

ZAPROSZENIE

# KONGRES EFEKTYWNOŚCI ENERGETYCZNEJ

Dołącz, zainspiruj się, nawiąż  
cenne kontakty i zobacz,  
jak efektywność energetyczna  
może stać się kluczem do  
sukcesu Twojej firmy!



**TOMASZ ZUBILEWICZ**

Prowadzący

Przez dwa dni Kongresu pełne inspiracji,  
dyskusji i świeżych pomysłów przeprowadzi  
nas tradycyjnie niezastąpiony  
najpogodniejszy prezenter pogody TVN

**Akademia  
FRIZO**

**20-21 marca 2025**

Centrum Badawczo-Rozwojowe FRIZO  
MISZEWKO k. GDAŃSKA

[www.akademiafrizo.pl](http://www.akademiafrizo.pl)

## Dzień pierwszy – 20.03.2025

9:30 – 10:00 Przyjazd uczestników i rejestracja (prosimy o punktualne przybycie z racji grupowego wejścia do zakładu).  
Zakład Produkcyjny FRIZO Miszewko 38, Banino

## CZĘŚĆ PRODUKCYJNA

10:00 – 11:00 Zwiedzanie zakładu produkcyjnego FRIZO, Powitanie gości. Oprowadzenie po zakładzie produkcyjnym FRIZO.  
Jarosław Pokorski, Wiceprezes FRIZO

*Dobre praktyki w systemach izolacji.*

Grzegorz Krupiński, Kierownik Robót Izolacyjnych FRIZO

Przejazd na CBR

## CZEŚĆ TECHNOLOGICZNA – Centrum Badawczo - Rozwojowe FRIZO

(ul. Gryfa Pomorskiego 35, Miszewko)

11:15 – 12:15 Zwiedzanie parku innowacji w Centrum Badawczo - Rozwojowym FRIZO.  
Daniel Bagiński Dyrektor Techniczny FRIZO

12:15 – 13:00 Lunch

## CZĘŚĆ KONFERENCYJNA – Centrum Badawczo - Rozwojowe FRIZO

13:00 – 13:45 Rozpoczęcie konferencji, Przemówienie Zarządu FRIZO:  
Sławomir Kubiczek, Jarosław Pokorski

## BLOK I – WDROŻENIE NOWOCZESNYCH I ENERGOOSZCZĘDNYCH TECHNOLOGII W ZAKŁADACH PRODUKCYJNYCH

13:45 – 14:15 *Dlaczego amoniak a nie freon? Ekomodernizacja zakładu mięsnego z wykorzystaniem innowacyjnych produktów FRIZO na przykładzie firmy Bomadek.*  
Michał Szajner Dyr. Zarządzający FRIZO Technology, Tomasz Pietrucha Kierownik Zespołu Projektowego, Klaudia Elbruda Kierownik Projektu HVACR, FRIZO

14:15 – 14:30 *Nowoczesne rozwiązania w zakresie chłodzenia w zakładach spożywczych: korzyści, efektywność i zadowolenie klientów.*  
Marcin Gozdyra, Dyrektor Handlowy, FRIZO

14:30 – 14:45 *Efektywne wykorzystanie odzysku ciepła w przemyśle na przykładzie rozwiązania z branży pet food.*  
Maciej Żuk, Dyrektor Techniczny ds. klientów kluczowych, FRIZO

14:45 – 15:00 *Wykład specjalny*  
Jacek Kucharski, Doradca Zarządu ds. Jakości FRIZO, Zastępca Głównego Lekarza Weterynarii

15:00 – 15:15 Przerwa kawowa

## BLOK II – INNOWACJE, BADANIA I WSPÓŁPRACA Z NAUKĄ: NAPĘDZANIE CIĄGŁEGO DOSKONAŁENIA OFERTY PRODUKCYJNEJ

15:15 – 15:30 *Innowacyjne projekty FRIZO we współpracy z nauką – perspektywy rozwoju technologii badań.*  
dr hab. inż. Kamil Śmierciew, Politechnika Białostocka

15:30 – 15:45 *Najbardziej Efektywne i Innowacyjne Pompy Ciepła – Nowa Era Zrównoważonego Ciepłownictwa.*  
Mariusz Rosiak, Dyrektor Techniczny, FRIZO

