

10 lutego 2009 r.

- 14⁰⁰ – początek pracy sekretariatu konferencji,
16⁰⁰ – początek doby hotelowej, meldowanie gości,
18⁰⁰ – wykład, **ZPPM**, *Elżbieta Nitecka* : Polskie mleczarstwo na progu 2009 roku - przewidywane zmiany uwarunkowań,
18³⁰ – wykład, **BIG-POL**, *Wiesław Wasilewski* : „Dotacje w praktyce” - aktualny stan wdrażania PROW, proponowane zmiany oraz inne źródła finansowania inwestycji w przetwórstwie mleka,
19⁰⁰ – 22⁰⁰ - kolacja,

11 lutego 2009 r.

- 7⁰⁰ – 8⁰⁰ - śniadanie
8⁰⁰ – 8²⁰ - otwarcie konferencji,
8²⁰ – 8⁴⁵ - **OBRAM**, *Jan Wiśniewski* : Przegląd oferty OBRAM,
8⁴⁵ – 9¹⁰ - **CSK**, *Marta Misiuwaniec - Królikiewicz, Anna Bojanowska, Cecylia Rakowska* : Matecznikownia – metoda oszczędzania,
9¹⁰ – 9³⁵ - **ZENTIS**, *Paweł Kukawski* : Trendy w produkcji wyrobów mleczarskich z dodatkiem owoców,
Adam Głowacki : Smakowe serki homogenizowane – Metoda na wydłużenie okresu przydatności,
9³⁵ – 9⁵⁵ - przerwa kawowa
9⁵⁵ – 10²⁰ - **HUGART**, *Zbigniew Mika* : Wysoko higieniczna maszyna liniowa DS. 20 000 Ultraclean, oraz zastosowanie tacek papierowych typu Power Tray,
10²⁰ – 10⁴⁵ - **TEWES-BIS**, *Alicja Jalbrzykowska – Skonieczek, Jan Rybka* : Propozycje nowoczesnych rozwiązań dla przemysłu mleczarskiego,
10⁴⁵ – 11¹⁰ - **ECOLAB**, *Robert Najman*: Aquanta Concept – diagnostyka, optymalizacja i kontrola procesu mycia form serowarskich,
11¹⁰ – 11³⁵ - **ARGO**, *Krzysztof Morzy* : Zmniejszenie zużycia czynników energetycznych przy produkcji serów,
11³⁵ – 11⁵⁵ - przerwa kawowa
11⁵⁵ – 12²⁰ - **GEA PE**, *Janusz Dąbrowski, Grzegorz Dębski* : Utrzymanie stałej jakości i poziomu produkcji w homogenizacji, GEA Niro-Soavi; Technika membranowa do produkcji serków UF,
12²⁰ – 12⁴⁵ - **ECOR**, *Agnieszka Kalinowska* : Użycie biopolimerów do produkcji opakowań w firmie ECOR PRODUCT,
12⁴⁵ – 13¹⁰ - **LOOS**, *Mariusz Handke* : Nowoczesne metody regulacji i sterowania kotłów parowych LOOS,
13¹⁰ – 13³⁵ - **EURO-PAN**, *Mieczysław Pankiewicz, Ryszard Gajos* : Nowoczesne technologie firmy Euro-PAN w zakresie pakowania produktów mleczarskich w gotowe kubki, FFS, wiadra oraz zawijanych w folie.
13³⁵ – 15³⁰ - przerwa obiadowa
15³⁰ – 15⁵⁵ - **GRUNDFOS**, *Adam Kowalka* : Jak w ściekach znaleźć wartości – Grundfos Biobooster - Rozwiązanie wychodzące poza model standardowej oczyszczalni ścieków,
15⁵⁵ – 16²⁰ - **ELOPAK**, *Piotr Augustyniak* : Kompleksowe systemy pakowania płynnych produktów spożywczych,
16²⁰ – 16⁴⁵ - **HYPRED**, *Piotr Robak* : Środki myjące bez zawartości fosforu,
16⁴⁵ – 20⁰⁰ - spotkania z przedstawicielami firm,
20⁰⁰ - kolacja

12 lutego 2009 r.

