

ПИЩЁВКА ВМЯСО

4-Я ГЛАВНАЯ КОНФЕРЕНЦИЯ ДЛЯ МЯСОПЕРЕРАБОТЧИКОВ НА ВЫСОТЕ 960 МЕТРОВ

3–5 АПРЕЛЯ 2024, СОЧИ, КРАСНАЯ ПОЛЯНА

Уважаемые коллеги.

Рад пригласить Вас, ваших коллег и партнеров принять участие в 4й главной конференции для мясопереработчиков ПИЩЁВКАЗД: ВМЯСО. Конференция пройдет 3–5 апреля 2024 г. в Сочи в Красной Поляне по адресу: г. Сочи, Курорт Красная Поляна, Поляна 960, ул. Горная, д. 4

Что такое ПИЩЁВКАЗД: ВМЯСО:

— Здесь выступают собственники и гендиректора предприятий мясопереработки, главные эксперты отрасли и самые яркие приглашенные гости. В этом году среди спикеров — Алексей Водовозов (ИД «Ремедиум», «Смотровая Военврача»), Юлия Панфёрова («Калинка»), Елена Самодурова (GFK), Елена Зингеровская («Тавр») и др.;

— Слушать доклады будут производители мясной продукции, представители торговых сетей, а также те, кто поставляет ингредиенты и решения. Свое участие уже подтвердили компании: Останкино, АВІ, Рублевский, Костромской МК, Дымов, Мясной ряд, Владимирский стандарт, Окраина, Микоян, Котлетарь, Х5, и др.;

— Программа конференции — самые важные и актуальные темы, разбор которых даст результат сегодня и обеспечит преимущество завтра. Актуальная версия программы — на сайте;

— Нетворкинг продуман до мелочей. Общаться, завязывать знакомства и обмениваться контактами здесь проще некуда: от знаменитых вечеринок в стиле ПИЩЁВКИЗД до онлайн-форматов.

● 3 дня, 25+ спикеров, 7 сессий

● Выставочная зона

● Пленарная сессия. Как руководить.
Опыт собственников

● Открытый микрофон

● Фуршет в первый день

● Ночь пожирателей рекламы.

Программа ВМЯСО 2024

1. Экономика и аналитика рынка

- Эффективное слияние маркетинга и технологий в современном бизнесе.
- Интересные факты о покупательских предпочтениях.
- Тренды в мясной категории. Взгляд в будущее.
- Баранина. Безучётное потребление.

2. Производство будущего. PRO IT, автоматизацию, роботизацию

- Digital4food — окно в мир цифровой эффективности.
- Уровни цифровой зрелости организации и так ли всем нужен ERP.
- Культура маркировки продукции. Честный ответ на знаковый вопрос.
- Колбасный цех будущего: как автоматизация и роботизация меняют мясопереработку на примере производства сосисок и колбасок.

3. Технология

- Еда-звено социальной цепочки.
- Эксклюзивно для ПИЩЁВКИЗД: ВМЯСО! В поисках идеальных сосисок из птицы. Изучаем. Тестируем. Обсуждаем.

4. Маркетинг и реклама

- Колбасу есть нельзя выбросить.
- Введение в стратегическое мышление.
- Стратегические сессии есть, а стратегии нет.
- Секреты успешного маркетинга продуктов питания в 2024 году.
- Влияние упаковки на потребителя — от неприязни до легкого транса и импульсивной покупки.

5. Пленарная сессия. Как руководить. Опыт собственников

- Владельческая эффективность бизнеса. Модели взаимодействия собственника и бизнеса.
- Новые рынки на неновых мощностях: как 30-летний мясокомбинат осваивает свежие товарные категории.

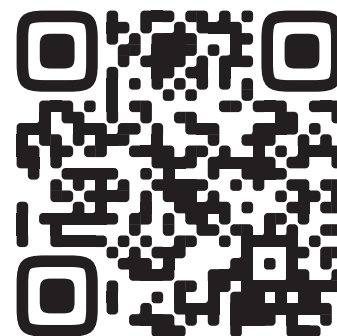
6. Формирование команд, оценка и развитие персонала

- Зачем сотрудникам развивать ваш бизнес?
- Как создать и удержать классную команду?
- Собственная лаборатория навыков по логике бизнеса.

7. PRO ритейл и фирменную розницу. Рынок готовой еды

- Растущий тренд — как им воспользоваться?
- Победные лайфхаки в борьбе за покупателя: фирменная розница, франшиза, цифровизация.
- Кулинария в фирменных магазинах.

[PISCHEVKA3D.RU/VMYASO](https://pischevka3d.ru/vmyaso)



ПЕРЕЙТИ НА САЙТ

Пожалуйста, сообщите
о возможности вашего участия:
тел: +7 (962) 686-60-41
email: info@vatelmarketing.ru
или просто зарегистрируетесь
на **www.pischevka3d.ru/vmyaso**



С уважением,
Генеральный директор
ООО ВАТЕЛЬ КОНСАЛТИНГ
Калинин Р. Г.