

**V міжнародна конференція
«Органічна переробка та збут:
нові можливості для готового продукту»**

в рамках міжнародної виставки **WorldFood Ukraine**
(м. Київ, Міжнародний виставковий центр, Броварський проспект, 15, вхід 3 А)

25 жовтня 2018

**Додана цінність для власника і додана вартість для агробізнесу –
як поєднати, маючи за мету додану користь для споживача**

ПРОГРАМА ЗАХОДУ

Час	Тема	Спікер
9:00 – 10:00	Реєстрація та вітальна кава	
10:00 – 10:20	Вітальне слово відкриття конференції	Представники МінАПП та міжнародних проектів
10:20 – 10:30	Розвиток переробленої органічної продукції в Україні: стан на сьогодні, виклики та можливості	Олена Березовська , президент спілки виробників органічних сертифікованих продуктів «Органічна Україна»
10:30 – 10:40	Аналітика органічного ринку України та світу	Сергій Галашевський , директор ТОВ «Органік Стандарт»
Тематичні сесії: Успішний досвід в органічній переробці		
10:40 – 11:20	Молочно-м'ясна переробка <i>Модератор - Марія Кучерук</i> , кандидат ветеринарних наук, консультант органічного виробництва	Олена Стретович , директор, ТОВ «Органічний м'ясний продукт» (ТМ «Organic meat»), ТОВ «Органік Мілк» (ТМ "Organic Milk")* Павло Захарченко , комерційний директор ПП «Агроекологія», мережа фірмових магазинів Frech&Local Валентин Обштір , директор ТОВ «Старопорицьке (ТМ «Сирна карта»)
11:20 – 11:40	Технологія: Специфіка рецептури органічного продукту та розробка нових рецептів	Ольга Лісовик , технолог харчових продуктів, інспектор Органік Стандарт, експерт харчової безпеки телеканалу СТБ
11:40 – 12:20	Виробництво борошна та круп <i>Модератор - Олексій Соломко</i> , незалежний експерт, голова Асортиментного комітету ГС «Органічна Україна»	Андрій Олефіренко , директор, ТОВ «Органік Оригінал» (ТМ «Екород») Микола Сафонов , ТОВ «Фірма ДІАМАНТ ЛТД», (ТМ «Козуб продукт») Дмитро Похила , директор ТОВ "Органік лайф"



Органічна
Україна



Органік
Стандарт

12:20 – 12:30	Біо упаковка – яке воно, життя без пластику? Огляд світового ринку та українські можливості	Дмитро Бідюк , к.т.н., доцент кафедри технології харчування, керівник проекту FoodBIOPack
12:30 – 13:00	<i>Кава-пауза</i>	
13:00-13:10	Підтримка органічних ініціатив міжнародними проектами. Останні тренди з SIAL Paris 2018	Анастасія Білич , експерт проекту Агроторгівля України
13:10 – 13:50	Як потрапити на полицю німецького супермаркету? Практичні кейси з Німеччини	Томас Райнер , компанія Thomas Consulting
13:50 – 14:10	Органічні супермаркети Німеччини – що пропонують і як продають	Андре Пілінг , керівник проекту Агроторгівля України
14:10 – 14:50	Виробництво олії <i>Модератор –</i> Олексій Качковський , директор ТОВ «Інститут органічного виробництва»	Дмитро Вольський , провідний менеджер проекту Organic TOB «Укролія» (ТМ «GARNA») Ірина Костюшко , власниця ПОСП «Зоря» Олександр Дуда , Голова Асоціації виробників амаранту та амарантової продукції, НПК "Амарант, (ТМ "Shvedov")
14:50 – 15:10	Технологія виробництва та рафінації олії в органічному виробництві	Олексій Качковський , директор ТОВ «Інститут органічного виробництва»
15:10 – 16:00	<i>Перерва на обід</i>	
16:00 – 16:40	Фруктово-ягідна переробка <i>Модератор –</i> Юлія Ворошук , директор ТОВ «Органік Експерт Консалтинг»	Ірина Лукашук , директор ТМ «Лікберрі» Євген Мисник , комерційний директор ФСГ «Золотий пармен» Андрій Єлін , директор ТМ Галіція.ю група компаній Т.В. Fruit
16:40 – 18:00	Нетворкінг: діалог з мережами	Представники різних мереж та точок продажу готової органічної продукції, зокрема серед запрошених: Магазин « Дача », магазин « Pryroda » Мережа магазинів « Natur Boutique » Мережа магазинів « Еко-Лавка » Мережа виномаркетів « Good Wine » Мережа гастромакетів « Wine Time » Мережа супермакетів « Сільпо » Мережа супермакетів « МегаМаркет » Мережа гіпермакетів « Ашан » Мережа супермакетів « METRO »
18:00 – 18:30	Підведення підсумків Конференції	