



Международный форум экспертов молочной отрасли, производителей сыров и молочных продуктов 9-10 мая 2024 года

Г. Актау, Республика Казахстан

Информационное письмо

Уважаемые коллеги,

Приглашаем Вас принять участие в Международном форуме экспертов молочной отрасли, производителей сыров и молочных продуктов, который состоится 9-10 мая 2024 года в г.Актау, Казахстан при поддержке Международной Гильдии сыроделов (Франция).

Каковы цели Форума?

1. Определить место молочной отрасли Центральной Азии в глобальном молочном производстве, понять тенденции, вектора развития и экспортный потенциал
2. Развивать международное сотрудничество и взаимодействие с передовыми странами и отраслевыми организациями в области глубокой переработки молока
3. Совершенствовать профессиональные компетенции специалистов молочной отрасли
4. Стать точкой контакта между производителями, инвесторами и компаниями, предлагающими технические и технологические решения для молочной промышленности
5. Ответить на вопросы: Какие технологии способны сделать производство более эффективным? Какие современные молочные продукты завоюют сердца потребителей? Как будут выглядеть и функционировать молочные фермы и молочные заводы в ближайшей перспективе?
6. Показать «зеленые технологии» водосбережения и водоочистки на предприятиях молочной промышленности
7. Раскрыть производственный и экспортный потенциал молочных продуктов и сыров из другого молока (верблюжьего, кобыльего, козьего, овечьего).

Кто мы: команда Форума?

Более 20 иностранных и отечественных специалистов, молочных технологов, ученых, фромажеров и других экспертов, поделятся своими знаниями с участниками Форума, среди которых:

- **Ролан Бартелеми**, (Франция)– Президент Международной Гильдии сыроделов;
- **Лоран Дюбуа**, (Франция) – сыродел, сырный эксперт (фромажер), «Лучший мастер-ремесленник Франции», эксперт молочной отрасли международного класса;
- **Гаухар Конуспаева**, (Казахстан/Франция) – ученый, доктор наук, профессор кафедры биотехнологии КазНУ им. аль-Фараби, эксперт CIRAD (Французский центр сельскохозяйственных исследований и международного развития), специалист по верблюжьему молоку, автор технологий производства сыров из верблюжьего молока

- **Эверт Шонхаге**, (Нидерланды) - Чемпион мира среди фромажеров 2019 г., эксперт молочной отрасли международного класса, аффинер, кулинар;
- **Ольга Шевчук**, (Россия) – эксперт – дегустатор Всероссийского научно-исследовательского института маслоделия и сыроделия Федерального научного центра им.В.М. Горбатого РАН, Лучший сырный сомелье России 2021 г.
- **Алексей Андреев**, (Сербия/Россия) – мастер – сыродел, аффинер, владелец и технолог ремесленной сыроварни, многократный призер международных сырных конкурсов, золотой медалист мирового чемпионата Mondial du Fromage.

Для кого будет полезным участие в Форуме?

Крупным предприятиям с вектором на модернизацию производства и выведения на рынок новых продуктов;

Малым предприятиям в поисках новых технологий, рынков сбыта и надежных технологических партнеров;

Фермерским и производственным кооперативам, стремящимся выйти на новый уровень «глубокой» переработки молока;

Отраслевым организациям и государственным структурам;

Руководителям, начальникам смен, мастерам, и другим заинтересованным работникам молочных предприятий;

Производителям сыров и молочных продуктов, технологам фермерских молочных кооперативов, частным крафтовыми фермерским производителям.

Какие преимущества Вы можете получить от участия в Форуме?

Решение своих бизнес-задач всего за 2 дня! Экономия времени и усилий, ведь участие в Форуме - это прямая точка контакта и взаимодействия между всеми участниками молочного рынка, обмена мнениями и налаживании профессиональных и деловых связей.

Рост компетенций и актуализация знаний. Возможность получения актуальной информации от топовых спикеров - экспертов, возможность задать свои вопросы, что позволяет не только расширить свои знания, но и получить профессиональную помощь и консультацию.

Конвент-воркшоп «Сырный мир – от молока до полки», после прохождения которого, участники получают специальный сертификат от Международной гильдии сыроделов (Франция).

Обновление профессионального мировоззрения. Взаимодействие с людьми из разных стран, с разным опытом и знаниями расширяет горизонты и позволяет увидеть проблему с разных сторон.

Какие еще мероприятия предусмотрены в программе Форума?

Международный конкурс сыров «Cheese Open 2024». Участники конкурса – производители сыров из разных стран мира. Профессиональное жюри выберет и наградит сыр - чемпион и «Лучший сыр Казахстана». 10 лучших сыров получают путевку на участие в чемпионате мира Mondial du Fromage 2025.

Экспозиция компаний – поставщиков технических и технологических решений для молочной промышленности позволит подобрать лучшее оборудование и компоненты для Вашего предприятия.

Презентация кулинарной инсталляции «Самый длинный сырный стол» с официальной регистрацией отраслевого рекорда в книге КИиЭС. Открытая дегустация сыров «Cheese Open 2024».

Гала-ужин – пространство для нетворкинга и укрепления налаженных связей.

Как я могу принять участие в Форуме?

Необходимо заполнить заявку по ссылке: <https://forms.gle/ETq1ibimu28nj6ou7>

Организационный взнос составляет:

80 000 тенге (16 000 RUB/ 160 EUR) – для представителей сельскохозяйственной и молочной отрасли, заинтересованных лиц смежных отраслей.

140 000 тенге (28 000 RUB/ 280 EUR) – представители компаний, предоставляющие решения для молочной промышленности.

В стоимость организационного взноса входит участие во всей деловой и обучающей программе Форума, запланированное в программе питание, раздаточный материал, участие в Гала-ужине.

Для фермерских и малых крафтовых предприятий при оплате организационного взноса до 5 апреля предоставляется скидка 50%.

Для участников Международного конкурса сыров «Cheese Open 2024», зарегистрировавших свои образцы на конкурс до 5 апреля предоставляется 70% скидка на участие в деловой программе Форума.

Как я могу стать партнером Форума?

Для наших партнеров мы предлагаем более 10 видов рекламных и бизнес- интеграций, отвечающие Вашим ожиданиям и бренд-бюджету. Партнерство- выгодная возможность продвинуть свой бренд и рассказать о нем миру.

Как я могу узнать больше о мероприятии?

С программой мероприятия и условиями участия в конкурсе сыров можно ознакомиться на официальных ресурсах:

Официальный сайт Форума <https://cheeseopen.com>

Инстаграм [@cheeseopencon](https://www.instagram.com/cheeseopencon)

Email: cheeseopen.contest@gmail.com

WhatsApp: +7 778 559 98 17

Тел. +7 775 202 89 02

**Глава Оргкомитета,
Член Международной гильдии сыроделов**



Григорова А.Н.