



26-28
ОКТАБРЯ
2022



ГЕНЕРАЛЬНЫЙ ПАРТНЕР ДЕЛОВОЙ ПРОГРАММЫ ВЫСТАВОК



**ПРОГРАММА МЕРОПРИЯТИЙ ВЫСТАВОК
«РОСТОВ ГОСТЕПРИИМНЫЙ», 26-28 ОКТАБРЯ**

26 октября (среда)	
10.00 – 18.00	Специальная экспозиция «ДНИ ВИНА И СЫРА»
11.00 – 12.00 Зона мастер-классов	Кулинарный мастер-класс по приготовлению полезных десертов: «Зефир без сахара» с дегустацией <i>Спикер: Ирина Болес, пп кондитер, эксперт по полезным десертам без сахара для тех, кто худеет, ведёт здоровый образ жизни или имеет аллергию на глютен, лактозу и для диабетиков.</i>
12.30 – 13.30 Зона мастер-классов	Кулинарный мастер-класс «Буррито - русский взгляд на мексиканскую кухню» с дегустацией <i>Организатор: Ресторан «Uncle Frank»</i>
14.00 – 15.00 Зона мастер-классов	Кулинарный мастер-класс «Салат с сезонными фруктами и ягодным соусом с использованием свежеприготовленного сыра страчателла» <i>Спикер: Малахов Денис, шеф-повар, резидент сообщества Chefs Team Russia, преподаватель школы кулинарного искусства и сервиса HoReCa School, серебряный призер конкурса «Дон Шашлык» 2022, участник фестиваля Street Food Russia 2022.</i>
14.00 – 14.30 Сцена	I Чемпионат по собиранию бургеров на скорость "БургерМания". <i>Организаторы: "ДонЭкспоцентр" и "Штефан Бургер"</i>
15.00 – 15.15 Сцена	РОЗЫГРЫШ призов среди посетителей выставки. <i>Организатор: «ДонЭкспоцентр»</i>
15.30 – 16.30 Зона мастер-классов	Кулинарный мастер-класс «Говяжья вырезка. Что это такое и как правильно его готовить» <i>Спикер: Алиджон Одилов, шеф-повар ресторана «ЖИВАГО», резидент сообщества Chefs Team Russia.</i>
27 октября (четверг)	
10.00 – 18.00	Специальная экспозиция «ДНИ ВИНА И СЫРА»
11.00 – 12.00 Зона мастер-классов	Мастер-класс по купажированию вина с дегустацией <i>Спикер: Молчанов Николай Владимирович, кандидат сельскохозяйственных наук, винодел, глава КФК «Винодельня Молчановых»</i>
12.30 – 13.30 Зона мастер-классов	Кулинарный мастер-класс «Готовим сырники, а не творожники» <i>Спикер: Шеф-повар Костенко Михаил, ресторан "Гости", резидент сообщества Chefs Team Russia.</i>



**26-28
ОКТАБРЯ
2022**



14.00 – 15.00 Зона мастер-классов	Кулинарный мастер-класс «Лобно - когда фасоль может быть действительно вкусной» <i>Организатор: Ресторан «Uncle Frank»</i>
15.30 – 16.30 Зона мастер-классов	Кулинарный мастер-класс «Использование микрозелени в салатах» <i>Организатор: компания «Азимут Грин»</i>
15.00 – 15.15 Сцена	РОЗЫГРЫШ призов среди посетителей выставки. Организатор: «ДонЭкспоцентр»
28 октября (пятница)	
10.00 – 16.00	Специальная экспозиция «ДНИ ВИНА И СЫРА»
11.00 – 12.00 Зона мастер-классов	Мастер-класс по приготовлению адыгейского сыра с дегустацией <i>Спикер: Юлия Матюшина - сертифицированный сыродел ремесленных сыров, руководитель компании «Сыр да пряник»</i>
12.30 – 13.30 Зона мастер-классов	Кулинарный мастер-класс «Наггетсы - неожиданное применение (Цезарь и шаурма)» <i>Организатор: Ресторан «Uncle Frank»</i>
14.00 – 15.00 Зона мастер-классов	Кулинарный мастер-класс «Дневной рацион правильного питания» <i>Спикеры: Михаил Кот, шеф-повар кафе «Марьяж», резидент сообщества Chefs Team Russia и Диденко Дмитрий су-шеф кафе «Марьяж»</i>
15.00 – 15.15 Сцена	РОЗЫГРЫШ призов среди посетителей выставки. Организатор: «ДонЭкспоцентр»

