

	wtorek, 20 kwietnia 2021
9.00	Rozpoczęcie drugiego dnia Warsztatów
9.05 – 9.50	Przetwórstwo owoców i warzyw, <i>Bożena Nosecka, IERiGŻ</i>
9.50 – 10.10	Bracia Sadownicy - krótka historia, Natalia Szot, Bracia Sadownicy
	Panel 3. Nowe technologie jako odpowiedź na nowe wyzwania
10.15 – 10.35	GEA Vaculiq – próżniowy system tłoczenia soków i musów owocowo-warzywnych, <i>Mateusz Dyl, GEA Westfalia</i>
10.40 – 11.00	Redukcja zużycia wody i plastiku, zamykanie obiegu opakowań, zmiany dotyczące nowych obszarów UX dla konsumenta jako nowe wyzwania, <i>Jakub Śwircz, Brandy Design</i>
11.05 – 11.25	Flottweg – maksymalizacja uzysków przy produkcji żywności przez dobranie odpowiedniej technologii. Soki, napoje, mleko roślinne, skrobia i inne nowe produkty, <i>Daniel Olszewski, Flottweg</i>
11.30 – 12.00	Wybrane systemy znakowania żywności funkcjonujące w Unii Europejskiej, <i>Monika Stoma, Uniwersytet Przyrodniczy w Lublinie</i>
12.05 – 12.35	Dotacje w praktyce, pomoc w czasie pandemii <i>Wiesław Wasilewski, Big-Pol</i>
13.00 – 14.00	Debata: WYZWANIA PRODUKCYJNE <i>Jakość surowca do produkcji soków zagęszczonych, wyzwania w produkcji NFC, covid i zagrożenia, produkcja soków a środowisko, sady przemysłowe w Polsce: realna alternatywa czy mrzonki, jakość soków a rynkowe oczekiwania.</i> W debacie biorą udział: Piotr Podoba - Döhler, Barbara Groele – KUPS, Wojciech Kępiński – ADM Wild, Jacek Skoneczny – E.C.O. Grupa.
	Zakończenie Warsztatów