

# IV Kongres Rybny

Hotel Sheraton, Sopot, 30-31 marca 2017 r.

**DZIEŃ I – CZWARTEK 30 marca 2017 r.**

**Rejestracja uczestników godz. 8:30-10:00**

**Sesja plenarna (sala Christopher Columbus AB): godz. 10:00-12:15**

*moderator: Tomasz Kulikowski*

10:00 **Powitanie gości** (*Tomasz Kulikowski, red. naczelny „Magazynu Przemysłu Rybnego”*)

10:05 **Wystąpienie Ministra Gospodarki Morskiej i Żeglugi Śródlądowej Marka Gróbarczyka** (*tbc*)

10:15 **Polska gospodarka rybna — stan obecny i perspektywy** (*Krzysztof Hryszko, Instytut Ekonomiki Rolnictwa i Gospodarki Żywnościowej PIB*)

10:30 **Przetwórstwo rybne — terażniejszość i przyszłość rozwoju branży** (*Bogusław Kowalski, prezes zarządu Graal S.A.*)

10:45 **Why the fish industry must acknowledge consumer needs and trends to succeed in increasing its profit?** (*Kristin Pettersen, dyrektor ds. marketingu Norweskiej Rady ds. Ryb i Owoców Morza*)

11:00 **Fish trade and consumer trends in Europe** (*Ekaterina Tribilustova, Eurofish, Kopenhaga*)

11:15 **Globalne wyzwania przyszłości** (*Nicolas Guichoux, MSC Global Commercial Director*)

11:30 **The future in fish farming and fisheries - latest marine research in Norway in the context of increasing demand for fish** (*prof. Sissel Rogne, dyrektor Institute for Marine Research, Bergen*)

11:45 **Dlaczego warto wspierać akwakulturę?** (*Jacek Juchniewicz, prezes zarządu Stowarzyszenia Producentów Ryb Łososiowatych*)

12:00 **Znaczenie nowoczesnych rozwiązań w akwakulturze** (*Kenneth Glomset - Senior Expert Aquaculture, Innovation Centre for Aquaculture and Water Treatment, Ålesund The Linde Group Norwegia*)

**Przerwa kawowo-kanapkowa godz. 12:15-12:45**

**DZIEŃ I – CZWARTEK 30 marca 2017 r. (c.d.)**

**Sesja tematyczna – technologia przetwórstwa rybnego (sala Christopher Columbus AB), godz. 12:45-15:00**

moderator: prof. Piotr J. Bykowski

- 12:45 **Innowacje w polskim przetwórstwie rybnym w latach 2004 2015 — próba oceny** (prof. dr hab. inż. Piotr J. Bykowski, Akademia Morska w Gdyni)
- 13:00 **Accelerate Fresh! making fish fresh, sexy and convenient!** (Gonzalo Campos, European Fish Specialist SealedAir Cryovac Food Solutions Europe)
- 13:15 **Nowe trendy w technologiach przetwórstwa i bezpieczeństwa żywności. Wpływ technologii kriogenicznych na jakość i wydajność** (Grzegorz Pawlonka, Product Manager Linde Gaz Polska Sp. z o.o.)
- 13:30 **Podwójna dawka chłodu a jakość produktów rybnych** (dr inż. Grzegorz Bienkiewicz, Wydział Nauk o Żywności i Rybactwa ZUT)
- 13:45 **Systemy opakowaniowe najnowszej generacji w przemyśle rybnym** (Grzegorz Wierudzki, InLine Polska Sp. z o.o.)
- 13:55 **Innowacje w opakowaniach do ryb i przetworów rybnych** (dr hab. inż. Sławomir Lisiecki, Wydział Nauk o Żywności i Rybactwa ZUT)
- 14:10 **Mobilne systemy dezynfekcji ozonem w przetwórstwie rybnym** (Robert Muszański, WOFIL),
- 14:20 **Nowe możliwości importu surowców dla polskiego przetwórstwa rybnego** (Katarzyna Kaźmierska, Biuro

