt Energetyczny Przedsiębiorstwa (ISO 50001) - niepotrzebny obowiązek czy szansa na zmniejszenie energochłonności i emisyjności? - panel dyskusyjny	Łukasz Wołoszyn Łukasz Sinkowski	
14:00	Obiad		
<u>CYBERBEZPIECZEŃSTWO</u>			
15:00	Cichy zabójca - to już nie jest science fiction. Cyberbezpieczeństwo w branży spożywczej i dyrektywa NIS 2.	Michał Kołodziejczyk	Encon
15:30	Wydajność, jakość, zmienność produkcji, raportowanie - szansa na optymalizację wykorzystania instalacji i infrastruktury produkcyjnej.	Szymon Paprocki	Encon
15:45	Przerwa - zwiedzanie stoisk partnerów		
<u>ATRAKCJE</u>			
16:15	Power speech		Gość specjalny
17:30	Zameldowanie do hotelu i czas wolny		
20:30	Uroczysta kolacja		

Sprawy organizacyjne



Termin: 12 - 14.05.2025 r.
Rozpoczęcie o godz.: 10:00

Miejsce: Aparthotel "Termy Uniejów"
ul. Termalna 1
99-210 Uniejów
tel.: 721 001 001
tel.: 505 784 996
hotel@aparthotel-termyuniejow.pl

Koszt udziału w konferencji - 1500 zł

Koszt wyżywienia i materiałów konferencyjnych pokrywa Endress+Hauser Polska wraz z Partnerami.

O uczestnictwie decyduje kolejność zgłoszeń.

Koszt zakwaterowania w pokoju:

1-os. - 400 zł netto za noc

2-os. - 450 zł netto za noc

Rezerwacji pokoi dokonuje organizator.

Wysłanie formularza rejestracji na konferencję, jest jednoznaczne z rezerwacją noclegu w określonym w formularzu standardzie pokoju.



Paulina Kawecka-Remiśko
Marketing specialist

+48 885 886 218

paulina.kawecka@endress.com

Program

13 maj 2025

Od 7:00 Śniadanie

URZĄDZENIA I TECHNIKA

10:00	Pomiary jakościowe w ściekach przemysłowych - nowe możliwości detekcji przebiecia ładunku ChZT	Łukasz Wołoszyn	Endress+Hauser
10:30	Pasteryzacja i dozowanie ciekłego azotu w optymalizacji procesów produkcyjnych - Innowacyjne technologie w przemyśle spożywczym	Janusz Rozumecki	JMR Europe
11:00	Kluczowe komponenty procesowe	Jakub Stobecki	OptiFlow
11:30	Zawory przemysłowe w branży spożywczej: nie trzeba kosić trawnika kombajnem.	Jakub Pikulski Marek Chełchowski	STASTO Automation Schubert&Salzer
12:00	Przerwa		

TECHNOLOGIA

12:30	Uzdatnianie wody to nie magia, to nauka. Fakty, mity, oszczędności.	Marta Marjanowska	Marcor
13:00	Aronia – super owoc a techniki membranowe. Case study.	Janusz Kroll	A-Lima-Bis
13:30	Syrop nie zawsze taki słodki - Jak radzić sobie z produkcją syropów o ekstremalnej lepkości: techniczne rozwiązania i doświadczenia klientów	Paulina Grugiel Marzena Miśczak	WizarTec
14:00	Co ma wspólnego pasta do butów i twarożek?	Tomasz Szewczyk Adam Biczak	Sitaniec Spomasz Zamość.
14:30	Wspólny obiad		

OSZCZĘDNOŚCI

15:30	Ekologiczne wyzwania branży spożywczej: jak opłata produktowa, ROP i PPWR mogą stać się sprzymierzeńcami w walce o zrównoważoną przyszłość	Dominika Turek	BOO Organizacja Odzysku Opakowań i Odpowiedzialności Producenta
16:00	Obszary poszukiwań oszczędności w przemyśle spożywczym	Kamil Kaczor	Argospaw
16:30	Oszczędności mediów w zakładzie spożywczym dzięki zastosowaniu technologii Calvatis	Jędrzej Gorczyński	Calvatis

ATRAKcje

17:00	Czas wolny		
19:00	Kolacja w formie grilla		