**ПРОГРАМА**

 **Міжнародного Форуму пивоварів і рестораторів**

«Пивоварня як успішний бізнес. Нові тенденції в крафтовому пивоварінні»

**19–20 жовтня 2017 року, м. Рівне, Україна**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **08:00 – 09:00** | **Готель «Айвенго» (вул. Зелена, 53, с. Колоденка, траса Київ-Чоп). Реєстрація учасників.** Запис учасників **Пивного туру «Крафтовий шлях» на 20.10.2017**Запис учасників **Міжнародної колабораційної варки крафтового пива «Вершковий стаут «Форум» в Father’s Brewery (м.Рівне)**Початок роботи **виставки-презентації обладнання, технологій і матеріалів для крафтового пивоваріння.**Кава-брейк. |  |
| **09:00 – 17:00** | **Виставка-презентація обладнання, технологій і матеріалів для крафтового пивоваріння.**Працює аналітичний стенд компанії **«Донау Лаб Україна»** з експрес-аналізу якості пива (аналіз проводиться конфіденційно).Мобільний **Музей підробок Українського альянсу по боротьбі з підробками і піратством** у рамках соціальної акції «Я купую справжнє! Я не купую підробок!» просвітницької кампанії «Дні боротьби з підробками та піратством в Україні».Заочний партнер Форуму міжнародна виставка з виробництва напоїв **Beviale Moscow 2018** запрошує до співпраці. |  |
| **09:00 – 09:10** | **Відкриття Форуму. Вітання від організаторів і партнерів.** * **Катерина Конєва**, **Надія Ящук,** засновники інформаційно-видавничого проекту «Технології та Інновації», організатори Міжнародного Форуму пивоварів і рестораторів;
* Представник Рівненської обласної держадміністрації\*;
* **Мар’ян Года,** депутат Рівненської міської ради, директор пивзаводу «Рівень» – Генеральний Організаційний партнер Форуму;
* **Антоніна Пахаренко-Андерсон,**  віце-президент з питань інтелектуальної власності Українського національного комітету Міжнародної торгової палати (ICC Ukraine), генеральний директор патентно-правової фірми «Пахаренко і партнери» – Генеральний Юридичний партнер Форуму;
* **Андрій Кисіль,** голова Дегустаційного конкурсу East Europen Beer Award.
 |  |
| **09:15 – 10:10** | **СЕКЦІЯ 1. «Ситуація у пивоварній галузі України. Розвиток крафтового пивоваріння – один із шляхів вирішення проблемних питань галузі».** **Модератор – Юрій Заставний,** директор ресторану-пивоварні «Театр пива «Правда» (м.Львів). **Теми до обговорення:*** Розвиток крафту в Україні: починаємо з себе.
* Пивоварня в українському правовому полі. Шляхи розв’язання основних проблем.
* Українське пивоваріння: орієнтація на Захід?

Виступи:* **Мар’ян Года,** депутат Рівненської міської ради, директор **пивзаводу «Рівень»**
* **Дмитро Некрасов,** головний пивовар **Першого Дніпровського заводу** (м. Дніпро);
* **Тарас Фалик,** директор **пивзаводу «Кумпель»** (м. Львів);
* **Пржемисл Брож**, головний пивовар **ресторану-пивоварні «Кант»,** м.Рівне (Україна).
 |  |
| **10:15 – 13:00** | **СЕКЦІЯ 2. «Якість пива: ні компромісу!»****Модератор –** **Катерина Щербаченко**, проект «Технології та Інновації»**«Технічна оснащеність пивоварень в минулому і сьогоденні. Технології сухого охмеління». Ральф Герверт**, міжнародний експерт з пивоваріння, генеральний директор компанії **BdB Bier-Know how GmbH** (Німеччина), **Андрій Чурсін**, власник пивоварні BIER-SCHMIEDE (Німеччина). **«Чеський солод: багато плюсів і лише один мінус». Валерій Шульц**, співзасновник, директор компанії **SEKADO** (Чехія).**«Все, що потрібно знати, відкриваючи свій міні-пивзавод: пропозиція компанії PSS Svidník для ресторанів-пивоварень». Ян Кома**, майстер пивоваріння (Словаччина).**«Оригінальне обладнання GEA для крафтового пивоваріння».** **Юрій Войтюк**, представник компанії **GEA Westfalia Separator** (Німеччина).**«Презентація унікальної технології вирощування чистої культури дріжджів**». **Антон Шельс**, майстер пивоваріння (Німеччина).**«Миття та налив кегів: економно, ефективно, технологічно». Марко Бізаро, Андрій Подольський**, **Gruppo Bisaro – Sifa Srl** (Італія).**«Сучасні сорти хмелю і смакові якості пива».** Представниккомпанії **«Хопштайнер Україна».** **«Для чого потрібна фільтрація у пивоварінні». Костянтин Королюк**, керівник напрямку компанії **«А-Профі»** (Україна).**«Найбільш типові проблеми в пивоварінні і шляхи їх розв’язання». Йосеф Кубичек**, пивовар-технолог компанії **Czech Brewmasters s.r.o.** (Чехія). |  |
| **13:00 – 13:30****13:30 – 14:00** | * **Обід.**
* **Презентація міцного алкогольного напою на травах *солодуха* від Кілійської пивоварні (м. Кілія, Одеська обл.).**
 |  |
| **14:05 – 15:05** | **СЕКЦІЯ 3.** **КРУГЛИЙ СТІЛ «Інтелектуальне пиво: просуваємо, не порушуємо – успіх бізнесу гарантуємо!»** **Модератор – Вероніка Березанська,** координатор з підтримки громадських проектів компанії ППФ «Пахаренко і партнери», голова комісії з питань інтелектуальної власності та недобросовісної конкуренції ICC Ukraine.**Презентації від ППФ «Пахаренко і партнери»:*** «Пивна справа: загально-юридичні аспекти бізнесу», юрист **Вікторія Посвистак**;
* «Як подати себе в Інтернеті і не порушити закон», юрист **Ігор Алфьоров**;
* «Нюанси використання географічних назв у торговельних марках пивоварів», заступник начальника відділу торговельних марок **Анастасія Міндрул**;
* «Ваш продукт із вкраденим патентом — піратський продукт!», радник **Микола Ковіня**;
* «Як не втрапити в халепу, зваривши пиво, та не стати фігурантом кримінальної справи. Поради фахівця», заступник начальника юридичного відділу **Євгеній Компанець**.

