



2026
сентябрь
22

Программа форума

8:30 Регистрация и утренний кофе

9:00 Открытие форума

Приветственное слово организаторов и генерального партнера

СЕССИЯ 1

ОБЗОР РЫНКА: ОТ СЫРЬЯ ДО ГОТОВОГО ПРОДУКТА

В каком состоянии находится пивоваренная отрасль России: что действительно происходит на рынке и за кулисами, какие вызовы стали системными, а какие – только формируются. Цифры, которые нельзя игнорировать.

9:10

Основные тенденции на рынке пива в 2026-ом году и перспективы 2027 года



Даниил Бриман, председатель Совета Союза российских пивоваров, генеральный директор ООО "Суздальский пивовар"

9:50

Обзор рынка: баланс солода и ячменя в России на текущий момент. Причины профицита в 2026 году на рынке. Что было и что ожидаем



Дмитрий Морозов, управляющий ООО "Грейнрус"

10:20

От аналитики к полке: как производителям алкоголя формировать востребованный ассортимент



Анна Собянина, управляющий партнер агентства интегрированного маркетинга и брендинга A.STUDIO

11:00

КОФЕ-БРЕЙК

Знакомство с экспонентами

СЕССИЯ 2 ХМЕЛЕВАЯ ЭКСПЕРТИЗА

Как преодолеть критическую зависимость от импортного хмеля и перейти на отечественное сырье.
Выстраиваем диалог между пивоварами и аграриями.

11:30



Тренды и перспективы развития хмелеводства. Трансформация отрасли. Опора на отечественного хмелевода – выбор сильной пивоварни

Сергей Приказчиков, заместитель управляющего ООО "Грейнрус Хмель"

12:00



Ароматическая карта сортов хмеля и сравнение с иностранными аналогами

Сергей Матвеев, пивовар-технолог ООО "Грейнрус"

12:20



Летучие ароматические вещества хмеля, как дрожжи работают с хмелем

Виталий Моторин, технический консультант Fermentis в РФ и Беларуси

12:50



Хмель. Обзор факторов, влияющих на вкус и аромат.

Елена Тюкина, главный редактор RealBrew, директор по производству ООО "Красный Пивовар" (Knightberg™, Force of Gravity™, Пивздрав™)

13:30

ОБЕД



14:30

Дискуссия дня. Открытый разговор с пивоварами-технологами.

Про подходы и разработки, а также оценку их на практике. Что происходит на производствах прямо сейчас? Кто не оптимизирует – тот теряет? Технологические разборы от практиков.

Участники дискуссии – пивовары-технологи крупных отечественных производств

СЕССИЯ 3 ПУТЬ К НОВОМУ

Как достичь чистого и вкусного пива? Как продлить "срок жизни" пива без потерь на качестве и его вкусовом профиле до последнего глотка.

15:30

Санитария – это не про расходы, а про инвестиции в качество пива



Рафик Магамедбеков, заместитель генерального директора ООО "Биосейф"

15:50

Современные отраслевые решения в области мойки и дезинфекции



Евгений Здобнов, руководитель по продажам направления «Пивоварение и напитки», регион – Россия и Беларусь АО "Эколаб"

16:05

Вторая жизнь фильтра: как регенерация превращает расходник в актив



Петр Фомин, технический директор ООО "ДФильтр"

16:20

Практический анализ стабильности пива: как добиться нужного срока годности (на примерах реальных кейсов)



Любовь Кудрявцева, руководитель отдела "Пиво" ЗАО "Фильтрмедиа"

16:40

Аудит фильтрации пивоваренных заводов

Дмитрий Матвеев, генеральный директор ООО "Фильтртехника"

17:00

КОФЕ-БРЕЙК

СЕССИЯ 4 ПРО ЗАЩИТУ БИЗНЕСА И КОМАНДУ

Как выжить в постоянно меняющихся рыночных условиях и как защитить свой бизнес при этом не растерять команду.

17:15 Основные тренды налогового контроля в России и в ЮФО в 2026г. Как не попасть в выборку на выездную проверку.



Мария Ильяшенко, управляющий партнер, руководитель налоговой практики, юридическое партнерство "Курсив"

18:00 Эффективная команда: как понять, что с этими людьми вы дойдёте до цели



Алексей Фокин, старший преподаватель MBA в Высшей школе бизнеса НИУ ВШЭ (Москва); бизнес-тренер (САН ИнБев, Heineken, СБЕР, Роснефть)

19:00 ГАЛА-УЖИН



Подписывайтесь на ТГ-канал Южного форума, чтобы быть в курсе всех новостей

