

14 НОЯБРЯ 2024, ЧЕТВЕРГ (10.00-18.00)		
10.00-18.00 Выделенная зона в павильоне	КОНКУРС КОНДИТЕРСКОГО МАСТЕРСТВА «БЕЛАРУСЬ КОСМИЧЕСКАЯ» МЕЖДУНАРОДНЫЙ ЧЕМПИОНАТ КОНДИТЕРСКОГО ИСКУССТВА – 2024 МЕЖДУНАРОДНЫЙ КУЛИНАРНЫЙ КУБОК 2024 МЕЖДУНАРОДНЫЙ КОНКУРС НА ЛУЧШУЮ УПАКОВКУ «СМАКАРТ 2024» <i>Для посетителей выставки вход свободный</i>	ПЕКАРЬ И КОНДИТЕР Baker & confectioner
10.00-18.00 Павильон, стенд «Смакота»	РЕСПУБЛИКАНСКИЙ СМОТР КАЧЕСТВА ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ И КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ «СМАКОТА-2024» Презентация и дегустация хлебобулочных и кондитерских изделий для здорового питания с рекомендациями специалистов <i>Для посетителей выставки вход свободный</i>	ПЕКАРЬ И КОНДИТЕР Baker & confectioner
10.00-18.00 Павильон, зона переговоров ЗАКУПКИ: RETAIL&FOOD	ЗАКУПКИ: «RETAIL&FOOD» B2B-прямые переговоры коммерческих служб торговых сетей Беларуси и производителей FMCG. К участию приглашаются национальные и крупные региональные торговые сети Беларуси <i>Для экспонентов выставки по предварительной регистрации</i>	REAL MARKETING
10.00-13.00 Конференц-зал    	СЕРИЯ ОБУЧАЮЩИХ МАСТЕР-КЛАССОВ ДЛЯ КОНДИТЕРОВ: «НАРУШАЯ ЗАКОНЫ ГРАВИТАЦИИ» Мастер-класс с дегустацией и демонстрацией антигравитационного торта с Вау-эффектом Проводит Евгения Волошина (РФ) — основательница Международной онлайн-школы по антигравитационным тортам и учредитель Ассоциации кондитеров — антигравитаторов России «ВСЕЛЕННАЯ МИРА И ДОБРА» Мастер-класс по изготовлению фигур из мастики Проводит Ольга Готовко (РБ) — Мировая чемпионка, многократная победительница международных соревнований, Кондитер года 2019, член корпорации «Cake artist world», судья международной категории WACS «КОСМИЧЕСКИЕ ДЕСЕРТЫ» Проводит Анастасия Колупанович (РБ) — Олимпийская чемпионка, победитель мировых конкурсов кондитеров, Глава Международной организации «Лига Славянской кулинарии и гостеприимства», создатель, владелица и преподаватель кулинарной школы «Сахарини», судья международной категории WACS «ТОРТЫ И ПИРОЖНЫЕ» Проводит Елена Сучкова (РБ/РФ) — член правления МАК России, независимый эксперт МАК, Олимпийская чемпионка, основатель и старший преподаватель «Школы шоколада» Центра кулинарного искусства РФ, автор 12 книг по кондитерскому делу, почетный член Ассоциации кулинаров России, Италии, Сербии АОЗ, Азербайджана, Молдовы, Греции, судья международной категории WACS <i>Для посетителей выставки вход свободный</i>	ПЕКАРЬ И КОНДИТЕР Baker & confectioner
11.00-11.45 Сцена-подиум 	ПРЕЗЕНТАЦИЯ «КОНТЕНТ-МАРКЕТИНГ КАК ЧАСТЬ СТРАТЕГИИ: КАК СДЕЛАТЬ ТАК, ЧТОБЫ ВАШ БРЕНД ПОЛЮБИЛА ВАША ЦЕЛЕВАЯ АУДИТОРИЯ И ПОЛУЧИТЬ ПРОДАЖИ ЧЕРЕЗ ПОВЫШЕНИЕ ЛОЯЛЬНОСТИ И ТРАНСЛИРОВАНИЕ ЦЕННОСТЕЙ БРЕНДА» Спикер: Ольга Дьячкова (РФ) — директор рекламной студии ВТарелке, SMM-эксперт ГБУ Малый Бизнес Москвы, спикер digital-конференции «Суровый питерский SMM», фестиваля Chefs Team Fest, международного форума ProMediaTech, ПРОДФОРУМА, Цифроземье и тд. Регулярно читает вебинары и проводит лекции в клубе маркетологов молочной отрасли, автор статей на rrc.world, mel.fm и 7я Кейсы проектов: Алексеевское. Сгущенное молоко, Коровка из Кореновки, АГРОЭКО, Волшебница, Экомилк и др. <i>Для посетителей выставки вход свободный</i>	
