

# ДЕЛОВАЯ ПРОГРАММА



г. Сочи, Гранд Отель «Жемчужина»

**20-23 марта, 2025**

**XXVI МЕЖДУНАРОДНАЯ СПЕЦИАЛИЗИРОВАННАЯ ВЫСТАВКА**

- Специализированная ярмарка винодельческой продукции
- Выставка-ярмарка местных товаропроизводителей "Выбирай Сочинское"
- Ярмарка фермерских продуктов ■ Международные дегустационные конкурсы

*Качественные продукты и напитки для лучших Курортов!*

Время	Название мероприятия	Место проведения
	18 марта, 2026 среда	
10.00-20.00	<b>Заезд и регистрация участников выставки и ярмарки. Оформление стенд</b>	<b>Выставочный центр</b>
10.00-18.00	<b>Прием образцов на Международный дегустационный конкурс ликёроводочных изделий, вин, коньяка и безалкогольных напитков и Международный дегустационный конкурс мясной, рыбной, молочной продукции «Выбор Сочи-2025».</b>	Выставочный центр, «Дегустационная комиссия»
	19 марта, 2026 четверг	
10.00-18.00	<b>Работа Международной выставки «Продукты питания. Напитки-2025», Международного дегустационного конкурса ликёроводочных изделий, вин, коньяка и безалкогольных напитков, Международного дегустационного конкурса мясной, рыбной, молочной продукции «Выбор Сочи-2025».</b>	Выставочный центр, «Дегустационная комиссия»
12.00-12.45	<b>Торжественная церемония открытия с участием официальных лиц. Выступление Ансамбля народной песни "Злата Рось".</b> Обход экспозиции официальными лицами.	<b>Площадка для торжественных мероприятий</b>
13.00-15.00	<b>Стратегическая сессия «Вопросы законодательного регулирования алкогольной продукции. Проблемы и пути их решения».</b>  <b>Тема: «Роль стандартизации в техническом регулировании спиртных напитков».</b> <b>Модератор:</b> <b>Абрамова Ирина Михайловна</b> – директор Всероссийского научно-исследовательского института пищевой биотехнологии – филиала ФГБУН «ФИЦ питания и биотехнологии», доктор технических наук, председатель технического комитета по стандартизации ТК 176 «Спирт этиловый, спиртные напитки и спиртосодержащая продукция».  <b>Тема: «Контроль качества выдержанных зерновых дистиллятов и виски с применением инструментальных методов анализа».</b> <b>Спикер:</b> <b>Медриш Марина Эдуардовна</b> - руководитель лаборатории технохимконтроля и арбитражных методов анализа ВНИИПБТ– филиал ФГБУН «ФИЦ питания и биотехнологии».	<b>Зал «Бордовый»</b>

## ДЕЛОВАЯ ПРОГРАММА

**Тема: "Использование вторичного сырья на пищевом производстве".**

**Спикер:**

**Мойсеяк Марина Борисовна** - Зам. зав. кафедрой "Технологии броидильных производств и виноделия", профессор Российского биотехнологического университета (РОСБИОТЕХ), г. Москва, почетный работник высшего образования.

**Тема: "Преимущества высокоплотного брожения сидров для увеличения мощностей и сохранения микробиологической стабильности на производстве".**

**Спикер:**

**Шмальц Елена Николаевна** - ио генерального директора, главный технолог ООО "ФОЛЬКСБРАУ РУС", аспирант РОСБИОТЕХ.

**Тема: "Перспективы развития технологии мацератов из отечественного ягодного сырья в России".**

**Спикер:**

**Захар Алексеевич** - Ведущий технолог ООО "ФОЛЬКСБРАУ РУС", аспирант РОСБИОТЕХ.

**Тема: "Использование побочной продукции переработки отечественного ягодного сырья в России".**

**Спикеры:**

**Мойсеяк Марина Борисовна** - Зам. зав. кафедрой "Технологии броидильных производств и виноделия", профессор Российского биотехнологического университета (РОСБИОТЕХ), г. Москва, почетный работник высшего образования.

