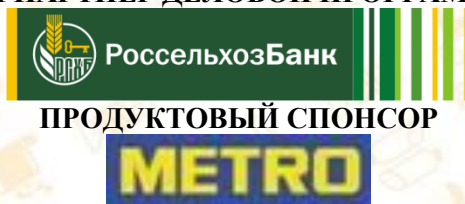


ГЕНЕРАЛЬНЫЙ ПАРТНЕР ДЕЛОВОЙ ПРОГРАММЫ ВЫСТАВОК



ПРОГРАММА МЕРОПРИЯТИЙ ВЫСТАВОК

25 октября 2023 г.

10:00-18:00	Работа выставок
10:00-18:00	Гастрономический фестиваль «Вино и сыр»
10:00-18:00 Стенд №Е15.1	Дегустации техасского барбекю от компании «Heu Turner» <i>Компания «Heu Turner» коптит и томит мясо по методике Lowe&Slow на низких температурах в течение долгого времени</i>
10:00-17:00 Зона соревнований 2	Южный Кубок пиццайоло на Дону. Номинация «Классическая пицца» Организатор: Сообщество донских кулинаров, CHEFS TEAM RUSSIA, ДонЭкспоцентр
10:00-13:00 Конференц-зал	ТОРГОВО-ЗАКУПОЧНАЯ СЕССИЯ Организатор: Департамент потребительского рынка Ростовской области
10:00-16:00	Конкурс «Продукт Года» Организатор: ДонЭкспоцентр
11:00-12:45 Зона мастер-классов	Мастер-класс «Современные технологии на 1 кв.м профессиональной кухни» Спикер: старший менеджер отдела развития Melius, Криворучко Сергей
11:00-13:00 Зона соревнований 1	Мастер-класс «Сахарные цветы» <i>Спикер: шеф-кондитер, бронзовый призер кулинарной олимпиады в Эрфурте 2016г., золотой призер «Пир 2015», бронзовый призер в номинации торты на 7 международном профессиональном конкурсе кондитерского искусства «Сладкий май», победитель в арт-классе в соревнованиях по кулинарии и сервису на выставке «HoReCa» 2014, 2015г., серебряный призер в 6 международном кондитерском конкурсе «Сладкий май 2012»</i>
13:00-13:30 Сцена	Церемония официального открытия выставки
13:30-14:00 Сцена	РОЗЫГРЫШ призов среди посетителей выставки Организатор: ДонЭкспоцентр
13:00-14:30 Зона мастер-классов	Мастер-класс «Дичь как специальное предложение в меню заведения» в сопровождении дегустации локальных вин <i>Спикер: бренд шеф-повар «Дикоед» Евгений Бердников Презентация с дегустацией вин от АО «Цимлянские вина»</i>
14:00-15:00 Зона соревнований 2	Демонстрация выпечки самой большой пиццы региона Организатор: Сообщество донских кулинаров, ДонЭкспоцентр
14:00-14:30 Сцена	Дегустация самой большой пиццы региона Организатор: ДонЭкспоцентр
16:00-16:30 Сцена	Награждение победителей конкурса «Продукт года» Организатор: ДонЭкспоцентр
14:00-15:00 Зона соревнований 1	Дегустация вин «Эльбузд. Новинки» Организатор: Винодельня «Эльбузд»
15:00-16:00 Зона мастер-классов	Мастер-класс «Роль кофейной компании в ресторанном бизнесе» <i>Спикер: Дмитрий Елисеев, компания «Бариста»</i>
16:30-18:00 Зона мастер-классов	Мастер-класс «Брискет - классика техасского барбекю» <i>Спикер: один из 3-х основателей Heu Turner BBQ, менеджер проекта, человек который задает путь этому проекту - Коновалов Денис Валерьевич</i>

Партнеры деловой программы:

CHEFS TEAM RUSSIA

Русский проект

Farina Russa

26 октября 2023 г.