12.00-13.00 Сцена-подиум 	ЦЕРЕМОНИЯ НАГРАЖДЕНИЯ ПОБЕДИТЕЛЕЙ КОНКУРСА РЕСПУБЛИКАНСКИЙ КОНКУРС МЕДА «ЛУЧШИЙ МЕД СЕЗОНА 2024» Организатор: ООО «Мядовы шлях» <i>Для посетителей выставки вход свободный</i>	
14.00-18.00 Сцена-подиум	ЦЕРЕМОНИЯ НАГРАЖДЕНИЯ ПОБЕДИТЕЛЕЙ ОТРАСЛЕВЫХ КОНКУРСОВ: КОНКУРС КОНДИТЕРСКОГО МАСТЕРСТВА «БЕЛАРУСЬ КОСМИЧЕСКАЯ» МЕЖДУНАРОДНЫЙ ЧЕМПИОНАТ КОНДИТЕРСКОГО ИСКУССТВА – 2024 МЕЖДУНАРОДНЫЙ КУЛИНАРНЫЙ КУБОК 2024 МЕЖДУНАРОДНЫЙ КОНКУРС НА ЛУЧШУЮ УПАКОВКУ «СМАКАРТ 2024» <i>Для посетителей выставки вход свободный</i>	ПЕКАРЬ И КОНДИТЕР Baker & confectioner
13.30-17.30 Конференц-зал 	МЕЖДУНАРОДНАЯ КОНФЕРЕНЦИЯ «ПЧЕЛОВОДСТВО В РЕСПУБЛИКЕ БЕЛАРУСЬ. ТЕХНОЛОГИИ ПРОИЗВОДСТВА И ПЕРЕРАБОТКА ПРОДУКЦИИ ПЧЕЛОВОДСТВА» В РАМКАХ РЕСПУБЛИКАНСКОГО КОНКУРСА МЕДА «ЛУЧШИЙ МЕД СЕЗОНА 2024» Спикеры: Гузенко Елена Витальевна, кандидат биологических наук, заместитель директора по НИР, ведущий научный сотрудник лаборатории прикладной геномики Царь Анастасия Ивановна , научный сотрудник лаборатории прикладной геномики Черник Максим Иванович , ведущий научный сотрудник отдела экологической безопасности научной отраслевой лаборатории защиты леса УО БГТУ, кандидат ветеринарных наук, доцент Гаврилик Ольга Анатольевна , магистр технических наук, международный судья в конкурсах меда, эксперт по сенсорному анализу меда, директор ООО «Мядовы шлях» Дмитрий Константинович Рахматулин , руководитель центра научного пчеловодства — заведующий отраслевой лабораторией Прищепчик Олег Васильевич , заведующий лабораторией наземных беспозвоночных, кандидат биологических наук, доцент ГНПО «Научно-практический центр Национальной академии наук Беларуси по биоресурсам», г. Минск Хаврюк Анастасия Анатольевна , председатель правления РОО «Белорусские пчеловоды» Плященко Людмила Николаевна , заместитель председателя правления РОО «Белорусские пчеловоды», главный редактор журнала «Беларускі пчаляр», «План мероприятий и перспективы развития РОО «Белорусские пчеловоды» на 2025-2028 гг Приглашенные гости-спикеры из РФ, КНР, Литвы Организатор: ООО «Мядовы шлях» <i>Вход по предварительной регистрации</i>	
15 НОЯБРЯ 2024, ПЯТНИЦА (10.00-15.00)		
10.00-12.00 Выделенная зона в павильоне	КОНКУРС КОНДИТЕРСКОГО МАСТЕРСТВА «БЕЛАРУСЬ КОСМИЧЕСКАЯ» МЕЖДУНАРОДНЫЙ ЧЕМПИОНАТ КОНДИТЕРСКОГО ИСКУССТВА – 2024 МЕЖДУНАРОДНЫЙ КУЛИНАРНЫЙ КУБОК 2024 МЕЖДУНАРОДНЫЙ КОНКУРС НА ЛУЧШУЮ УПАКОВКУ «СМАКАРТ 2024» ЭКСПОЗИЦИЯ УЧРЕЖДЕНИИ ОБРАЗОВАНИЯ ДЕМОНСТРАЦИЯ КОНКУРСНЫХ РАБОТ И ОБРАЗЦОВ ПРОДУКЦИИ <i>Для посетителей выставки вход свободный</i>	ПЕКАРЬ И КОНДИТЕР Baker & confectioner
12.00-13.00 Сцена-подиум	ЦЕРЕМОНИЯ ВРУЧЕНИЯ НАГРАД ПОБЕДИТЕЛЯМ ДЕГУСТАЦИОННОГО КОНКУРСА «PRODEXPO-2024» Организаторы: Республиканское унитарное предприятие «Научно-практический центр Национальной академии наук Беларуси по продовольствию», Министерство сельского хозяйства и продовольствия Республики Беларусь, Государственное предприятие «БелЭкспо» <i>Для посетителей выставки вход свободный</i>	
13.30-14.30 Сцена-подиум	ЦЕРЕМОНИЯ ТОРЖЕСТВЕННОГО ЗАКРЫТИЯ ВЫСТАВКИ, ВРУЧЕНИЕ ДИПЛОМОВ И ПАМЯТНЫХ НАГРАД УЧАСТНИКАМ ВЫСТАВКИ Организаторы: Государственное предприятие «БелЭкспо», Министерство сельского хозяйства и продовольствия Республики Беларусь <i>Для посетителей выставки вход свободный</i>	

