

PROGRAM

XVIII SEMINARIUM

„POSTĘP TECHNICZNY W PRZETWÓRSTWIE MLEKA”

TECHMIŁK 2017

Mikołajki, 14 – 17 lutego 2017 r.

14 lutego 2017 r.

14:00 - początek pracy sekretariatu Seminarium, meldowanie gości w hotelu;

17:00 – 17:30 - **BUDIMEX**, *Janusz Czarnecki*: Wykorzystanie nowoczesnych technologii projektowania i budowania na przykładzie realizacji dwóch największych inwestycji mleczarskich w Polsce w standardzie „Baby Food” dla Polmlek Sp. z o. o. i SM Mlekoopl;

17:30 – 18:00 - **Veolia**, *Mikołaj Gajsler, Bogusław Buczak*: Usługi, technologie i rozwiązania pod-klucz dla przemysłu mleczarskiego. Zagadnienia wybrane - efektywne zarządzanie gospodarką cieplną - BiopROtector® przełomowa technologia odzysku „krowiej wody” do jakości wody pitnej na przykładzie instalacji demonstracyjnej z SM Mlekovita;

18:00 – 18:30 - **BIG-POL**, *Wiesław Wasilewski*: Dotacje w praktyce – aktualne możliwości;

18:30 – 18:45 - **Elstar**, *Aleksander Nahajewski*: Hydract – innowacyjne spojrzenie na bezpieczeństwo produktu;

18:45 – 19:00 - **UWM**, *Jan Limanowski*: Propozycja współpracy z Katedrą Inżynierii i Aparatury Procesowej UWM w Olsztynie;

19:00 – 22:00 - k o l a c j a, Restauracja Czerwona

15 lutego 2017 r.

- 7:00 – 8:00 - śniadanie, Restauracja Czerwona
- 8:00 – 8:20 - *Jan Limanowski, Fabian Dajnowiec*, otwarcie Seminarium; *Krzysztof Skowroński, Rafał Andrzejewski*, Jubileusz 25-lecia działalności firmy **Tewes-Bis Sp. z o.o.**
- 8:20 – 8:40 - **SPX**, *Andrzej Dąbrowski*: Ukryte rezerwy i poprawa efektywności produkcji. Propozycje SPXFLOW;
- 8:40 – 9:00 - **Spirax Sarco**, *Damian Wojtyś*: Para czysta w przemyśle spożywczym;
- 9:00 – 9:20 - **Grundfos**, *Paweł Jasiński*: Zastosowanie membran ceramicznych do odzysku wody technologicznej ze ścieków produkcyjnych. Instalacja GRUNDFOS-BIOBOOSTER w Zakładach Mleczarskich ARLA FOOD;
- 9:20 – 9:40 - **ATM**, *Marek Kozak*: Urządzenia pakujące w kubki - liniowe czy rotacyjne?
- 9:40 – 10:00 - **CSK**, *Justyna Wilińska*: Od czego zależy jakość jogurtu?
- 10:00 – 10:20 - przerwa kawowa
- 10:20 – 10:40 - **ProMinent Dozotechnika**, *Marcin Karczewski*: Zastosowanie profesjonalnych systemów ozonowania wody firmy ProMinent w przemyśle mleczarskim,
- 10:40 – 11:00 - **Constantia ColorCap**, *Krzysztof Bojdoł*: Innowacyjne opakowania dla przemysłu mleczarskiego,
- 11:00 – 11:20 - **OptiFlow**, *Jakub Stobiecki*: Homogenizatory Bertoli - wysoka jakość, niskie koszty,
- 11:20 – 11:40 - **Ferrari Systemi**, *Paweł Kołakowski*: Maszyny Ferrari Systemi – nowa technologia w pakowaniu i konfekcjonowaniu sera,
- 11:40 – 12:00 - **ZENTIS**, *Adam Głowacki, Daniel Żukowski*: Techniczne aplikacje Zentis,
- 12:00 – 12:20 - przerwa kawowa
- 12:20 – 12:40 - **GEA**, *Dariusz Skwierawski*: Nowe rozwiązania technologiczne firmy GEA - mozzarella czy gouda?,
- 12:40 – 13:00 - **Diversey**, *Zdzisław Jęsiak*: CIPTEC - zmiana podejścia do optymalizacji procesów mycia,
- 13:00 – 13:20 - **Tetra Pak**, *Bartosz Smulik*: Tetra Pak - najnowsze technologie i stabilny rozwój przemysłu mleczarskiego,
- 13:20 – 13:40 - **Alima-Bis**, *Janusz Kroll*: Odzysk i regeneracja roztworów kwasowych i alkalicznych w systemach CIP; *Andrzej Potrzebka*: „Technologie membranowe w oczyszczaniu ścieków mleczarskich”,
- 13:40 – 14:00 - **Euro-PAN**, *Andrea Colombo / Marcin Stos*: Nowoczesne maszyny pakujące firm Corazza oraz IMA Dairy&Food,
- 14:00 – 16:00 - przerwa obiadowa, Restauracja Czerwona
- 16:00 – 16:20 - **INGREDION**, *Marta Panasik, Paweł Moszkowicz*: Ingredion - innowacyjne składniki i naturalne skrobie funkcjonalne. Czysta etykieta, tekstura, smak,
- 16:20 – 16:40 - **KELVION**, *Michał Łukaszewicz*: Nowości produktowe oraz rozwiązania obniżające zużycie energii,
- 16:40 – 17:00 - **FlexLink Systems**, *Patryk Betlejewski*: Nowoczesne rozwiązania systemów paletyzacji oraz higieniczne aspekty przepływu produktów w branży mleczarskiej,
- 17:00 – 17:20 - **Hypred**, *Grzegorz Kowalski*: Optymalizacja pracy oraz kosztów mycia instalacji membranowych,

