

Środa, 4 listopada 2026 (dzień pierwszy)

10.00 – 11.45 przyjazd uczestników, powitalna kawa, rejestracja uczestników, zabudowa stoisk

11.45 – 12.45 obiad (budynek główny)

13.00 – 14.45 Panel 1 Otwierający (nowe centrum konferencyjne – przejście łącznikiem)

- Białe złoto pod presją - mleczarstwo polskie, europejskie i globalne wobec megatrendów XXI wieku, dr Magdalena Forfa & dr Jan Dworniak, **Akademia Łomżyńska** (20 min)

- prezentacja Honorowego Gospodarza, **OSM w Piątnicy** (20 min)

- prezentacja Sponsora Generalnego, **GEA**

- prezentacja specjalistyczna, Grzegorz Mech, **YouGov** (20 min)

- prezentacja Partnera Strategicznego, **Tewes-Bis** (25 min)

14.45 – 16.30 Przerwa w strefie stoisk

16.30 – 18.30 Panel 2 Złotych Sponsorów

- prelekcja **Werner** (20 min)

- prelekcja **Multivac** (20 min)

- Say Cheese! To Cream cheese – badanie konsumenckie na temat serków śmietankowych, produktów hybrydowych oraz analogowych, Jacek Gorczyca, **AAK** (30 min)

- Cottage Cheese. Globalny fenomen w praktyce Tetra Pak, Radosław Malec, **Tetra Pak** (20 min)

- Kontrola procesów technologicznych i bezpieczeństwa zdrowotnego przy produkcji serów, Paweł Syłtowyj & Adrian Maliszewski, **Noack** (20 min)

20.00 – 24.00 kolacja i impreza integracyjna: wieczór tematyczny Cyganie, Wróżki i Czarnoksiężnicy (dla osób przebranych – upominki). Sala Harmonia i restauracja – obok recepcji hotelowej

Czwartek, 5 listopada 2026 (dzień drugi)

9.30 – 10.10 Sesja 1 Energia w produkcji sera – gdzie są największe oszczędności?

- Zwiększanie wydajności zakładu w istniejącej infrastrukturze, Ewa Czajkowska, **OSM w Piątnicy** (20 min)
- wykład specjalistyczny **GEA**

9.30 – 10.10 Sesja 2 Więcej sera z mleka – gdzie uciekają kilogramy i pieniądze?

- Gdzie rozpoczyna się jakość? - od jakości surowca do doskonałości produktu, dr inż. Emilia Szablowska, **Akademia Łomżyńska** (20 min)
- Precyzyjna hodowla i produkcja mleka, dr inż. Andrzej Sawicki, **Akademia Łomżyńska** (20 min)

10.10 – 10.30 Przerwa w strefie stoisk

10.30 – 12.30 Panel 3 Jakość i bezpieczeństwo sera – od gospodarstwa do sklepowej półki

- Unikatowe podejście do badania surowca w OSM w Piątnicy, Karolina Świecińska, **OSM w Piątnicy** (20 min)

- Pozostałości antybiotyków w mleku: ukryte zagrożenia dla bezpieczeństwa żywności, Marek Kurpesa, **Prognosis Biotech** (15)

- prezentacja Jacek Kowalski, **Prominent** (15 min)

- prezentacja **Foss** (15 min)

- Co naprawdę jest w Twoim produkcie? Porównanie metod pomiarowych w badaniu nabiału, Karolina Marek, **LPP Equipment** (15 min)

- prezentacja **Ecolab** (15 min)

- Oferta firmy dla branży mleczarskiej, Sebastian Bojczuk, **Pro-Wam** (15 min)

- Korzyści ekonomiczne przy zastosowaniu innowacyjnej technologii wytwarzania pary czystej do żywności, Gwidon Janów, **Stigen** (15 min)

12.30 – 13.30 obiad

13.30 – 14.00 przerwa w strefie stoisk

14.00 – 16.00 Panel 4 Nowe technologie w mleczarstwie

- Produkcja serów bez kompromisów – czystość, bezpieczeństwo, jakość, Jacek Łobodziec & Piotr Szopiński, **ifm** (15 min)

- Automatyzacja i robotyzacja procesów pakowania w przemyśle spożywczym – pakowanie w opakowania kartonowe oraz folie miękkie, Wiesław Białas, **Sacmi** (15 min)

- Pakowanie i paletyzacja na końcówkach linii produkcyjnych, Paweł Ulichnowski, **Trasko Automatyka** (15 min)
- Wszystko w jednym miejscu: od doboru urządzeń po serwis 24/7, Kamil Legieć, **Hallster** (15 min)
- Innowacyjne rozwiązania Handtmann w produkcji serowarskiej, Andrzej Klonowski, **Handtmann** (15 min)
- Sposoby zmniejszania zużycia kosztów mediów na przykładzie zrealizowanych projektów optymalizacji energetycznej, Michał Telka, **Schneider Electric** (15 min)
- Wzrost wydajności dzięki interakcji kadzi i prasy serowarskiej, Piotr Zgórzyński, **Kalt Maschinenbau** (15 min)
- prezentacja specjalistyczna, **GEA** (10 min) prosimy o tytuł

16.00 ostatnia przerwa w strefie stoisk

16.15 DEMONTAZ STOISK

16.15 – 17.30 Panel Trendy Nowe Technologie

- Gospodarka Obiegu Zamkniętego jako kluczowy trend w zarządzaniu mediami, dr Adam Miara, Akademia Łomżyńska (20 min)
- Refinansowanie modernizacji z białych certyfikatów, prelegent w trakcie ustaleń, Industria Pactum (15 min)
- prelekcja Novonesis (15 min)
- prelekcja KOWR, Marzena Trajer
- prelekcja GEA (10 min)

Po ostatnim wykładzie ZAKOŃCZENIE KONGRESU, losowanie bikopaszportów i bikokoszy

Czas wolny

19.00 –22.00 Uroczysta Gala (tam gdzie strefa stoisk – przestrzeń po przearanżowaniu)

19.00 – 19.50 kolacja

19.50 – 20.00 GEA zaprasza na pokaz tańca i światła

20.00 – 21.10 Część oficjalna –wręczenie podziękowań i medali

21.10 – 21.20 Tewes Bis zaprasza na pokaz tańca i laserów

Do 2.00 afterek z DJ

Piątek, 6 listopada 2026 (dzień trzeci)

Do. 11.00 wymeldowanie, zakończenie kongresu