*В программе возможны изменения



PROD EXP 30-я 2024

30-Я МЕЖДУНАРОДНАЯ СПЕЦИАЛИЗИРОВАННАЯ
ОПТОВАЯ ВЫСТАВКА-ЯРМАРКА
XXX INTERNATIONAL SPECIALIZED WHOLESALE EXHIBITION

ДЕЛОВАЯ ПРОГРАММА

12-15 НОЯБРЯ 2024

пр-т Победителей, 20/2
(Футбольный манеж)





Организаторы:

СООРГАНИЗАТОРЫ
ДЕЛОВЫХ МЕРОПРИЯТИЙ:

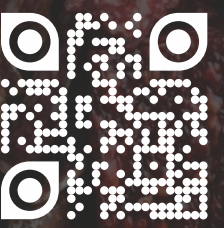
**ПЕКАРЬ
И КОНДИТЕР**
Baker & confectioner











prodexpo.by



ДЕЛОВАЯ ПРОГРАММА ВЫСТАВКИ

ДЕЛОВАЯ ПРОГРАММА ВЫСТАВКИ

12 НОЯБРЯ 2024, ВТОРНИК (10.00-18.00)	
10.00-18.00 Выделенная зона в павильоне	КОНКУРС КОНДИТЕРСКОГО МАСТЕРСТВА «БЕЛАРУСЬ КОСМИЧЕСКАЯ» МЕЖДУНАРОДНЫЙ ЧЕМПИОНАТ КОНДИТЕРСКОГО ИСКУССТВА - 2024 МЕЖДУНАРОДНЫЙ КУЛИНАРНЫЙ КУБОК 2024 МЕЖДУНАРОДНЫЙ КОНКУРС НА ЛУЧШУЮ УПАКОВКУ «СМАКАРТ 2024» <i>Для посетителей выставки вход свободный</i> ПЕКАРЬ И КОНДИТЕР Baker & confectioner
10.00-18.00 Павильон, стенд «Смакота»	РЕСПУБЛИКАНСКИЙ СМОТР КАЧЕСТВА ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ И КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ «СМАКОТА-2024» Презентация и дегустация хлебобулочных и кондитерских изделий для здорового питания с рекомендациями специалистов <i>Для посетителей выставки вход свободный</i> ПЕКАРЬ И КОНДИТЕР Baker & confectioner
12.00-12.30 Сцена-подиум	ЦЕРЕМОНИЯ ТОРЖЕСТВЕННОГО ОТКРЫТИЯ 30-ОЙ ЮБИЛЕЙНОЙ МЕЖДУНАРОДНОЙ СПЕЦИАЛИЗИРОВАННОЙ ОПТОВОЙ ВЫСТАВКИ-ЯРМАРКИ «PRODEXPO-2024» Организаторы: Государственное предприятие «БелЭкспо», Министерство сельского хозяйства и продовольствия Республики Беларусь <i>Для посетителей выставки вход свободный</i>
12.30-12.45 Выделенная зона для СМИ рядом со сценой-подиумом	ПРЕСС-ПОДХОД <i>По предварительной аккредитации</i>
12.45-13.30 Павильон	VIP-ОБХОД ЭКСПОЗИЦИИ
13.00-14.00 Сцена-подиум	ЦЕРЕМОНИЯ ВРУЧЕНИЯ ГРАН-ПРИ ПОБЕДИТЕЛЯМ ДЕГУСТАЦИОННОГО КОНКУРСА «PRODEXPO-2024» Организаторы: Республиканское унитарное предприятие «Научно-практический центр Национальной академии наук Беларуси по продовольствию», Министерство сельского хозяйства и продовольствия Республики Беларусь, Государственное предприятие «БелЭкспо» <i>Для посетителей выставки вход свободный</i>
13.00-14.40 Конференц-зал	ПРЕЗЕНТАЦИЯ НА ТЕМУ: ИННОВАЦИОННЫЙ ПРОГРАММНЫЙ ПРОДУКТ ДЛЯ УПРАВЛЕНИЯ СКЛАДОМ И ЛОГИСТИКОЙ. «МОБИЛЬНЫЙ СКЛАД. АСАДЕМУКА INVENTORY CONTROL» Организатор: компания «ЭтикетСервис» ЧТУП этикетсервис <i>Для посетителей выставки вход свободный</i>