17:20 – 17:40 - **Enprotech**, *Tomasz Kijowski*: Zagospodarowanie ścieków i odpadów w przemyśle mleczarskim.
Od problemu do korzyści – oszczędności i produkcja energii,

19:00 - k o l a c j a - Klub Nocny

16 lutego 2017 r.

7:00 – 8:00 - ś n i a d a n i e, Restauracja Czerwona

8:00 – 8:20 - **PFM**, *Piotr Pietrasik*: Innowacyjne opakowania wielokrotnego zamknięcia dla serów
plastrowanych, wiórkowanych i porcjowanych,

8:20 – 8:40 - **ARGO**, *Jarosław Harasimczuk*: Najnowsze rozwiązania techniczno-procesowe dla mleczarstwa,

8:40 – 9:00 - **Foss**, *Izabela Jagodzińska*: Rozwiązania procesowe dla przemysłu mleczarskiego,

9:00 – 9:20 - **UNITEX**, *Jarosław Ostrowski, Piotr Częścik*: UNITEX dla mleczarstwa – nowe możliwości
produkcyjne i serwisowania stacji uzdatniania wody,

9:20 – 9:40 - **Tewes-Bis**, *Michał Holdyński i Grzegorz Łokucjewski*: Starcie techniki z technologią,

9:40 – 10:00 - p r z e r w a k a w o w a

10:00 – 10:20 - **Ecolab**, *Piotr Laboga*: Hi-Speed H₂O₂ – Nowa generacja produktów dezynfekcyjnych,

10:20 – 10:40 - **Schwarte-Milfor**, *Jarosław Górka*: Transport mleka refleksje producenta urządzeń
transportowych,

10:40 – 11:00 - **EcorProduct**, *Arkadiusz Groszewski*: Bezpieczne opakowania do wyrobów mleczarskich na
bazie poliolefin,

11:00 – 11:20 - **Trepko**, *Paweł Łagoda*: Kompletnie linie pakujące Trepko do napełniania butelek,

11:20 – 11:40 - **Milk Hydrosan**, *Janusz Maroszek*: Proszkownie - modernizacje technologiczne
i energetyczne - propozycje Milk Hydrosan,

11:40 – 12:00 - p r z e r w a k a w o w a

12:00 – 12:20 - **Weber**, *Przemysław Leszczyński*: Oferta Weber Polska dla branży spożywczej,

12:20 – 12:40 - **ABB**, *Krzysztof Kucza, Marcin Markowski, Jacek Grabowski*: Automatyka i robotyka firmy
ABB w przemyśle mleczarskim,

12:40 – 13:00 - **Riedel**, *Tomasz Kramek*: The next generation of sanitary bag filters for powder production –
a case study,

13:00 – 13:20 - **Halag Chemie**, *Alain Messinger, Ireneusz Domański*: Ewolucja od czyszczenia do pielęgnacji.
Przekształcamy kosztowną konieczność w zrównoważoną inwestycję,

13:20 – 13:40 - **MS Spinex**, *Waldemar Szamraj*: STELZER - mieszadła dla przemysłu mleczarskiego,

13:40 – 16:00 - p r z e r w a o b i a d o w a, Restauracja Czerwona

16:00 – 16:20 - **Bactoforce**, *Michał Zieliński*: Bezpieczeństwo mikrobiologiczne – prewencja – Bactoforce,

16:20 – 16:40 - **AMC**, *Angelo Marano*: Ponad 20 lat wykonywanych na zamówienie rozwiązań pakowania dla
mleczarstwa,

16:40 – 17:00 - **Sulbana**, *Lucien Nicolas*: Elastyczne linie produkcyjne twardego i półtwardego sera,

17:00 – 17:20 - **PRO-WAM**, *Oktawian Formela*: Propozycja PRO-WAM Sp. z o.o.,

17:20 – 17:40 - **Krajowy Związek Spółdzielni Mleczarskich**, *Waldemar Broś*: Sytuacja na rynku mleka
w roku 2017 i perspektywy w roku 2018,

17:40 – 18:00 - podsumowanie i zamknięcie Seminarium

19:00 - u r o c z y s t a k o l a c j a

17 lutego 2017 r. (piątek)

7:00 – 9:00 - śniadanie, Restauracja Czerwona

11:00 - zakończenie pracy sekretariatu Seminarium

Partner



Patronat medialny



Informacje:

- ekspozycje firm **SALA KONGRESOWA 6/1**
- referaty **SALA KONGRESOWA 6/2**
- śniadania i obiady **RESTAURACJA CZERWONA**
- kolacja **15.02.2017, 19:00, KLUB NOCNY**
- uroczysta kolacja **16.02.2017, 20:00, SALA KONGRESOWA 6/3**