## BLOK III – EFEKTYWNOŚĆ ENERGETYCZNA

15:45 – 16:00 *Energia w produkcji: jak zwiększyć efektywność i oszczędności w zakładach przemysłowych dzięki inteligentnym rozwiązaniom FRIZO.*  
Marcin Karykowski Dyrektor ds. efektywności energetycznej FRIZO

16:00 – 16:15 *Odnawialne źródła energii i ich wpływ na obniżenie kosztów produkcji i śladu węglowego.*  
Łukasz Wilczyński – Sales Director i Tomasz Dulko – Business Development Manager, ID Energy

16:15 – 16:30 *5 wyzwań i 5 strategii sukcesu w chłodnictwie – recepta na efektywność z Mitsubishi Electric.*  
Karol Krowiak Business Development Team Manager, Mitsubishi Electric

16:30 – 16:45 Przerwa kawowa

## BLOK IV – NOWOCZESNE TECHNOLOGIE W PRZEMYŚLE SPOŻYWCZYM: ZINTEGROWANE ROZWIĄZANIA W ZAKRESIE PAKOWANIA, UZDATNIANIA WODY I ZAPEWNIANIA JAKOŚCI

16:45 – 17:00 *Kompleksowe linie pakujące.*  
Konrad Pilarski, ULMA

17:00 – 17:15 *Wpływ zastosowanej technologii uzdatniania wody na koszty eksploatacyjne w wyparnym układzie chłodniczym.*  
Albert Wieczorek, Epuro

17:15 – 17:30 *Redukcja kosztów eksploatacyjnych stacji uzdatniania /zmiękczenia wody poprzez regenerowanie jonitu za pomocą płynnej solanki.*  
Katarzyna Niesiobędzka Prezes Zarządu, Solanka

17:30 – 18:30 **GOŚĆ SPECJALNY WIECZORU:**  
**ROBERT KORZENIOWSKI**  
Czterokrotny mistrz olimpijski, polski lekkoatleta, chodźca i mówca motywacyjny.

18:30 Zakończenie I dnia konferencji i transfer do hotelu.

19:45 Transfer z hotelu do restauracji Cała Gruzja

20:00 – 1:00 Wieczór integracyjny z atrakcjami – Restauracja Cała Gruzja

## Dzień drugi – 21.03.2025

7:00 Poranny Trening z Mistrzem – zaczynamy dzień z Robertem Korzeniowskim w Ośrodku Warzenko

od godz. 7:30 Śniadanie i czas na wymeldowanie

8:30 Transfer spod hotelu do CBR

9:15 – 9:30 *Wykład specjalny*  
Prof. dr hab. inż. Dariusz Butrymowicz, Politechnika Białostocka

## BLOK I – BEZPIECZEŃSTWO I SZYBKA REAKCJA: KLUCZOWE ELEMENTY EFEKTYWNOŚCI I UTRZYMANIA CIĄGŁOŚCI PRODUKCJI

9:30 – 9:45 *Serwis w Zakładzie Produkcyjnym: Klucz do Ciągłości, Innowacji i Optymalizacji Procesów.*  
Paweł Hońca Dyrektor Serwisu, FRIZO, Mirosław Jarentewicz Kierownik Serwisu

9:45 – 10:00 *Bezpieczeństwo i Higiena Pracy w Produkcji Spożywczej: Klucz do Efektywności, Jakości i Ochrony Zdrowia.*  
Tomasz Karwat

## BLOK II – NOWOCZESNA AUTOMATYZACJA W PRZEMYŚLE SPOŻYWCZYM

10:00 – 10:15 *Efektywność energetyczna w układach napędowych z silnikami elektrycznymi.*  
Grzegorz Gala, ABB

10:15 – 10:30 *Efektywność energetyczna pomp i układów pompowych.*  
Łukasz Adamczak Dyrektor Handlowy, Pompax

10:30 – 11:30 Przerwa kawowa

11:30 **Konkurs dla uczestników z wartościowymi nagrodami**

12:00 Rozdanie certyfikatów dla uczestników

Zakończenie konferencji