**Лялина Марина Сергеевна** - аспирант РОСБИОТЕХ.

**Тема: "Актуальные направления и перспективы развития фитнес напитков в России".**

**Спикеры:**

**Манин Егор Сергеевич** - м.н.с ООО «БАВАР+».

**Грушникова Варвара Ильинична** - м.н.с ООО «БАВАР+».

**Тема: «Взаимодействие производителей продуктов питания с предприятиями оптовой торговли, розничными сетями и предприятиями санаторно-курортной отрасли и гостинично-ресторанного комплекса».**

**Спикер:**

**Ахтырская Наталья Владимировна** - Председатель Совета Союза «Торгово-Промышленной Палаты города Сочи», эксперт по проведению экспертиз по направлению «Экспертиза продовольственных товаров».

**Организаторы: ВНИИПБТ– филиал ФГБУН «ФИЦ питания и биотехнологии».**

**Начало работы комиссии Международного дегустационного конкурса ликёроводочных изделий, вин, коньяка и безалкогольных напитков и Международного дегустационного конкурса мясной, рыбной, молочной продукции «Выбор Сочи-2025».**

**Сдача экспозиции под охрану.**

Зал «Бордовый»

Выставочный центр,  
«Дегустационная  
комиссия»

20 марта, 2026 пятница

## ДЕЛОВАЯ ПРОГРАММА

10.00-18.00	<b>Работа выставки, ярмарки и Международных дегустационных конкурсов.</b>	
12.00-12.20	<b>Презентация с последующей дегустацией на партнёрском стенде Нотос.</b> <b>Тема: "Кухни мира с Tamaki".</b> <b>Спикер:</b> <b>Маркова Юлия</b> - шеф повар Tamaki, Член МАПК, Chefs team, ФРиО; 20 лет в японской, итальянской и европейской кухнях; 8 лет шеф-эксперт в интернет-магазине деликатесных продуктов. <b>Место проведения дегустации: стенд №85.</b>	Площадка для торжественных мероприятий
12.20-12.40	<b>Презентация компании Raw To Go.</b> <b>Тема: "Raw to Go - полезное может быть и вкусным!"</b> <b>Спикер:</b> <b>Нистратов Павел</b> — старший повар кафе Raw to Go в Красной Поляне, эксперт авторской и растительной кухни. На ярмарке Павел поделится секретами приготовления блюд, которые не только вкусны, но и полезны, а также расскажет, как создать атмосферу уюта и гастрономического наслаждения в любом заведении.	Площадка для торжественных мероприятий
12.40-13.00	<b>Презентация готовой мясной продукции компании РЕМИТ совместно с соусами Tamaki с последующей дегустацией.</b>	Площадка для торжественных мероприятий
18.00-18.30	<b>Сдача экспозиции под охрану.</b>	
<b>21 марта, 2026 суббота</b>		
10.00-18.00	<b>Работа выставки и ярмарки.</b>	
13.00-14.00	<b>Тренинг "Тренды 2025 года. Как бизнесу выжить в кризис?".</b> <b>Спикер: Галина Решетникова</b> , эксперт по личному бренду, бизнес-тренер, наставник, продюсер, руководитель Креативного агентства (PR и SMM), директор по развитию детского модельного агентства Flmodels, создатель авторских курсов "Я-бренд", "Фундамент", спикер крупнейших форумов для	Площадка для торжественных мероприятий
14.00-15.00	<b>Мастер класс по росписи имбирных пряников. Мастер Эверт Светлана.</b>	Площадка для торжественных мероприятий
15.00	<b>Церемония награждения участников выставки и победителей Международного дегустационного конкурса ликёроводочных изделий, вин, коньяка и безалкогольных напитков, Международного дегустационного конкурса мясной, рыбной, молочной продукции «Выбор Сочи-2025».</b>	Площадка для торжественных мероприятий
18.00-18.30	<b>Сдача экспозиции под охрану.</b>	
<b>22 марта, 2026 воскресенье</b>		
10.00-17.00	<b>Работа выставки и ярмарки.</b>	
с 17.00	<b>Демонтаж экспозиции.</b>	