14.00-14.40 Сцена-подиум	ПРЕЗЕНТАЦИЯ «ВКУСЫ ПАКИСТАНА» Программа: - Татьяна Кремис исполняет песню на урду «Kahani Suno» («Послушайте мою историю») - Приветственная речь Чрезвычайного и Полномочного Посла Пакистана в Республике Беларусь г-на Саджада Хайдера Хана - Документальный фильм о Пакистане - Короткий фильм о пакистанской кухне - Презентация «Вкусы Пакистана» - Пакистанский танец Алины Хан (Школа восточных танцев «Тамазур») - Дегустация пакистанских блюд Организатор: Посольство Исламской республики Пакистан в Республике Беларусь <i>Для посетителей выставки вход свободный</i> PAKISTAN
14.40-15.20 Сцена-подиум	ПРЕЗЕНТАЦИЯ «НАЦИОНАЛЬНАЯ КУХНЯ ИНДИИ» Программа: - Приветственное слово ведущего Даме Нилам Суреш - Приветственная речь Чрезвычайного и Полномочного Посла Индии в Республике Беларусь г-на Алока Раджана Джа - Индийский танец в исполнении танцевальной группы «Сапна» - Короткий ролик «Невероятная Индия» - Видео мастер-класс по приготовлению индийских десертов/блюد - Презентация/дегустация блюд индийской кухни Организатор: ООО «АЛКА САНЗ» <i>Для посетителей выставки вход свободный</i> INDIA
15.30-16.30 Сцена-подиум	МАСТЕР-КЛАСС «СЕКРЕТЫ КАЗАХСТАНСКОЙ КУХНИ» Проводит Серикхан Адильханов (Казахстан) — главный эксперт «WorldSkills Kazakhstan» по компетенции «Поварское дело», учредитель «ТОО Айкул», директор ресторанного комплекса «Khama Park» <i>Для посетителей выставки вход свободный</i> KAZAKHSTAN
15.00-16.00 Конференц-зал	ПРАКТИЧЕСКИЙ СЕМИНАР ПО АКТУАЛЬНЫМ ВОПРОСАМ УПРАВЛЕНИЯ РИСКАМИ Тема1: Особенности управления пищевыми аллергенами на производстве: актуальные вопросы и пути решения Спикер: Ирина Олеговна Шилова , Генеральный директор Alliance Group, действующий международный аудитор по пищевой безопасности с опытом работы в пищевой отрасли более 18 лет, автор и ведущий тренингов и семинаров для производителей, торговых сетей и аудиторов (РФ) Тема 2: Ботулизм — скрытая угроза: потенциальные источники и меры управления риском на пищевом производстве Спикер: Наталья Евгеньевна Дианова , ведущий эксперт по пищевой безопасности и качеству с опытом производственной деятельности более 30 лет, автор и ведущий тренингов и семинаров, действующий международный аудитор по сертификации пищевых производств (РФ) Организатор: Альянс Group (Альянс Групп) специализированный центр по обучению производителей в вопросах пищевой безопасности, по аудиту и международной сертификации предприятий (РФ) <i>Для посетителей выставки вход свободный</i>