**12:45-15:00 Sesja tematyczna – przyszłość polskiej akwakultury (sala Christopher Columbus D),**

moderator: dr inż. Andrzej Lirski

- 12:45 **Zasady finansowania rozwoju akwakultury w ramach Programu Operacyjnego Rybactwo i Morze 2014-2020 — oś priorytetowa 2** (Adam Sudyk, Naczelnik w Wydziale Rybactwa Śródlądowego, Departament Rybołówstwa MG MiŻŚ)
- 13:00 Pytania i odpowiedzi odnośnie PO RYBY 2014-2020
- 13:15 **Nowe gatunki i technologie — dokąd iść?** (dr hab. inż. Jacek Sadowski, Wydział Nauk o Żywności i Rybactwa ZUT)
- 13:30 **The paradigm shift in salmon production: challenges and potential of large industrial land-based RAS** (Frederic Gaumet, Veolia Water Technologies)
- 13:45 **Technologie natleniania** (Kenneth Glomset - Senior Expert Aquaculture, Innovation Centre for Aquaculture and Water Treatment , Ålesund The Linde Group Norwegia), *tbc*
- 13:55 **Czy karp jest rybą perspektywiczną na krajowym rynku ryb?** (dr inż. Andrzej Lirski, Instytut Rybactwa Śródlądowego w Olsztynie)
- 14:10 **Czynniki sukcesu oraz ryzyka w hodowli ryb** (Antoni Łakomiak, prezes zarządu Gospodarstwo Rybackie Gosławice Sp. z o.o.)

<p>Handlowe ProChile, Ambasada Chile)</p> <p>14:35 <b>Systemy składowania magazynowego dedykowane dla przemysłu rybnego</b> (Piotr Żółciak, Stow Polska)</p>	
<p><b>Obiad, godz. 14:45-16:00</b></p>	
<p><b>Sesja tematyczna – zarządzanie bezpieczeństwem żywności (sala Christopher Columbus AB), godz. 16:00-17:30</b></p> <p>moderator: prof. dr hab. inż. Piotr J. Bykowski</p> <p>16:00 <b>Oferta Toyoty dla przemysłu przetwórstwa rybnego</b> (Marcin Manka, Toyota Material Handling)</p> <p>16:15 <b>Jakość zdrowotna ryb popularnych na polskim rynku</b> (dr hab. inż. Joanna Szlinder-Richert, Morski Instytut Rybacki PIB),</p> <p>16:30 <b>Knowledge Based Service propozycja dla sektora przetwórstwa ryb</b> (Artur Kryza, Sector Specialist Processed Food w Diversey Polska),</p> <p>16:40 <b>Od płytek do antybakteryjnej posadzki żywicznej w 5 dni</b> (Mirosław Rosiński, Flowcrete Polska)</p> <p>16:50 <b>Dokąd zmierzasz Europo? Prawo dla producentów i sprawiedliwość dla konsumentów</b> (dr inż. Grzegorz Tokarczyk, Wydział Nauk o Żywności i Rybactwa ZUT),</p> <p>17:05 <b>Jak znakować, to tylko odżywczo, czyli przewartościuj to co jesz</b> (dr inż. Grzegorz Bienkiewicz, Wydział Nauk o Żywności i Rybactwa ZUT)</p> <p>17:20 Pytania i odpowiedzi. Dyskusja</p>	<p><b>Sesja tematyczna – przyszłość polskiej akwakultury c.d. (sala Christopher Columbus D), godz. 16:00-17:30</b></p> <p>moderator: dr inż. Andrzej Lirski</p> <p>16:00 <b>W którą stronę płynie pstrąg?</b> (Krzysztof Grecki, Wylęgarnia Ryb Dąbie),</p> <p>16:15 <b>Innowacyjna metoda hodowli łososi na lądzie</b> (Jarosław Szysz, Jurrasic Salmon Sp. z o.o.),</p> <p>16:30 <b>System RAS — analiza SWOT</b> (Mirosław Półgęsek, Wydział Nauk o Żywności i Rybactwa ZUT),</p> <p>16:45 <b>Ślimaki na polskich stołach</b> (Grzegorz Skalmowski, Snails Garden),</p> <p>17:00 <b>Współpraca nauki z praktyką – modele projektów wdrożeniowych</b> (dr inż. Agata Kowalska, Instytut Rybactwa Śródlądowego; dr inż. Radosław Kowalski, Instytut Rozrodu Zwierząt i Badań Żywności PAN Olsztyn),</p> <p>17:00 <b>Prezentacja projektu InnoAquaTech</b> (Małgorzata Kieliszewska, Morski Instytut Rybacki PIB),</p> <p>17:15 Pytania i odpowiedzi. Dyskusja</p>
<p><b>Uroczysta kolacja, godz. 19:00-24.00</b></p>	

