

PROGRAM



09:00 – 10:00 REGISTRACE

KONGRESOVÉ CENTRUM (VELKÝ SÁL)

remmers CRETE

10:00 – 10:15	Zahájení (<i>Karel Pilčík, Český svaz zpracovatelů masa</i>)
10:15 – 11:00	Nové technologie - potravinářský průmysl a zdravotnictví (vyžádaná přednáška) ✂ <i>Peter Staněk (Slovenská Akadémia Vied)</i>
11:00 – 12:30	Panelová diskuze - Trendy v retailu Moderátor: <i>Zdeněk Skála (GfK)</i> Panelisté: ✂ <i>Lenka Hanáčková (MAKRO)</i> ✂ <i>Ladislav Steinhauser (Steinhauser)</i> ✂ <i>Pavel Mikoška (AHOLD)</i> ✂ <i>Petr Chmelař (GLOBUS)</i> ✂ <i>David Kureš (ZIMBO Czechia)</i> ✂ <i>Petr Vyhnálek</i>
12:30 – 14:00	Přestávka, oběd (restaurace 1. patro)
14:00 – 14:30	✂ Podpora inovací (<i>Pavel Sekáč, MZe</i>)
14:30 – 15:00	✂ Mikrovlnné technologie (<i>Martin Hošek, UTILY</i>)
15:00 – 15:30	✂ Automatický sklad (<i>Radim Španihel, MAUTING</i>)
15:30 – 16:00	✂ Plně automatizovaná masná výroba (<i>Jan Coufalík, SABRIS</i>)
16:00 – 16:30	✂ Automatický zakladač (<i>Christian Hempel, MEATECH</i>)
16:30 – 17:00	✂ Aktuální témata světového výzkumu v oboru zpracování masa (<i>Josef Kameník, VFU Brno</i>)
17:00 – 18:00	Volný program
18:00 – 19:20	Přípitek a welcome dinner (foyer a restaurace 1. patro)
19:00 – 21:45	Slavnostní večer ČSZM s udílením ocenění
21:45 – 00:00	Dinner buffet (Kongresové centrum)

SEKCE A

KONFERENČNÍ SÁL (MALÝ SÁL)

IDC-FOOD®

14:00 – 14:30	✂ Aktuality z potravinářství z pohledu MZe (<i>Viera Šedivá, MZe</i>)
14:30 – 15:00	✂ Označování masa a masných výrobků (<i>Jindra Jirešová</i>)
15:00 – 15:30	✂ Africký mor prasat v ČR (<i>Zbyněk Semerád, SVS</i>)
15:30 – 16:00	✂ Reformulace potravin, České cechovní normy (<i>Markéta Chýlková a Dana Gabrovská, PK ČR</i>)
16:00 – 16:30	✂ Musí být maso vždy červené? (<i>Petr Pipek, VŠCHT</i>)
16:30 – 17:00	✂ Sůl v masných výrobcích (<i>Alena Saláková, VFU Brno</i>)

SEKCE B

V rámci konference bude celý den probíhat soutěž „Nejlepší klobása MEATING 2017“.

Pod záštitou



Mediační partner



Český svaz
zpracovatelů masa

Český svaz zpracovatelů masa si vyhrazuje právo
na dodatečné změny v programu školení.