- 7⁰⁰ – 8⁰⁰ - śniadanie
8⁰⁰ – 8²⁵ - **JOHNSON DIVERSEY**, *Zdzisław Jęsiak* : CIP – dezynfekcja dwutlenkiem chloru,
8²⁵ – 8⁵⁰ - **TREPKO**, *Agnieszka Libner* : Systemy pakowania zbiorczego w ofercie TREPKO,
8⁵⁰ – 9¹⁵ - **UNITEX**, *Jan Marjanowski* : Problemy oszczędności wody w zakładzie mleczarskim. Mniej wydać na wodę i ścieki oraz procesy zmiękczenia i demineralizacji,
9¹⁵ – 9⁴⁰ - **APV SPX**, *Bogdan Rojewski* : Infuzja - nowe zastosowania,
9⁴⁰ – 10⁰⁰ - przerwa kawowa
10⁰⁰ – 10²⁵ - **ALIMA BIS**, *Janusz Kroll* : Systemy paletyzacji i zabezpieczenia ładunku w przemyśle mleczarskim,
10²⁵ – 10⁵⁰ - **G.C. HAHN**, *Maciej Banaś* : Nowości rynkowe- wschodnie i południowe,
10⁵⁰ – 11⁴⁰ - **MILK HYDROSAN, ENVIROCHEMIE**, *Grzegorz Augustyniak, Tomasz Fortuński, Wiesław Wasilewski* : Alternatywne sposoby wykorzystania serwatki lub jej składników a także ścieków po produkcji mleka.
11⁴⁰ – 12⁰⁰ - przerwa kawowa
12⁰⁰ – 12²⁵ - **TETRA PAK**, *Marcin Zalasa* : Efektywne rozwiązania technologiczno-procesowe dla mleczarstwa - Tetra Pak 2009,
12²⁵ – 12⁵⁰ - **DANISCO**, *Małgorzata Milewska* : Nowe rozwiązania dla przemysłu mleczarskiego w ofercie firmy Danisco,
12⁵⁰ – 13¹⁵ - **EURO-PAN**, *Mieczysław Pankiewicz, Ryszard Gajos* : Nowoczesne tunele firmy Euro-PAN do szybkiego schładzania produktów mleczarskich. Nowoczesne technologie firmy Euro-PAN w zakresie produkcji i pakowania masła,
13¹⁵ – 13⁴⁰ - **ULMA**, *Piotr Kosik*, Prezentacja firmy Ulma Packaging,
13⁴⁰ – 15³⁰ - przerwa obiadowa
15³⁰ – 15⁵⁵ - **INFODOME**, *Joanna Nowak*, Konsumpcja artykułów mleczarskich w Polsce. Przyczyny niskiego spożycia. Czynniki mogące wpłynąć na podniesienie konsumpcji,
15⁵⁵ – 16²⁰ - **GEA TUCHENHAGEN (TUPOL)**, *Mirosław Stepien* : Systemy kretowania instalacji procesowych VARICOVER produkcji GEA Tuchenhagen,
16²⁰ – 16⁴⁵ - **NEUMO**, *Piotr Zaborowski* : Aseptyczne zawory w procesie produkcji mleka,
16⁴⁵ – 17¹⁰ - **NOVADAN**, *Konrad Lisiecki* : Prezentacja firmy. Suche systemy smarowania przenośników technologicznych,
17¹⁰ - podsumowanie i zamknięcie konferencji
20⁰⁰ - uroczysta kolacja

13 lutego 2009 r.

- 7⁰⁰ – 11⁰⁰ - śniadanie
11⁰⁰ - zakończenie pracy sekretariatu konferencji