10:00-18:00	Работа выставок
10:00-18:00	Гастрономический фестиваль «Вино и сыр»
10:00-18:00 Стенд №Е15.1	Дегустации техасского барбекю от компании «Hey Turner» <i>Компания «Hey Turner» коптит и томит мясо по методике Lowe&Slow на низких температурах в течение долгого времени</i>
10:00-17:00 Зона соревнований 2	Южный Кубок пиццайоло на Дону Номинации: «Авторская пицца», «Дуэт» Организатор: Сообщество Донских кулинаров, CHEFS TEAM RUSSIA, ДонЭкспоцентр
11:30 – 12:30 Зона соревнований 2	Мастер-класс «Пицца в современном виде» <i>Спикер: Артем Негорев, амбассадор Farina Russia; Член ассоциации пиццайоло России; Член ассоциации кулинаров Свердловской области; Мастер инструктор академии PIZZA DOC; Чемпион Урала по пицце 2; Чемпион России по пицце (ЛЕГЕНДА 202)</i>
11:00-12:00 Зона мастер-классов	Мастер-класс «Влияние сервисной службы на продажи кофейных напитков» <i>Спикер: Дмитрий Елисеев, компания «Бариста»</i>
12:00-12:30 Сцена	РОЗЫГРЫШ призов среди посетителей выставки Организатор: ДонЭкспоцентр
12:30-13:30 Зона мастер-классов	Мастер-класс «Сырники из сыра, а не из творога» <i>Спикер: участник «Chefs Team» - Михаил Костенко, ресторан «Гости»</i>
13:00-14:00 Сцена	1-ый Чемпионат по скоростному поеданию бургеров Организатор: компания «Штефан Бургер»
13:30-16:30 Зона соревнований 1	Конкурс профессионального мастерства Ростовской области по поварскому искусству Организатор: Департамент потребительского рынка Ростовской области
14:00-15:45 Зона мастер-классов	Мастер-класс «Фирменные блюда от шефа на дичи» в сопровождении дегустации локальных вин <i>Спикер: бренд шеф-повар «Дикоед» Евгений Берднико Презентация с дегустацией вин от АО «Цимлянские вина»</i>
14:30-15:00 Зона соревнований 1	Мастер-класс «Холодная закуска» <i>Спикеры: команда «Probrunch» г. Ростов-на-Дону</i>
15:00-15:30 Зона соревнований 1	Мастер-класс «Холодная закуска» <i>Спикеры: команда «Probrunch» г. Ростов-на-Дону</i>
16:00-17:30 Зона мастер-классов	Мастер-класс «Современные технологии на 1 кв.м профессиональной кухни» <i>Спикер: старший менеджер отдела развития Melius, Криворучко Сергей</i>
16:30-17:30 Сцена	Церемония награждения победителей «Конкурса профессионального мастерства Ростовской области по поварскому искусству» Организатор: Департамент потребительского рынка Ростовской области
17:30-18:00 Сцена	Награждение победителей конкурса «Южный Кубок пиццайоло на Дону» Организатор: Сообщество донских кулинаров, CHEFS TEAM RUSSIA, ДонЭкспоцентр

Партнеры деловой программы:

CHEFS TEAM RUSSIA

Русский проект

Farina Russa

27 октября 2023 г.