**DZIEŃ II – PIĄTEK - 31 marca 2017 r.**

**Sesja tematyczna – rynek łososi i pstrągów (sala Christopher Columbus C), godz. 9:30-11:30**

moderator: Tomasz Kulikowski

- 09:30 **Wyzwania i szanse dla przetwórców łososi**  
(Monika Siecińska-Jaworowska, prezes zarządu Suempol)
- 09:45 **Rynek produktów z pstrąga i łososia** (Grzegorz Mech, Strategic Insight Manager GfK Polonia)
- 10:10 **Optymalizacja procesów produkcji wykorzystujących obróbkę cieplną i technologię mrożenia Frigoscandia – rozwiązania oferowane przez firmę JBT** (Piotr Jacko, John Bean Technologies Sp. z o.o.)
- 10:20 **Łosoś i pstrąg oczami konsumentów** (Tomasz Kulikowski, Morski Instytut Rybacki PIB)
- 10:35 **Chilijski łosoś dla polskiego przetwórstwa rybnego**  
(Raul Squadritto, Agroeuropa, Włochy)
- 11:00 Pytania, odpowiedzi, dyskusja panelowa

**Sesja tematyczna – rynek małych ryb pelagicznych i fląder (sala Christopher Columbus D), godz. 9:30-11:30**

moderator: dr Adam Mytlewski

- 09:30 **Rynek małych ryb pelagicznych i storni w Unii Europejskiej**  
(Krzysztof Hryszko, Instytut Ekonomiki Rolnictwa i Gospodarki Żywnościowej PIB)
- 09:45 **Marketing produktów konsumenckich ze śledzi** (Piotr Janiec, Dyrektor Zarządzający Lisner Sp. z o.o.)
- 10:00 **Tunel fluidyzacyjny OctoFrost™ do mrożenia szprotów i śledzi. Energooszczędność, bezpieczeństwo produktu oraz mobilność urządzenia** (Anna Dyc, Grupa OctoFrost)
- 10:10 **Kierunki i możliwości przetwórstwa drobnych ryb pelagicznych na przykładzie szprotów bałtyckich**  
(dr inż. Bogusław Pawlikowski, Morski Instytut Rybacki PIB)
- 10:25 **Preferencje polskich konsumentów – wyzwania dla producentów produktów ze szprotów i śledzi**  
(dr Marcin Rakowski, Morski Instytut Rybacki PIB)
- 10:40 **Ryby niechciane ze smakiem zjadane** (dr inż. Grzegorz Tokarczyk, Wydział Nauk o Żywności i Rybactwa ZUT)
- 10:55 Pytania, odpowiedzi, dyskusja panelowa

**Przerwa kawowa, godz. 11:30-12:00**

**DZIEŃ II – PIĄTEK - 31 marca 2017 r. c.d.**

**Sesja plenarna (sala Christopher Columbus AB), godz. 12:00-14:15**

moderator: Tomasz Kulikowski

12:00 **How to build trend for new fish species? Skrei marketing activities 2016-2017** (Gitte Hannemann Mollan, dyrektor polskiego rynku Norweskiej Rady ds. Ryb i Owoców Morza)

12:25 **Zwyczaje żywieniowe i kanały sprzedaży ryb oraz produktów rybnych** (Grzegorz Mech, Strategic Insight Manager GfK Polonia)

12:45 **Sukcesy i wyzwania w promocji ryb** (Anna Dębicka, Katarzyna Skawińska, MSC Polska)

13:00 **Bariery w komercjalizacji innowacyjnych produktów rybnych** (Przemysław Cieślik, Dyrektor Sprzedaży i Marketingu Contimax S.A.)

13:15 **Finansowanie kampanii promocyjnych oraz promocja eksportu w ramach Programu Operacyjnego Rybactwo i Morze 2014-2020 — oś priorytetowa 5** (Piotr Słowik, Naczelnik w Wydziale Rynku i Przetwórstwa Rybnego, Departament Rybołówstwa MG MiŻŚ)

13:30 **Ogólnopolska kampania promująca spożycie ryb — wstęp do dyskusji panelowej** (dr Monika Kołodziejczyk, starszy specjalista w Wydziale Rynku i Przetwórstwa Rybnego, Departament Rybołówstwa MG MiŻŚ)

13:45 **Dyskusja podsumowująca sesję i IV Kongres Rybny**

**Obiad, godz. 14:15-15:15**