13 НОЯБРЯ 2024, СРЕДА (10.00-18.00)	
10.00-18.00 Выделенная зона в павильоне	КОНКУРС КОНДИТЕРСКОГО МАСТЕРСТВА «БЕЛАРУСЬ КОСМИЧЕСКАЯ» МЕЖДУНАРОДНЫЙ ЧЕМПИОНАТ КОНДИТЕРСКОГО ИСКУССТВА - 2024 МЕЖДУНАРОДНЫЙ КУЛИНАРНЫЙ КУБОК 2024 МЕЖДУНАРОДНЫЙ КОНКУРС НА ЛУЧШУЮ УПАКОВКУ «СМАКАРТ 2024» <i>Для посетителей выставки вход свободный</i> ПЕКАРЬ И КОНДИТЕР Baker & confectioner
10.00-18.00 Павильон, стенд «Смакота»	РЕСПУБЛИКАНСКИЙ СМОТР КАЧЕСТВА ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ И КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ «СМАКОТА-2024» Презентация и дегустация хлебобулочных и кондитерских изделий для здорового питания с рекомендациями специалистов <i>Для посетителей выставки вход свободный</i> ПЕКАРЬ И КОНДИТЕР Baker & confectioner
10.00-18.00 Конференц-зал отеля Crowne Plaza Minsk 5* (г. Минск, ул. Кирова, 13)	МЕЖДУНАРОДНЫЙ СИМПОЗИУМ ХЛЕБОПЕКОВ Ежегодный отраслевой форум хлебопеков и кондитеров, собирающий профессионалов отрасли для обсуждения вопросов, трендов, перспектив развития хлебопечения и кондитерского производства <i>Участие по предварительной регистрации на сайте журнала «Пекарь&Кондитер»</i> ПЕКАРЬ И КОНДИТЕР Baker & confectioner
10.00-18.00 Павильон, зона переговоров	ЗАКУПКИ: «RETAIL&FOOD» B2B — (online, offline формат) — прямые переговоры коммерческих служб внешних торговых сетей и производителей FMCG <i>Для экспонентов выставки по предварительной регистрации</i> RETAIL MARKETING
11.00-12.30 Сцена-подиум	ЛЕКЦИЯ-ДЕГУСТАЦИЯ «ТРИ РЕВОЛЮЦИИ БЕЛОРУССКОЙ КУХНИ» Спикер: Елена Микульчик (РБ) — шеф-повар, эксперт белорусской и славянской кухни, историк кулинарии, автор кулинарных книг, теле и радио ведущая <i>Для посетителей выставки вход свободный</i>
12.30-14.00 Сцена-подиум	ШОУ БАРИСТА. ОСНОВЫ ЭТИКЕТА И СЕРВИСА Проводят Антон Мартопляс (РБ) — преподаватель школы «VINO&VINO EXPERT», бренд-амбассадор ТМ MONIN в Республике Беларусь, лучший бармен СНГ по версии Barproof Awards, самый социально активный бармен по версии Neop Shaker, представлял Беларусь на мировых коктейльных конкурсах Виктория Сеттарова (РБ) — Бренд амбассадор и специалист по развитию ТМ MONIN в Республике Беларусь <i>Для посетителей выставки вход свободный</i>
14.00-15.00 Сцена-подиум	БИЗНЕС-ДИАЛОГ НА ТЕМУ: «КАК НАЙТИ КЛИЕНТОВ В ИНТЕРНЕТЕ И ПРОДАТЬ ИМ ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ: ОПЫТ 2024 ГОДА» Спикер: Пайвин Вадим (digital-стратег) Организатор: ООО «Группа Компаний Результат Бел» <i>Для посетителей выставки вход свободный</i>
