



# ДЕЛОВАЯ ПРОГРАММА V ВЫСТАВКА РОССИЙСКИХ ПРОИЗВОДИТЕЛЕЙ



## Деловая программа

### ПРИПОДДЕРЖКЕ



Министерство  
сельского  
хозяйства  
Российской  
Федерации



Министерства  
промышленности  
и торговли  
Российской  
Федерации



Министерство  
сельского  
хозяйства  
Республики  
Крым



Министерство  
а  
промышленной  
политики  
Республики  
Крым



Министерства  
экономического  
развития  
Республики  
Крым



ФГАОУВО  
«Крымский  
федеральный  
университет им.  
В.И.  
Вернадского»

### 8 июня (пятница) 2018 года

10:00 – 18:00	Время работы выставки
<b>Зал «Хрустальный»</b>	
12:00 – 12:30	<i>Торжественная церемония официального открытия Vвыставки российских производителей «РосЭкспоКрым. Конкурентоспособность»</i>
13:00 – 16:00	Мастер-класс по приготовлению сыров моцарелла и буррата от М.Каманиной.  Конкурс - дегустация продуктов питания и напитков
10.00 – 12.00 Конференц-зал «Ялтинский берег»	<b>БИЗНЕС МИССИЯ В КРЫМ</b>  Круглый стол на тему: «Кооперация представителей Республики Крым с регионами Российской Федерации»  Участники: Представители Министерства промышленной политики республики Крым, Правительства Республики Татарстан и др.
13.00 – 18.00 Конференц-зал «Ялтинский берег»	<b>ФОРУМ</b> <b>«Передовые аграрные технологии и переработка в Республике Крым»</b>  Развитие механизмов государственной поддержки сельскохозяйственных товаропроизводителей, ориентированных на импортозамещение. <i>Спикеры: представители Министерства сельского хозяйства Российской Федерации, Министерства сельского хозяйства Республики Крым,</i>

	<p>Министерства промышленной политики Республики Крым.</p> <p><b>Тема:</b> Государственное регулирование обеспечения качественных и безопасных продуктов</p> <p><b>Спикер:</b> представитель Министерства промышленной политики Республики Крым</p> <p><b>ЕГАИС. Разъяснение новых требований и правил</b></p> <p><b>Спикер:</b></p> <p><b>Тема:</b> Инвестиционная привлекательность перерабатывающего сектора РК</p> <p><b>Спикер:</b> АО «Корпорация развития Республики Крым»</p> <p><b>Национальное и международное законодательство в сфере производства и оборота пищевой продукции.</b></p> <p><b>Спикер:</b> Василенко Елена, заместитель генерального директора по подтверждению соответствия Федерального бюджетного учреждения Крымский центр стандартизации и метрологии; Чернова Виктория, начальник отдела по подтверждению соответствия продукции ФБУ "Крымский ЦСМ".</p>
<p><b>11:00-18:00</b> Зал «Санта-Барбара»</p>	<p style="text-align: center;"><b><u>ФОРУМ ПРЕДПРИНИМАТЕЛЕЙ</u></b></p> <p><i>Зеленский Дмитрий, Директор Некоммерческой Организации «Крымский государственный фонд поддержки предпринимательства»</i></p> <p><i>Чернов Александр, Председатель Правления Ассоциации предпринимателей Республики Крым и г. Севастополя</i></p> <p><i>Пипия Одиссей, Председатель правления РОО «Крымские инновационные технологии»</i></p> <p><i>Воробьев Алексей, Председатель Ассоциации участников свободной экономической зоны</i></p> <p><i>Черемушкин Антон, Руководитель стратегического отдела компании CorunaBranding.</i></p>
<p><b>13:00-17:00</b> ТЕТ территория</p>	<p style="text-align: center;"><b>Закупочная сессия. Биржа контактов.</b> <b>«Программа по входу в розничные сети»</b></p> <p style="text-align: center;">Метро, Яблоко, Ашан, ПУД, Ассорти, Магазинчик, Везунчик Сети АЗС Атан, ТЭС, CRS</p> <p style="text-align: center;"><b>Закрытое мероприятие. Для экспонентов выставки.</b></p>
	<p style="text-align: center;"><b><u>Школа рестораторов</u></b></p>

<p><b><u>Верхняя открытая терраса</u></b></p> <p><b>10.30 – 13.00</b></p>	<p>Мастер-класс по приготовлению мороженого из крымских вяленых томатов с говяжьим ростбифомот Вячеслава Куликова, шеф-повара ресторана "Колоннада" (г. Ялта), участника конкурсов, телепередач «Время обедать» на Первом канале, победитель БИТВЫ ШЕФОВ.</p> <p>Мастер-класс по приготовлению тар-тара из спинки ягненка, тар-тара из говяжьей вырезки, тар-тара из черноморской кефалиот Кирилла Сударькова, шеф -повара«Doctor Whisky» (г. Ялта).</p> <p><b>Свинные ребра BBQ.</b> Приготовление мяса на огне: особенности выбора мяса и правильной подготовки полуфабриката.</p> <p>Мастер-класс по приготовлению свиных ребер BBQ от Михаила Гончарова, BBQ-мастера в ресторане «Van Gogh» (г, Ялта), победителя BBQ-баттла 2017.</p>
<p><b>9 июня (суббота) 2018 года</b></p>	
<p><b>Зал «Хрустальный»</b></p> <p><b>10:00 – 18:00</b></p> <p><b>13:00 – 16:00</b></p>	<p>Время работы выставки.</p> <p><b>Мастер-класс</b> по приготовлению сыров группы паста от М.Каманиной.</p>
<p><b>11:00-18:00</b> Конференц-зал «Ялтинский берег»</p>	<p><b>Конференция</b></p> <p><b>Тема: уточняется</b></p> <p><b>Спикер: уточняется</b></p>
<p><b>11:00-18:00</b> Зал «Санта-Барбара»</p>	<p><b>ФОРУМ</b></p> <p><b>предпринимателей в сфере розничной торговли</b></p> <p><b>«Диалог с Ритейлом»</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Собственная торговая марка;</li> <li>- Поставщик и сети;</li> <li>- Упаковка, этикетирование пищевых продуктов;</li> <li>- Мероприятия, мерчандайзинг</li> <li>- развитие оптово-розничной торговли</li> </ul>
<p><b>10 июня (воскресенье) 2018 года</b></p>	
<p><b>10:00-18:00</b> Зал «Хрустальный»</p>	<p>Время работы выставки</p>

**12:00-13:00**

Зал «Хрустальный»

Церемония официального награждения участников и партнеров выставки.

**Деловая программа находится в стадии формирования, возможны изменения и дополнения**

---

**Координаторы деловой программы выставки «РосЭкспоКрым. 2018»**

Качуровская Анастасия, тел.: +7 978-014-92-05

Варюха Марина, тел.: +7 978-215-88-63