



**МЕЖДУНАРОДНЫЙ ФОРУМ
ЭКСПЕРТОВ МОЛОЧНОЙ ИНДУСТРИИ**

CHEESE OPEN

МЕЖДУНАРОДНЫЙ КОНКУРС СЫРОВ

10-11 ОКТЯБРЯ 2024, АКТАУ

РЕГИСТРАЦИЯ

WWW.CHEESEOPEN.COM

МЕЖДУНАРОДНЫЙ ФОРУМ ЭКСПЕРТОВ МОЛОЧНОЙ ИНДУСТРИИ, ПРОИЗВОДИТЕЛЕЙ СЫРОВ И МОЛОЧНЫХ ПРОДУКТОВ

Впервые на площадке Международного форума экспертов молочной индустрии **основной фокус будет сделан на молочную продукцию глубокой переработки**. В течении двух дней Форума лучшие эксперты, технологи и ученые из Франции, Нидерландов, Италии, России и Казахстана поделятся своим опытом и расскажут о новых технологиях в **производстве функциональных молочных продуктов, мороженого и СЫРА**.

СКАЖИТЕ “СЫР!”

“Сырный” рынок Центральной Азии и стран ЕАЭС - развивающийся рынок, нацеленный как на внутреннее потребление, так и на экспорт.

Как конкурировать на этом рынке? Какой ассортимент представить потребителю? Как минимизировать издержки используя новые технологии производства молочных продуктов? Какое оборудование подобрать для модернизации или запуска новых производств? Как скорректировать процессы для получения максимальной производительности и прибыли?

ВОПРОСЫ НЕ ОСТАНУТСЯ БЕЗ ОТВЕТОВ

Основная **цель** Международного Форума экспертов молочной индустрии — **стать мостом между производителями сыров и молочных продуктов и специалистов отрасли, которые “знают как”**.

Площадка объединит молочных технологов, производителей оборудования, поставщиков и разработчиков заквасочных культур и компонентов, ученых, фромажеров, маркетологов и представителей госструктур.

Участие в Форуме - **отличная возможность закрыть свои производственные и бизнес-вопросы за два дня** и расширить профессиональное мировоззрение.

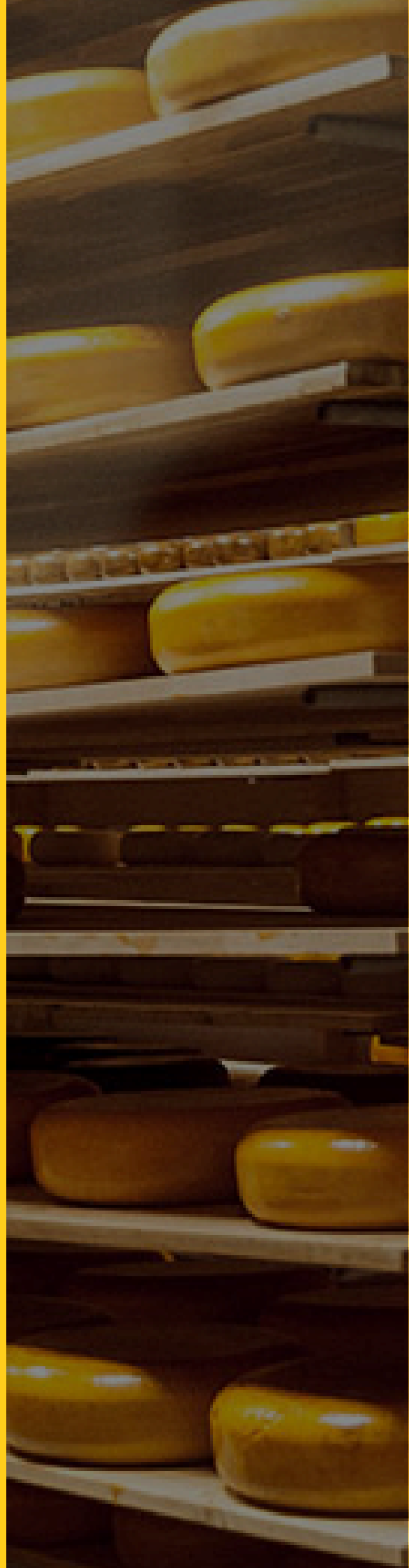
ИСПОЛЬЗУЙ ВОЗМОЖНОСТЬ

- Получить консультацию от лучших сыроделов и молочных технологов из Франции, Нидерландов, Италии, России.
- Повысить профессиональные компетенции сотрудников
- Посетить выставку-презентацию оборудования и компонентов
- Найти новых партнеров и наладить деловые связи
- Принять участие в первом Международном конкурсе сыров “Cheese Open 2024” в качестве члена жюри или наблюдателя