Бонус від спікерів — експрес-відповіді на питання будь-якої складності. |  |
| **15:00 – 17:00** | Працюють столи переговорів з торговельними мережами. |  |
| **15:10 – 17:00****15:10 – 15:20****15:25 – 15:35****15:40 – 15:55****16:00 – 16:15****16:20 – 16:30****16:35 – 16:55** | **СЕКЦІЯ 4.** **КРУГЛИЙ СТІЛ «Пиво і ресторан: вдалий тандем»****Модератор – Олександр Шаталов,** власник **пивоварні «Ципа»** (Закарпатська обл.), засновник мережі пивних пабів і ресторанів**«З досвіду успішного пивного ресторану: робимо наголос на пивне меню». Олександр Андрієвський**, власник мережі ресторанів «Шульц» (м. Київ, Житомир).**«Оригінальна ПЕТ-упаковка для крафтового пива». Олександр Керноз,** регіональний менеджер компанії **«ПЕТ Технолоджіс Україна».****«Про організацію фірмової торгівлі пивом, або від ресторанного пива до пива для ресторанів. Що вигідніше: власна торгівля чи через посередників». Сергій Коваленко,** сім'я ресторанів **AltBier, Харків.****«Укупорка від TAPI: унікальні маркетингові рішення для продажу пива». В’ячеслав Шиш**, представник **TAPI group в Україні** (Італія).**«З досвіду співпраці з ресторанами і торгівлею: виступ практика». Олександр Васильєв**, співвласник міні-пивзаводу **«Rod Brau» (Київ – Харків).** **«Підсумки обговорення теми. Презентація досвіду. «Ципомобіль» як універсальний торговельний майданчик». Олександр Шаталов, засновник та власник пивоварні «Ципа».** |  |
| **17:00 – 18:00****17:00 – 17:10****17:15 – 17:25****17:30 – 17:40****17:45 – 17:55** | **СЕКЦІЯ 5.** **Домашнє пивоваріння: від домашнього пивоваріння до контрактного, від хобі до бізнесу.** **Модератор – Юрій Семенов, Київська Пивна Ліга****«Від домашнього пивовара до професійного. Технологічні переваги пивоваріння на обладнанні Brewiks». Євген Подлєсних**, співвласник пивоварні **Underwood** (м. Київ, Україна).**«Музика і пиво, або Як формується аудиторія пивних гіків». Віктор Головко**, головний пивовар пабу-пивоварні **VG Craft Beer (м. Київ, Україна)**.**«З інтернету в реальне пивоваріння». Михайло Платонов**, засновник пивоварні **Seven Bridges (м. Київ, Україна).****«Спочатку було слово, або Дегустаторами не народжуються». Юрій Семенов**, президент **Київської Пивної Ліги.** |  |
| **18:00 – 18:10** | **«Український крафт: аналіз якості пива з лабораторним обладнанням Anton Paar». Володимир Пашко,** директор компанії **«Донау Лаб Україна».** |  |
| **18:15 – 18:30** | **Підведення підсумків Форуму. Заключне слово від організаторів – Катерина Конєва, Надія Ящук –** засновники інформаційно-видавничого проекту «Технологїі та Інновації».**Розіграш лотереї від компаній-партнерів.**  |  |
| **18:35 – 18:50** | **Переїзд у ресторан Catarsis (м. Рівне, вул. Коперника, 9).** |  |
| **19:00 – 22:00** | **Урочиста церемонія вручення нагород Дегустаційного конкурсу East European Beer Award.****Ведуча –** Дарина Дубинка, журналіст проекту «Технології та Інновації».**Презентація пивного меню і фуршет від ресторану Catarsis.** Виступ шеф-кухаря Анатолія Лук’янчука. **Презентація крафтового пива від українських компаній і ресторанів-пивоварень.**  |  |
| **20 жовтня, п’ятниця** | **Пивний тур «Крафтовий шлях» (**відвідання 4 кращих крафтових пивоварень і пабів Рівного (реєстрація і оплата додатково)**:** **Маршрут А (м. Рівне):****10.00-12.30 – Рівненський пивзавод «Рівень». Ресторан-пивоварня «Кант».** Презентація обладнання від **Czech Brewmasters s.r.o., – Йосеф Кубичек**, пивовар-технолог компанії (Чехія).**13.00 – 14.30 – Ресторан «Броварня на Грушевського».** Презентація обладнання від **компанії «Шульц-Трейд», Ігор Мішенко,** технолог компанії **«Шульц-Трейд».****15.00 – 16.30 – Ресторан-пивоварня Father** **17.00 – 19:00 – Ресторан-пивоварня «Сталева гора»** **Маршрут В (Рівне – Березне – Рівне):****9.00 – 11.00 – Рівненський пивзавод «Рівень»** **12.00 – 14.00 – Пивоварня «Волинський бровар», паб «Пилорама», м. Березне Рівненської обл.****15.30 – 16.30 – Ресторан-пивоварня «Кружак», м. Рівне.****17.00 – Ресторан-пивоварня «Сталева гора», м. Рівне**  |  |
| **10:00 – 18:00** | **Міжнародна колабораційна варка крафтового пива «Вершковий стаут «Форум». Father’s Brewery – ресторан-пивоварня Father (м.Рівне)** |  |
|  | ***\*Узгоджується*** |  |

