

6-8 ноября 2013

Новосибирск

Программа выставок InterFood Siberia 2013 и «Упаковка Сибири-2013»

6 ноября (среда)

10.00	Начало работы выставки
<p>11.00 - 13.00</p> <p>Конференц-зал № 1 (3 этаж).</p>	<p>Круглый стол «Упаковка сегодня: экология в производстве и продвижении. Ответственность производителей по управлению отходами».</p> <p>Участники: Министр промышленности и торговли Новосибирской области, руководитель Департамента природных ресурсов и охраны окружающей среды Новосибирской области, руководители и главные специалисты компаний по производству и утилизации упаковочной продукции, руководители и главные специалисты компаний-производителей пищевых продуктов и напитков, независимые эксперты.</p> <p>Доклады:</p> <ul style="list-style-type: none"> • «Система расширенной ответственности производителей как основополагающий принцип развития системы обращения с отходами в РФ. Тенденции и перспективы. <i>Докладчик: Гельман Л.М., эксперт, генеральный директор ООО «Экономические консультации».</i> • «Построение системы переработки отходов: роль государства и бизнеса». <i>Докладчик Марьев В.А., национальный эксперт UNIDO, член Комитета по природопользованию и экологии ТПП РФ.</i> • Доклады представителей компаний «ПепсиКо», «Балтика» и др. <p>Организаторы: Новосибирская областная Ассоциация предприятий по обращению с отходами «Экология Сибири», ITE «Сибирская Ярмарка», Департамент природных ресурсов и охраны окружающей среды Новосибирской области,</p>
<p>11.00-13.00</p> <p>Зона мастер-классов ООО «АТЛАНТА СЕРВИС» (зал В), Стенд №234.</p>	<p>Мастер-классы компании «Santa Maria» (г. Москва) и ООО «АТЛАНТА СЕРВИС».</p> <ul style="list-style-type: none"> • Гриль без огня. Техасско-мексиканская кухня в русском стиле. <p>Применение линеек SteakHouse BBQ и ТехMex от Santa Maria. Горячее копчение рыбы и птицы, расширение ассортимента с минимальными затратами.</p> <p>Проводит Матвей Малютин, шеф-повар компании «Santa Maria», Почетный член Национальной Гильдии Шеф-поваров.</p>

<p>12.00 – 15.00</p> <p>Конференц-зал № 4 (3 этаж)</p>	<p>Семинар «Как открыть прибыльную пиццерию».</p> <p>В программе:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Перспективы российского рынка общественного питания; • Типы пиццерий, цели посещения; • Разработка концепции будущей пиццерии; • Выбор месторасположения пиццерии; • Выбор формы собственности; • Выбор системы налогообложения и лицензирование; • Разработка технологического проекта и подбор оборудования; • Дизайн пиццерии; • Подбор персонала пиццерии; • Разработка меню. Состав и его оформление; • Политика ценообразования; • Запуск проекта. <p>Организатор: компания «КЛЕН». Семинар ведёт Наталья Кулакова, директор обучающего центра «КЛЕН».</p>
<p>13.30-15.00</p> <p>Зона мастер-классов ООО «АТЛАНТА СЕРВИС» (зал В), Стенд №234.</p>	<p>Мастер-классы компании «Santa Maria» (г. Москва) и ООО «АТЛАНТА СЕРВИС».</p> <ul style="list-style-type: none"> • Бургеры в стиле ТехМех от Santa Maria. Паназиатская кухня (овощи, курица). <p>Проводит Матвей Малютин, шеф-повар компании «Santa Maria», Почетный член Национальной Гильдии Шеф-поваров.</p>
<p>14.00-16.00</p> <p>Конференц-зал № 1 (3 этаж)</p>	<p>Семинар «Модель сбора упаковки на примере австрийской системы управления отходами».</p> <p>Докладчик: доктор Ф. Кох (Вена, Австрия).</p>
<p>15.30-17.00</p> <p>Зона мастер-классов ООО «АТЛАНТА СЕРВИС» (зал В), Стенд №234.</p>	<p>Мастер-классы компании «Santa Maria» (г. Москва) и ООО «АТЛАНТА СЕРВИС».</p> <ul style="list-style-type: none"> • Использование современных технологий в приготовлении блюд для повышения энергоэффективности и сокращения расходов. Sous-Vide: низкотемпературное приготовление в вакууме. <p>Проводит представитель компании Manitowoc Foodservice, Convotherm Elektrogeräte GmbH в России Антон Шмидт (Германия).</p>
<p>17.00</p>	<p>Окончание работы выставки.</p>

7 ноября (четверг)

10.00	Начало работы выставки
11.00-11.30	Официальная церемония открытия выставки
11.00- 14.00 Зона мастер-классов ООО «АТЛАНТА СЕРВИС» (зал В), Стенд №234.	<p>Мастер-классы компании «Santa Maria» (г. Москва) и ООО «АТЛАНТА СЕРВИС».</p> <ul style="list-style-type: none"> • Производство. Полуфабрикаты и готовые блюда. <p>Применение маринадов сухих и жидких для мяса и птицы, низкотемпературное приготовление.</p> <p>Проводит Матвей Малютин, шеф-повар компании «Santa Maria», Почетный член Национальной Гильдии Шеф-поваров.</p>
12.00-13.30 Зал В.	<p>Ежегодный День Поставщика</p> <p>Участники: торговые сети, ассоциации товаропроизводителей и рестораторов, предприятия – производители мяса и мясной продукции, молока и молочной продукции, хлеба и хлебобулочных изделий, муки, круп, рыбы, алкоголя, овощей, фруктов и т.д.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Презентации компаний – товаропроизводителей; • Работа за «столами переговоров». <p>Организатор: Министерство промышленности, торговли и развития предпринимательства Новосибирской области.</p>
14.00-17.00 Зона мастер-классов ООО «АТЛАНТА СЕРВИС» (зал В), Стенд №234.	<p>Мастер-классы компании «Santa Maria» (г. Москва) и ООО «АТЛАНТА СЕРВИС».</p> <ul style="list-style-type: none"> • Использование современных технологий в приготовлении блюд для повышения энергоэффективности и сокращения расходов, «Sous-Vide: низкотемпературное приготовление в вакууме». <p>Проводит представитель компании Manitowoc Foodservice, Convothem Elektrogeräte GmbH в России Антон Шмидт (Германия).</p>
17.00	Окончание работы выставки

8 ноября (пятница)

10.00	Начало работы выставки
11.00 -14.00 Зона мастер-классов ООО «АТЛАНТА СЕРВИС» (зал В), Стенд №234.	<p>Мастер-классы Сибирской гильдии шеф-поваров и ООО «АТЛАНТА СЕРВИС».</p> <ul style="list-style-type: none"> • Вариации мяса со специями «Santa Maria», горячее копчение. <p>Проводит шеф-повар Виталий Карлин, член Сибирской гильдии шеф-поваров.</p>
16.00	Окончание работы выставки