«ЮГПРОДЭКСПО», 26-28 ОКТАБРЯ

26 октября (среда)	
10.00 – 17.00 Стенд С 4	Демонстрация работы оборудования на стенде: 1). Сушильная камера Драй Мастер ХТ-400 для сушки фруктов, овощей ягод и пр. 2). Вакуумный массажер для мяса ВМ-125 для массирования мясо сырья. 3). Орехокол Глория станок для раскола грецких орехов. <i>Организатор: компания «Техника – Ростов»</i>
10.00 – 13.00 Конференц-зал 1	ТОРГОВО-ЗАКУПОЧНАЯ СЕССИЯ <i>Организатор: Департамент потребительского рынка Ростовской области</i>
11.00 – 12.00 Конференц-зал 2	Семинар «Институт фермера - от поля до прилавка. Проект X5 Group по подготовке предприятий малого и среднего бизнеса к сотрудничеству» <i>Спикер: Полянский Алексей Иванович, X5 Group, Торговые сети Пятерочка, Перекресток, Чижик.</i> <i>Организатор: X5 Group, Министерство сельского хозяйства и продовольствия Ростовской области</i>



**26-28
ОКТАБРЯ
2022**



<p>11.00 – 12.00 Стенд С 6</p>	<p>Кулинарный мастер-класс «Готовим римскую пиццу на парбейках (прямоугольная основа для пиццы заранее приготовленная на 90%) в конвейерной печи» <i>Организатор: HotBox производство конвейерных печей</i></p>
<p>13.00 – 14.00 Конференц-зал 2</p>	<p>Семинар «Не только упаковка. Инструменты, которые помогут сделать успешный и заметный бренд» <i>Организатор: брендинговое агентство «Funky.Agency» г. Екатеринбург</i></p>
<p>13.30 – 14.30 Стенд С 6</p>	<p>Кулинарный мастер-класс» «Готовим классическую пиццу из теста собственного приготовления и ручной раскатки» <i>Организатор: HotBox производство конвейерных печей</i></p>
<p>14.00 – 15.00 Конференц-зал 1</p>	<p>Семинар «Обязательные требования к качеству продуктов питания для выхода на рынок» <i>Спикер: Гричишин Максим Владимирович, заместитель генерального директора по стандартизации ФБУ «Ростовский ЦСМ»</i> <i>Организатор: ФБУ «Ростовский ЦСМ», «ДонЭкспоцентр»</i></p>
<p>14.30 – 15.30 Конференц-зал 2</p>	<p>Семинар: «Юридическая защита продавцов продуктов питания при возврате товаров» 1. В каких случаях невозможен возврат продуктов питания и продовольственных товаров? 2. Правильная процедура возврата товаров. 3. Законны ли требования покупателей о дополнительных компенсациях при возврате товаров. <i>Спикер: Трофимов Андрей Игоревич, генеральный директор ООО «Юрист Дона»</i></p>
<p>15.15 – 15.30 Сцена</p>	<p>Награждение победителей конкурса «ПРОДУКТ ГОДА-2022» <i>Организатор: «ДонЭкспоцентр»</i></p>
<p>15.30 – 16.30 Конференц-зал 1</p>	<p>Семинар «Как зарабатывать на органических продуктах» <i>Спикер: Борошко Артём, руководитель компании «Азимут Грин»</i></p>
<p>16.00 – 17.00 Стенд С 6</p>	<p>Кулинарный мастер-класс» «Сравниваем пиццу приготовленную из классического теста и на готовой основе (парбейке).» <i>Организатор: HotBox производство конвейерных печей</i></p>
<p>27 октября (четверг)</p>	
<p>10.00 – 17.00 Стенд С 4</p>	<p>Демонстрация работы оборудования на стенде: 1). Сушильная камера Драй Мастер ХТ-400 для сушки фруктов, овощей ягод и пр. 2). Вакуумный массажер для мяса ВМ-125 для массирования мясо сырья. 3). Орехокол Глория станок для раскола грецких орехов. <i>Организатор: компания «Техника – Ростов»</i></p>



