

AGENDA, aktualizacja na 13 listopada 2025

19 listopada, środa

9.00 – 16.00 *zabudowa stoisk (dotyczy wystawców Strefy Innowacji)*

11.00 – 12.00 rejestracja uczestników, powitalna kawa

12.00 – 13.00 obiad

13.00 – 15.00 Panel otwierający **Rynek**

- Życie jest krótkie, więc najpierw zjedz deser. Słodki rynek w czasie gorzkiej ekonomii, [Michał Polak](#), YouGov (20 min)
- Rynek lodów w danych analitycznych CMR, [Marek Zachalski](#), Centrum Monitorowania Rynku (20 min)
- Od smaku do doświadczenia. Jak rodzą się koncepty polew, które inspirują przemysł słodczy, [Maria Koziół](#), Terravita (30 min)
- CIP IQ – innowacyjny system Ecolab do monitorowania i optymalizacji mycia automatycznego, [Damian Zieliński](#), Ecolab (20 min)
- Od błonnika do funkcjonalności – jak naturalne włókna JRS wspierają innowacyjność, technologię i ZDROWIE, [Aleksandra Janczewska & Konrad Mikiel](#), Rettenmaier Polska (20 min)
- Od marzenia o lodach do lodów marzeń, [Mariusz Goca & Bartłomiej Forysiak](#), Tetra Pak (20 min)

15.00 – 15.30 przerwa na kawę

15.30 – 17.00 Panel **Nowe technologie**

- Zjawiska żywieniowe, czy wyzwania dzisiejszego świata - wsparcie dobrego odżywiania przez Brenntag Polska, [Iwona Rynkiewicz](#) (15 min)
- Słodczyce funkcjonalne jako trend rynkowy, [Anna Drożdżek](#), Bart (15 min)
- Azjatyckie inspiracje w cukiernictwie, [Beata Sieradzan- Okoń](#), GBD (15 min)
- Zdrowsze ciasteczka. Redukcja akrylamidu, [Paweł Witak](#), Univar (15 min)
- Zintegrowane systemy stabilizujące do lodów, [Maciej Tarnowski](#), Futura Ingredients (15 min)
- HLEKS cukier strzelający w aplikacjach lodowo-cukierniczych, [Semih Erden](#), Barentz (15 min)

17.00 – 17.20 **Globalne wyzwania sektora sweet.** Sytuacja na rynku kakao a inicjatywy Fairtrade, [Jon Walker](#), Senior Advisor, Cocoa - Fairtrade International, Global Products, Programs & Policy

17.20 – 19.30 STREFA INNOWACJI I INSPIRACJI (stoiska z próbkami smaków, kolorów i zapachów, dodatków do lodów i słodczy, polew etc)

20.00 – 3.00 Uroczysta kolacja z atrakcjami

20 listopada, czwartek

9.40 - 10.15 Sesja 1

Magia Barwy – polewy kolorowe jako wyróżniający składnik produktu dla przemysłu lodowego i cukierniczego, [Maria Zaleska](#), Terravita

9.40 – 10.15 Sesja 2

Substancje dodatkowe w sektorze sweet, [Joanna Gajda – Wyřębek](#), Państwowy Zakład Higieny

przerwa

10.30 – 11.00 Sesja 3

Product Solutions & Market Opportunities for Ice Cream, [Antonia Krueger](#), Dohler

10.30 – 11.00 Sesja 4

Product Solutions & Market Opportunities for Confectionery, [Nadine Salhani](#), Dohler

przerwa

11.15 – 12.00 Sesja 5

Funkcjonalność mas lodowych oraz polew w zależności od zastosowanego rozwiązania tłuszczowego (laurynowe / nielaurynowe / częściowo laurynowe), [Jacek Górczyca](#) i [Tomasz Kraszewski](#), AAK

11.15 – 12.00 Sesja 6

Dodatki piekarnicze i ich znakowanie, [Joanna Gajda – Wyřębek](#), Państwowy Zakład Higieny

12.15 obiad, zakończenie konferencji