10:00-16:00	Работа выставок	
10:00-16:00	Гастрономический фестиваль «Вино и сыр»	
10:00-16:00 Стенд №Е15.1	Дегустации техасского барбекю от компании «Hey Turner» <i>Компания «Hey Turner» коптит и томит мясо по методике Lowe&Slow на низких температурах в течение долгого времени</i>	
11:00-13:00 Зона соревнований 1	Мастер-класс «Сахарные цветы» <i>Спикер: шеф-кондитер, бронзовый призер кулинарной олимпиады в Эрфурте 2016г., золотой призер «Пир 2015», бронзовый призер в номинации торты на 7 международном профессиональном конкурсе кондитерского искусства «Сладкий май», победитель в арт-классе в соревнованиях по кулинарии и сервису на выставке «HoReCa» 2014, 2015г., серебряный призер в 6 международном кондитерском конкурсе «Сладкий май 2012»</i>	
10:30-16:00 Конференц-зал	Конференция по перерабатывающей и пищевой промышленности Юга России 2023 Сессия «Цифровизация» <ul style="list-style-type: none"> • Цифровизация агропромышленного комплекса <i>Спикер: Калмыкова Юлия Евгеньевна – ведущий аналитик Инлайн м16, более 12 лет работы в аналитике. С 2015 года глава аналитического отдела.</i> Сессия «Юридическая поддержка» <ul style="list-style-type: none"> • Юридические изменения в правилах розничной торговли продуктами питания с 2019 года • Юридическая защита продавцов продуктов питания при возврате товаров • Потребительский экстремизм и способы защиты от него <i>Спикер: Трофимов Андрей Игоревич, практикующий юрист и бизнес-тренер, консультант по правовым вопросам, генеральный директор ООО «Юрист-Дон»</i> Сессия «Интернет-реклама» <ul style="list-style-type: none"> • Использование интернет-технологий при продвижении предприятий пищевой промышленности • Специфика продвижения в сети интернет предприятий общественного питания • Маркировка рекламы в интернете и социальных сетях <i>Спикер: Шаповалов Евгений – директор интернет компании Юг</i> Сессия «Контроль качества и маркировка» <ul style="list-style-type: none"> • Контроль качества и безопасность пищевой продукции, поступающей на продовольственный рынок <i>Спикер: Дитлер Яна Юрьевна, начальник отдела оценки соответствия ФБУ «Ростовский ЦСМ»</i> <ul style="list-style-type: none"> • Система маркировки для предприятий HoReCa. Онлайн-конференция <i>Спикер: Мария Ильина, руководитель направления HoReCa центра развития перспективных технологий – оператор государственной маркировки «Честный знак»</i> <ul style="list-style-type: none"> • Старт обязательной маркировки отдельных видов безалкогольных напитков, в том числе с соком, и соков. Онлайн-конференция <i>Спикер: Мясникова Елена – руководитель проекта товарной группы «Вода» центра развития перспективных технологий – оператор государственной маркировки «Честный знак»</i> Сессия «Сухие смеси и ингредиенты в пищевой промышленности» <ul style="list-style-type: none"> • Применение дрожжей и ингредиентов в пищевой промышленности <i>Спикер: руководитель технологического отдела компании ООО Ангел Ист Рус, Хлебникова Ирина</i> Сессия «Винная продукция» <ul style="list-style-type: none"> • Развитие винного туризма в Ростовской области <i>Спикер: Гончаров Владимир Александрович – директор по развитию, винодельня «Эльбузд»</i> Сессия «Продукты питания» <ul style="list-style-type: none"> • Фермерский мясной продукт, его роль в общепите, сложности и решения <i>Спикер: один из 3-х основателей Hey Turner BBQ, менеджер проекта, человек который задал путь этому проекту - Коновалов Денис Валерьевич</i>	
	11:00-12:00 Зона мастер-классов	Мастер-класс «Готовим пасту от старта до финиша» <i>Спикер: участник «Chefs Team» - Михаил Костенко, ресторан «Гости»</i>
	12:00-13:00 Зона соревнований 2	Мастер-класс «Неаполитанская пицца в современной подаче» <i>Спикер: Федор Титенко, Шеф-пиццайоло компании «EAT MARKET»; Амбассадор «Pizza School Zamec»; Амбассадор смеси муки для пиццы ZAMEC; Действующий член Гильдии Поваров PT; Чемпион России по пицце</i>
	12:00-13:00 Сцена	Конкурс для посетителей Король/Королева фестиваля «Вино и сыр» Организатор: ДонЭкспоцентр
	12:00 – 14:00 Зона мастер-классов	Мастер-класс «Сдобные плетенные изделия Хала» <i>Спикер: технолог консультант компании ООО Ангел Ист Рус, Агапов Павел</i>
	14:00-15:00 Зона соревнований 1	Дегустация вин «Эльбузд. Новинки» Организатор: Винодельня «Эльбузд»

Партнеры деловой программы:

CHEFS TEAM RUSSIA

Русский проект

Farina Russa