INNOWACJE I WYZWANIA W PAKOWANIU DROBIU



Globalny rynek stawia przed branżą spożywczą wciąż nowe wyzwania.
Szczególnemu wyzwaniu musi dzisiaj stawić czoła **branża drobiarska**.

Najważniejszym kryterium, które producenci żywności powinni obecnie spełnić jest **bezpieczeństwo produktu**. Ponadto, bez względu na to, czy ich docelowym rynkiem jest handel detaliczny czy gastronomia, firmy te muszą zagwarantować konsumentom także produkty *wysokiej jakości, w szerokim wyborze, świeże, o atrakcyjnym smaku i wygodne w użytkowaniu,* jednocześnie zwiększając swoją opłacalność kosztową.

Czerpiąc z **ponad 50-letniego doświadczenia** w dziedzinie pakowania żywności, firma **Sealed Air Cryovac** pragnie przedstawić rozwiązania, które pozwolą Państwu osiągnąć powyższe cele, a zarazem **obniżyć koszty, zwiększyć zyski i odnieść sukces** na tym wymagającym rynku.

Sealed Air Cryovac ma zaszczyt zaprosić Państwa na wyjątkowe wydarzenie – seminarium pt.: „Innowacje i wyzwania w pakowaniu drobiu”, które odbędzie się 28 marca br. (wtorek) w godz. 9:00 – 18:00 w Warszawie, w Centrum MCB przy ul. Księcia Trojdena 4 (Instytut Biocybernetyki i Inżynierii Biomedycznej PAN)

Spotkanie to będzie niepowtarzalną okazją do zapoznania się z najnowszymi trendami w pakowaniu drobiu i do przedyskutowania ich w gronie profesjonalistów z branży drobiarskiej i handlu detalicznego

Po południu będą Państwo mieli możliwość wzięcia udziału w warsztatach, w czasie których nasi eksperci odpowiedzą na pytania i przedstawią innowacyjne projekty opakowań do drobiu oraz zaproponują najlepsze rozwiązania dla Państwa firmy.

***

Udział w seminarium jest bezpłatny. W celu dokonania rezerwacji prosimy o kontakt z Przedstawicielem Handlowym Cryovac lub z biurem Sealed Air Polska:
p. Iwona Sochaj, tel: (22) 721 75 10, fax: (22) 721 75 11

INNOWACJE I WYZWANIA W PAKOWANIU DROBIU



SEMINARIUM CRYOVAC i WARSZTATY
CENTRUM MCB, Warszawa, ul. Księcia Trojdena 4
Wtorek, 28 marca 2006 r.

08:00 – 09:00	**Rejestracja gości**
	Seminarium
09:00 – 09:10	**Powitanie i zagadnienia wstępne**
	Krzysztof Zając, Szef Sprzedaży, Cryovac Polska, Czechy i Słowacja
09:10 - 09:30	**Ocena sytuacji i proponowane kierunki przezwyciężenia kryzysu**
	Leszek Kawski**,** Dyrektor Generalny, Krajowa Rada Drobiarstwa
09:30 - 10:00	**Potrzeby i wymagania sieci handlowych w odniesieniu do drobiu**
	Krzysztof Szponder, Menadżer Jakości, REAL Polska
10:00 - 10:30	**Współczesne trendy w pakowaniu drobiu**
	Leo Docherty, European Consumer Products Business Manager, Cryovac Europe
10:30 – 11:00	**Rozwiązania oraz systemy pakowania świeżego i przetworzonego drobiu**
	Giovanni Candida, Application & System Promotion Manager, Cryovac CEE&SEE
11:00 – 11:30	**Sesja pytań i odpowiedzi**
	Przerwa na kawę
11:30 – 11:50	**Branding, czyli budowanie marki produktów drobiarskich: wprowadzenie systemu Cryovac Slicepak® – nowy standard we Francji**
	Christophe Gottar, Retail Manager Europe, Cryovac Europe
11:50 – 12:10	**Produkty o wartości dodanej. Marynaty pod mikrofalę**
	Giovanni Candida, Application & System Promotion Manager, Cryovac CEE&SEE
12:10 – 12:40	**Pakowanie tuszek drobiu, czyli Whole-Bird: zróżnicowana oferta wg segmentów rynku**
	Jerzy Badowski, Retail Manager, Cryovac Polska, Czechy, Słowacja
12:40 – 13:10	**Drób w gastronomii i cateringu**
	Francesco Arena, Food Service Business Manager, Cryovac Europe
13:10 – 13:40	**PACKFORUM℠ – Stałe Centrum Techniczno - Wystawiennicze Cryovac pod Paryżem**
	Krzysztof Zając, Szef Sprzedaży, Cryovac Polska, Czechy i Słowacja
13:40 – 14:00	**Wnioski i uwagi końcowe**
14:00 – 15:00	**Lunch**
	Warsztaty
15:00 – 18:00	**Panel dyskusyjny wg zagadnień zgłaszanych przez uczestników seminarium**
	Indywidualne spotkania z ekspertami Cryovac w zakresie hermetycznych technik pakowania drobiu w próżni i MAP. Tematy pokrewne: półfabrykaty, żywność wygodna, marynaty, dania gotowe, produkty pieczone itp.
	Zespół Cryovac