|  |
| --- |
| **18.10.2017 р.**  |
| 08:00-24:00 | **Прибуття до Рівного і поселення:****Готель «Айвенго»** [**www.aivengo.org**](http://www.aivengo.org/)**вул. Зелена, 53, с. Колоденка, траса Київ-Чоп**Тел.: +38 (0362) 20-89-52,+38 050 662 74 62aivengo@mail.rv.ua**Готель «Україна»** [**www.hotelukraine.rv.ua**](http://www.hotelukraine.rv.ua/)м. Рівне, вул. Соборна, 112, +38 (0362) 64 91 41reception@hotelukraine.rv.ua |
| **Розпорядок роботи 19.10.2017 р.** |
| 8:00 – 9:00 | Реєстрація учасників і партнерів Форуму;сніданок (кава-брейк)**Для реєстрації учасників:****Марина Радчик –** тел.: +380 68 424 21 80**Ольга Казазаєва** – тел.: +380 50 823 38 69**Для реєстрації партнерів конференції:****Анна Панкратенкова –** тел. +380 97 75 925 83, +380 95 60 70 904 e-mail: napitki2015@gmail.comdrinksgallery@ukr.net |
| 9:00 – 17:00 | Працює міні-виставка технологій і обладнання. |
| 9:00 – 14:00 | Пленарне засідання. Круглий стіл. |
| 13:00-14:00 | Обід. Дегустація міцного алкогольного напою солодуха від Кілійської пивоварні (м.Одеса). |
| 14:05-18:30 | Продовження роботи Форуму.  |
| **18:30-18:50**19:00-22:00 | Переїзд у ресторани «КАНТ» і Catarsis (м.Рівне, вул. Коперника, 9).Урочиста церемонія з нагородження переможців Першого Незалежного Дегустаційного конкурсу East European Beer Award.Презентація крафтового пива від українських компаній і ресторанів-пивоварень; презентація пивного меню від ресторану «КАНТ». |
|  | **Розпорядок роботи** 20.10.2017 р. |
| 10.0017.00–19.00 | Від’їзд учасників пивного туру від готелю «Україна».Святковий обід для учасників Пивного туру в пабі «Сталева гора».Завершення програми.  |
|  |  |