**26-28
ОКТАБРЯ
2022**



<p>10.00 – 11.00 Конференц-зал 1</p>	<p>Семинар «Обеспечение безопасности в ветеринарном отношении производимой животноводческой продукции». <i>Организатор: Управление Россельхознадзора по Ростовской и Волгоградской областям и Республике Калмыкия</i></p>
<p>11.00 – 12.00 Стенд С 6</p>	<p>Кулинарный мастер-класс «Тесто для классической пиццы - особенности приготовления» <i>Организатор: HotBox производство конвейерных печей</i></p>
<p>11.30 – 13.00 Конференц-зал 1</p>	<p>Круглый стол «Пути развития донского виноделия» <i>Организатор: ИД Крестьянин</i></p>
<p>11.30 – 13.30 Зал «Альфа», 2 этаж</p>	<p>Круглый стол «Адаптация донской индустрии: реалии импортозамещения» <i>Модератор – Владимир Козлов, генеральный директор Аналитического центра «Эксперт Юг»</i> Вопросы для обсуждения: — Каков сегодня потенциал импортозамещения в пищевой промышленности и АПК Ростовской области? — Как компании-лидеры адаптировались к новым условиям в экономике? — Насколько меры поддержки бизнеса адекватны текущим задачам развития бизнеса? <i>Организаторы: Аналитический центр «Эксперт Юг», «ДонЭкспоцентр»</i></p>
<p>11.30 – 12.30 Конференц-зал 2</p>	<p>Семинар «Особенности продвижения в интернете при ограниченности бюджета и рекламных инструментов» <i>Спикер: Шаповал Евгений Владимирович - директор Интернет компании Юг</i></p>
<p>13.30 – 14.30 Конференц-зал 1</p>	<p>Семинар «Потребительский экстремизм и способы защиты от него» 1. Правоотношения между продавцом и покупателем; всегда ли применим Закон «О защите прав потребителей». 2. Претензионное общение с потребителем, досудебное разбирательство, предотвращение судебных споров; 3. Полномочия общественных организаций по защите прав потребителей. 4. Обзор судебной практики <i>Спикер: Трофимов Андрей Игоревич, генеральный директор ООО «Юрист Дона»</i></p>
<p>14.00 – 15.00 Стенд С 6</p>	<p>Кулинарный мастер-класс «Готовим две разные пиццы из одного набора продуктов с двумя разными видами соуса основы» <i>Организатор: HotBox производство конвейерных печей</i></p>
<p>15.30 – 18.00 Конференц-зал 1</p>	<p>Круглый стол «Здоровое питание - основа активного долголетия» <i>Организатор: Союз пенсионеров Дона, «ДонЭкспоцентр»</i></p>
<p>16.00 – 17.00 Стенд С 6</p>	<p>Кулинарный мастер-класс «Пицца «Змей Горыныч» и «Грибы мясо» от сети кафе с доставкой Автосуши/Автопицца» <i>Организатор: HotBox производство конвейерных печей</i></p>



26-28
ОКТАБРЯ
2022



28 октября (пятница)

<p>10.00 – 16.00 Стенд С 4</p>	<p>Демонстрация работы оборудования на стенде: 1). Сушильная камера Драй Мастер ХТ-400 для сушки фруктов, овощей ягод и пр. 2). Вакуумный массажер для мяса ВМ-125 для массирования мясо сырья. 3). Орехокол Глория станок для раскола грецких орехов. <i>Организатор: компания «Техника – Ростов»</i></p>
<p>10.00 – 11.00 Конференц-зал 1</p>	<p>Семинар «Supl.biz – может ли одна площадка решить 3 проблемы в условиях санкций?» Тезисы: 1. Совокупный спрос: Почему так популярен и кому выгоден? 2. Импортозамещение: Как работать в условиях санкций и чем заменить отсутствующий товар? 3. Экспорт: Зачем? Куда? Как? <i>Спикер: Анна Панас, исполнительный директор Агентства «Селиванов&Партнеры», эксклюзивный сервисный партнер «Supl.biz» Аккредитованный партнер РЭЦ, член комитета по ВЭД и предпринимательскому образованию РОО «Опора России»</i></p>
<p>11.00 – 12.00 Стенд С 6</p>	<p>Кулинарный мастер-класс «Готовим римскую пиццу на парбейках (прямоугольная основа для пиццы заранее приготовленная на 90%) в конвейерной печи» <i>Организатор: HotBox производство конвейерных печей</i></p>
<p>12.00 – 13.00 Конференц-зал 1</p>	<p>Семинар «Особенности ведения торговой деятельности. Юридические аспекты работы с маркетплейсами» <i>Спикер: Чемеркина Инна Анатольевна, основатель и руководитель Юридического агентства «Империял» с 2001 года. Эксперт в СМИ, Член Ассоциации спикеров CISSA, руководитель октябрьского районного отделения г. Ростова-на-Дону РОО «Опора России»</i></p>
<p>13.00 – 14.00 Стенд С 6</p>	<p>Кулинарный мастер-класс «Пицца «Молодежная» и «Мясная» от сети кафе с доставкой Автосуши/Автопицца» <i>Организатор: HotBox производство конвейерных печей</i></p>