СТОИМОСТЬ УЧАСТИЯ

- “Фермер”: 40 000 KZT/ 8 000 RUB/ 75 EUR
- “Профи”: 80 000 KZT/16 000 RUB/ 150 EUR
- “Поставщик решений”: 140 000 KZT / 28 000 RUB/ 265 EUR

СКАНИРУЙ QR КОД И РЕГИСТРИРУЙСЯ



МЕЖДУНАРОДНЫЙ КОНКУРС СЫРОВ “CHEESE OPEN 2024”



ВПЕРВЫЕ НА ПРОСТОРАХ ЦЕНТРАЛЬНОЙ АЗИИ ПРОЙДЕТ ОТБОРОЧНЫЙ ТУР К ЧЕМПИОНАТУ МИРА И ВСЕМИРНОМУ СЫРНОМУ САЛОНУ “MONDIAL DU FROMAGE 2025”, КОТОРЫЙ СОСТОИТСЯ ВО ФРАНЦИИ В СЕНТЯБРЕ 2025 ГОДА!

Международный конкурс сыров “Cheese Open 2024” - престижная премия для профессионалов отрасли, признание высокого мастерства производителя и качества продукта.

Конкурс организован Гильдией сыроделов Казахстана

ТРОФЕИ КОНКУРСА

Жюри присудит титулы:

**Гран-при “Чемпион Cheese Open 2024”
“Лучший сыр промышленного производства”
“ Лучший сыр Казахстана 2024”,
а так же**

- Бронзовая, серебряная, золотая медали в каждой категории сыра
- Лучшие сыры конкурса получают право на участие в Mondial du fromage 2025 за счет Организатора, наградную атрибутику, призы от партнеров и возможность использования изображения медали на упаковке продукции.
- Топ - 10 рейтинга сыров получают право приоритетной заявки на Mondial du fromage 2025
- Все образцы, прошедшие экспертизу получат оценочный лист с рейтингом по основным критериям и рекомендации от членов жюри

А СУДЬИ КТО?

Коллегия квалифицированного международного жюри под руководством Президента Международной Гильдии сыроделов Ролана Бартелеми и Председателя гранд-жюри Лорана Дюбуа, Франция
Шеф-фромажер - Эверт Шонхаге, Нидерланды



СТОИМОСТЬ УЧАСТИЯ

- Стоимость участия 1 образца - 10 000 KZT/ 20 EUR
- Стоимость участия образца в категории “Сыры промышленного изготовления” (для молочных заводов) - 25 000 KZT/ 47 EUR

Сыры необходимо зарегистрировать до 25 сентября
Регламент проведения конкурса доступен на официальном сайте www.cheeseopen.com



СКАНИРУЙ QR КОД И РЕГИСТРИРУЙ КОНКУРСНЫЕ ОБРАЗЦЫ



УВАЖАЕМЫЕ УЧАСТНИКИ!



ПРОГРАММА ФОРУМА

С программой форума можно ознакомиться на официальном сайте www.cheeseopen.com.
В программе возможны изменения

ПРОЖИВАНИЕ И ТРАНСПОРТ

С нами сотрудничают крупнейшие отели г.Актау, чтобы сделать Ваше размещение комфортным и оптимальным по стоимости.

В дни проведения мероприятия комфортабельные автобусы доставят Вас из этих отелей к месту проведения мероприятия.

Вы можете воспользоваться предложением Организатора или воспользоваться опцией самостоятельного размещения и транспортного обеспечения.

Все участники Форума будут обеспечены запланированным в программе питанием на месте проведения 10 и 11 октября (кофе-брейк, обед).

НЕТВОРКИНГ

11 октября пройдет дегустация-презентация с фиксацией отраслевого рекорда в книге "КИНЭС" в присутствии СМИ - Самый длинный сырный стол Казахстана.

В презентации участвуют все сыры, принявшие участие в конкурсе, а так же сыры, дополнительно предоставленные производителями.

Для участия в качестве посетителя требуется предварительная регистрация. Места ограничены



НАС ПОДДЕРЖАЛИ

