

14 października, środa (dzień pierwszy)

9.00 – 12.00 zabudowa stoisk – dotyczy wystawców

9.00 – 12.45 przyjazd uczestników, powitalna kawa, rejestracja Gości (nowe centrum konferencyjne – przejście łącznikiem albo parkingiem)

12.30 – 13.30 obiad – budynek główny (przy recepcji hotelowej)

14.00 – 15.00 Otwarcie kongresu (nowe centrum konferencyjne – przejście łącznikiem)

- Fenomen bubble tea - jak technologia, naturalne barwniki i estetyka social mediów tworzą produkt dla GEN Z, Marek Grabczak, Renata Bogusz, Karolina Lisińska, Adam Głowacki, **Zentis** (30 min)

- Od Baby Boomers do Gen Alpha. Projektowanie doświadczeń smakowych w świecie zróżnicowanych potrzeb, Dorota Łuszczek, **Vimax** (25 min)

15.00 – 17.00 Rozmowy kularowe w strefie stoisk

17.00 – 18.00 Trendy i Technologie

- Napoje funkcjonalne między „power on” a „pause”. Co ta kategoria mówi dziś o stylu życia?, Krzysztof Polak & Marzena Żurawicka, **Semiotic Solutions** (20 min)

- Nowe koncepcje higieny zakładów w warunkach presji produkcyjnej i energetycznej, Robert Witek, **Ecolab** (20 min)

- Polski Shopper na zakupach. Co i jak wpływa na jego decyzje i co to znaczy dla branży napojowej, Szymon Mordasiewicz, **YouGov** (20 min)

18.00 – 18.40 DEBATA Marki własne w naturciu. Czy przyszłość rynku napojów należy do private label? Udział potwierdzili: Barbara Bielas, Bewa, Szymon Mordasiewicz, Yougov, Paweł Wolnicki, Krynica Vitamin, Tomasz Karolczak, Nickal.

20.00 kolacja integracyjna (budynek główny, restauracja plus sala Harmonia – obok recepcji)

Temat przewodni: NA DZIKIM ZACHODZIE. Dla osób przebranych – upominki

15 października, czwartek (dzień drugi)

9.00 – 10.30 Panel Legislacja

- Nowe regulacje opakowaniowe i środowiskowe. Jak wpływają na branżę napojową, Michał Kowański, **Centrum Prawa Żywnościowego i Produktowego**

- Napoje funkcjonalne – prawo i praktyka, Alicja Michałowska, **Centrum Prawa Żywnościowego i Produktowego**

10.30 – 11.00 przerwa w strefie stoisk

11.00 – 13.30 Panel Nowe technologie i bezpieczeństwo produkcji

- Produkcja napojów bez kompromisów – czystość, bezpieczeństwo, jakość, Jacek Łobodziec & Aleksandra Borowiecka, **IFM** (15 min)

- Safe IBC - food standard. Pomiar mętności wody - nowości firmy ProMinent, Jacek Kowalski, **Prominent** (15 min)

- Czy linie rozlewnicze wymagają gorących procesów mycia i sterylizacji?, Maciej Szczepaniak, **Kersia** (15 min)

- Precyzyjne mieszanie syropów za pomocą wieloskładnikowego miksera inline – system Novoblend, Paweł Żak, **Ruland** (15 min)

- Wszystko w jednym miejscu: od doboru urządzeń po serwis 24/7, Kamil Legieć, **Hallster** (15)

- Ile kosztuje przestój linii? Niezawodne znakowanie przemysłowe, Maciej Kurleto **Victor Ink-Jet-System** (15 min)

- Ile kosztuje jedno zanieczyszczenie mikrobiologiczne? Odpowiedź, której CFO nie ignoruje, Magdalena Smagowicz & Joanna Prędką, **bioMerieux Polska** (15 min)

- Calvatis a rozlew aseptyczny, Jędrzej Gorczyński, **Calvatis** (15 min)

- Szyte na miarę rozwiązania w branży soków i koncentratów, Michał Powroźnik, **Bucher Unipektin** (15 min)

- Technologia produkcji napojów z cząstkami, Iwo Moszczyński, **GEA** (15 min)

13.30 – 14.30 obiad (budynek główny – obok recepcji hotelowej)

14.30 – 15.00 przerwa w strefie stoisk

15.00 – 15.45 Panel Dodatki i składniki pomocnicze

- Tam, gdzie smak spotyka się z trendami. Odkrywając przyszłość rynku napojów, Magdalena Krawczyńska, **Bell Flavours & Fragrances** (15 min)

- Napój Idealny - wiele oczekiwania, jedna butelka, Sylwia Jeremiewicz, **Erbslöh** (15)

- Od smaków po emocje - jak kształtuje się przyszłość napojów, Wojciech Osiński, **Givaudan Polska** (15 min)

15.45 – 16.00 ostatnia przerwa w strefie stoisk, losowanie bikopaszportów, DEMONTAZ STOISK

16.00 – 17.15 Panel Wyzwanie - Opakowanie

- Wpływ opłaty kaucyjnej na sprzedaż, Marek Zachalski, **Centrum Monitorowania Rynku** (15 min)
- Od wymogu prawnego do wartości: jak wybór operatora kaucyjnego buduje przewagę rynkową wprowadzającego, Adam Kubiczak, **OK Operator Kaucyjny** (20 min)
- System kaucyjny, który wspiera producentów, Magdalena Markiewicz, **Polka** (20 min)
- Od startu do dojrzałości – jak zmieni się system kaucyjny dla wprowadzających? Agata Juzyk, **Reselekt** (20 min)

17.15 – 18.00 Debata Sektor napojowy 2026/2027: system kaucyjny, PPWR i koszt decyzji podejmowanych dziś
moderator: Konrad Nowakowski (Eko-System), udział potwierdzili: Katarzyna Pamula (Nestle), Agnieszka Koc (Jeronimo Martins), Dariusz Lizak (KIGPR) i Piotr Romańczuk (Maspex).

Rozmowy kularowe, czas wolny

20.00 – 22.30 Gala Polskiego Kongresu Napojowego (tam, gdzie strefa stoisk – przestrzeń przearanżowana)

20.00 – 21.00 kolacja, 21.00 część oficjalna

22.00 koncert Jacek Stachursky

Do 02.00 afterek z DJem

16 października, piątek (dzień trzeci)

Tylko dla osób potwierdzonych - wycieczka techniczna **Stock Polska**, ul. Spółdzielcza 6 (wejście od ul. Krochmalnej).

Wejście wg. ustalonych godzin

zakończenie kongresu