

AGENDA, aktualizacja 30 kwietnia 2026

13 maja, środa	
od 12.00	Zabudowa stoisk (dotyczy wystawców)
13.30 – 14.30	Przyjazd uczestników, rejestracja (doba hotelowa od godz. 14.00)
14.30 – 15.30	obiad
15.30 – 16.00	Kawa w strefie stoisk
16.00 – 17.00	Panel 1. Rynek i trendy. Optymalizacja produkcji - Rynek alkoholi w danych analitycznych Centrum Monitorowania Rynku, prelegent w trakcie ustaleń (20 min) - Koniec z przestojami – znakowanie, które nadażą za Twoją linią produkcyjną, <u>Krzysztof Adamski</u> , Victor Ink-Jet-System (15 min) - Refinansowanie modernizacji z białych certyfikatów, <u>Piotr Kupidura</u> , Industria Pactum (15 min) - prelekcja w trakcie ustaleń
17.00 – 17.30	Przerwa, rozmowy kularowe w strefie stoisk
17.30 – 18.15	Panel 2. Warsztat z degustacją . Zalać robaka - czy da się to zrobić z klasą?, <u>Marek Gogoła</u> , Sztuka Degustacji
19.00 – 20.30	Uroczysta Gala, w trakcie: - otwarcie Wystawy Alkoholi - wręczenie medali Good Spirit
do 2.00	Afterek z DJem
14 maja, czwartek	
9.00 – 10.30	Panel 3. Produkcja – jakość - trendy -Wpływ dojrzewania destylatów w kontakcie z różnymi gatunkami drewna na ich parametry jakościowe, <u>Tomasz Tarko</u> , Uniwersytet Rolniczy w Krakowie (30 min) - RTD i LNA w branży alkoholowej – trendy i technologie, <u>Maria Balcerek</u> , Politechnika Łódzka (30 min) - Fermentacja pod presją czynników biologicznych i procesowych, <u>Katarzyna Pielech-Przybylska</u> , Politechnika Łódzka (30 min)
10.30 – 10.45	przerwa
10.45 – 11.30	Panel 4. Wyzwania prawne i akcyzowe sektora - prelegent w trakcie ustaleń, Kancelaria Doradców Celnym i Podatkowych
12.00	Wycieczka techniczna do zakładu Guala Closures DGS Poland S.A (dojazd we własnym zakresie) – obowiązują zapisy u organizatora. <u>Zbiórka pod recepcją (Kazimierza Wielkiego 6, Włocławek): 13.00 (grupa 1), 13.30 (grupa 2) i 14.00 (grupa 3).</u> Czas wycieczki: ok. 45 minut
Po wycieczce	Obiad - Hotel Restauracja Portofino (Kazimierza Wielkiego 6E, Włocławek) Zakończenie forum

Organizator