14.30-16.30 Конференц-зал	КРУГЛЫЙ СТОЛ «АКТУАЛЬНЫЕ ПРОБЛЕМЫ КАДРОВОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ СФЕРЫ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ И ЭФФЕКТИВНЫЕ МЕТОДЫ ФОРМИРОВАНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ КОМПЕТЕНТНОСТИ МОЛОДЫХ СПЕЦИАЛИСТОВ» ЭКСПЕРТЫ: Емельянова Нина Алексеевна — заместитель Министра антимонопольного регулирования и торговли Республики Беларусь Королев Виктор Александрович — первый заместитель Председателя Правления Белкоопсоюза Петрова Александра Николаевна — начальник управления профессионально-технического и среднего специального образования Главного управления профессионального образования Министерства образования Республики Беларусь Пещенко Елена Александровна — заместитель начальника управления организации и мотивации труда главного управления труда и заработной платы Министерства труда и соцзащиты Республики Беларусь Киркор Максим Александрович — ректор учреждения образования «Белорусский государственный университет пищевых и химических технологий», кандидат технических наук, доцент МОДЕРАТОР: Мазикова Ольга Владимировна — проректор учреждения образования «Белорусский государственный университет пищевых и химических технологий», кандидат технических наук, доцент, главный эксперт ProfSkills Belarus по компетенции «Кулинарное искусство».
15.00-16.00 Сцена-подиум	БИЗНЕС-ДИАЛОГ НА ТЕМУ: «ТЕКУЩИЙ КОНТЕКСТ РЫНКА ТРУДА В ОТРАСЛИ ПИЩЕВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ. HR-ТРЕНДЫ НА ДЕФИЦИТНОМ РЫНКЕ ТРУДА» СПИКЕР: Надежда Артуганова , руководитель Центра развития HR-бренда rabota.by 11+ лет в компании: работа с клиентами и партнерами, проджект менеджмент. Помогает компаниям изучить вовлеченность и удовлетворенность сотрудников, восприятие соискателями. Курирует продвижение бренда работодателя с помощью брендинга страниц описания компании и вакансий Организатор: ООО «ВСЯ РАБОТА» <i>Для посетителей выставки вход свободный</i>
17.00-18.00 Конференц-зал	КРУГЛЫЙ СТОЛ «АКТУАЛЬНЫЕ ВОПРОСЫ ОРГАНИЗАЦИИ ХОЗЯЙСТВЕННОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ДЛЯ РОССИЙСКИХ КОМПАНИЙ НА ТЕРРИТОРИИ РЕСПУБЛИКИ БЕЛАРУСЬ» Организатор: Торговое представительство Российской Федерации в Республике Беларусь, Государственное предприятие «БелЭкспо»