



III Kongres Rybny - program - **KONGRES TŁUMACZONY SYMULTANICZNIE**

Czwartek, 31 marca 2016

8:30-9:45 Rejestracja uczestników

10:00 **Powitanie uczestników i zaproszonych gości** (Tomasz Kulikowski, Stowarzyszenie Rozwoju Rynku Rybnego)

10:05 **Otwarcie III Kongresu Rybnego** (Marek Gróbarczyk Minister Gospodarki Morskiej i Żeglugi Śródlądowej)

10:20 **Przesłanie do uczestników III Kongresu Rybnego** (Per Sandberg Minister Rybołówstwa, Norwegia)

10:35 Referat wprowadzający: **Gospodarka rybna w Polsce: stan aktualny i perspektywy** (Krzysztof Hryszko, Instytut Ekonomiki Rolnictwa i Gospodarki Żywnościowej PIB w Warszawie)

10:55 **Rynek produktów bazujących na norweskich surowcach rybnych** (Christian Nordahl, Norwegian Seafood Council)

11:15 **Certyfikacja MSC w Polsce i na świecie - 15 lat po pierwszej certyfikacji** (Anna Dębicka, Marine Stewardship Council)

11:35 **Zrównoważone rybołówstwo na przykładzie sieci handlowej Carrefour** (Robert Nocoń, Carrefour Polska)

11:55 Przerwa kanapkowa

12:30 **Ekonomia i funkcje w łańcuchu dostaw przetwórstwa łososia w Polsce** (dr Adam Mytlewski, Morski Instytut Rybacki PIB w Gdyni)

12:50 Podwójna siła mrożenia. System **CryoAssist** (Grzegorz Pawlonka, Linde Gaz Polska)

13:20 **Innowacja w technologii MAP – tacki BI-Active** (Grzegorz Wierudzki, Inline Polska)

13:40 **Innowacyjne rozwiązania w pakowaniu świeżych ryb** (Joanna Szymanska-Cierach, Arpack)

14:00 **Bezpieczne rozwiązania magazynowania –efektywne składowanie** (Andrzej Bonk, SSI Schafer)

14:20 Obiad

15:20 **Bezpieczeństwo i przejrzystość jako kontrola pochodzenia ryb i produktów rybnych** (Arkadiusz Krzywiński, CSB-System Polska Sp. z o.o.)

15:40 **Nowa możliwości składowe dla produktów rybołówstwa** (Paulina Motylewska, Pago)

16:00 Przerwa kawowa

16:30 **Program Operacyjny „Rybacktwo i Morze 2014-2020: zasady dofinansowania [akwakultura, przetwórstwo rybne, kampanie promocyjne]** (Marta Szulfer, Departament Rybołówstwa MGMIŻŚ)

17:00 Dyskusja panelowa: program operacyjny i wyzwania dla organizacji rybackich sektora rybołówstwa i akwakultury

(paneliści: przedstawiciele 7 zaproszonych organizacji branżowych, moderator: Tomasz Kulikowski, Magazyn Przemysłu Rybnego)

19:00-3:00 Gala nagród Złotej Płetwy Reklamy i uroczysta kolacja

Piątek, 1 kwietnia 2016

7:00-9:00 *śniadanie*

9:00 Krajowa hodowla ryb, a rynek dla produktów akwakultury

(dr inż. Andrzej Lirski, Instytut Rybactwa Śródlądowego w Olsztynie

Krzysztof Hryszko, Instytut Ekonomiki Rolnictwa i Gospodarki Żywnościowej PIB w Warszawie)

9:20 **RAS – szanse i zagrożenia w warunkach Polski – średniej wielkości kraju należącego do UE** (prof. Jacek Sadowski, Zachodniopomorski Uniwersytet Technologiczny w Szczecinie)

9:40 **RAS - studium przypadku: hodowla łososia atlantyckiego Jurassic Salmon**

(Mirosław Półgęsek, Zachodniopomorski Uniwersytet Technologiczny w Szczecinie)

10:00 "FULL LIFE CYCLE - Koncepcja i możliwości dla sektora Akwakultury oferowane przez Veolia Water Technologies" (Krzysztof Cupiał, Veolia Water Technologies Sp. z o.o.)

10:20 **Technologie natleniania w obiegach zamkniętych RAS** (Łukasz Betliński, Linde Gaz Polska)

10:40 **Principles of RAS technology** (Jens G. Jensen, AKVA group)

10:55 **Fish health aspects and optimizing of aquaculture production** (Paal Christian Krüger, Fishguard)

11:10 *przerwa kawowa*

11:25 **Listeria monocytogenes - ocena sytuacji w przetwórstwie rybnym, metody ograniczenia ryzyka zakażeń produktów** (dr hab. inż. Elżbieta Bogusławska-Wąs,

Zachodniopomorski Uniwersytet Technologiczny w Szczecinie)

11:45 Systemy mycia i dezynfekcji w przetwórstwie rybnym (+ Listeria monocytogenes – ocena sytuacji) (Wojciech Gidel., Salmon Hygiene Polska Sp. z o.o.)

12:05 **Mycie usługowe sposobem na zapewnienie bezpieczeństwa mikrobiologicznego oraz nowoczesne rozwiązania techniczne i chemiczne** (Arkadiusz Miliński, Radex)

12:25 **Antybakteryjne posadzki żywiczne dla przemysłu rybnego**

(Krzysztof Lewandowski, Flowcrete)

12:45 **Od problemu do korzyści – zagospodarowanie ścieków i odpadów a produkcja energii w przetwórstwie rybnym** (dr Monika Otulak-Komenda, Enprotech)

13:05 **Ozonowanie – fakty i mity** (Robert Muszański, Wofil Ozone Technology)

13:25 **Dyskusja podsumowująca**

(moderacja: Tomasz Kulikowski, Stowarzyszenie Rozwoju Rynku Rybnego w Gdyni)

13:40-14:40 Polsko-norweskie seminarium na temat nowoczesnych technologii w akwakulturze.

Prezentacje: **Opportunities for industrial land based fish farming in Poland** (Børge Søråas, Lars Andreas Østbø Munch, AquaOptima); **A provider of premium fish health solutions** (Rune Wiulsrød, PHARMAQ), **Fupe Systems**.

14:00-15:10 *Obiad*