

## Програма конференції «Хлібопекарський бізнес»

Київ, вул. Антоновича, 52, Конференц-хол «Депо»

5.02.2026

9:00-10:00	Реєстрація. Вітальна кава. Зона кейтерингу
9:30-15:30	Реєстрація участі в розіграші призів на виставковому стенді компанії CAMBRO. Розіграш – після закінчення конференції
10:00-13:00	Сесія 1
10:00- 10:10	Привітання від партнерів заходу
10:10-10:25	Ситуація на українському ринку хліба – Юрій Дученко, президент Всеукраїнської асоціації пекарів
10:25-10:45	Сучасне обладнання для виробництва хлібобулочних, кондитерських виробів і напівфабрикатів – Валентина Поліщук, менеджер із продажу хлібопекарського обладнання компанії «ПроТек Системс»
10:45-10:55	Від печі до полиці: як зберегти аромат, структуру й температуру випічки – Наталія Юрченко, керівник напрямку Cambro
10:55-11:10	Світові тренди та новинки обладнання для хлібопекарських і кондитерських виробництв – Вадим Погребняк, директор компанії «Родалс»
11:10-11:25	Хлібопекарство майбутнього. Нові горизонти та інновації – Наталя Лаврик, маркетолог компанії «АГРАНА Фрут Україна»
11:25-11:35	Технології збільшення термінів безпечності хлібобулочних виробів – Світлана Лерник, директор з маркетингу і стратегічного розвитку компанії «СВА Інгредієнтс Груп»
11:35-11:45	Випічка без кордонів: як підбір жирів допомагає вийти на експорт і зберегти якість готового продукту? – Анна Дружченко, керівник групи технологічних проєктів R&D «Щедро»
11:45-11:55	Ready to Bake в Україні: інноваційний підхід компанії «Бейкері Фуд Інвестмент» (торгова марка Loven) – Володимир Сіманюк, директор з маркетингу компанії BFI
11:55-12:05	Плюси та мінуси розвитку пекарського бізнесу через франчайзинг на прикладі мережі «Бо Хліб» – Данило Триндюк, співзасновник мережі «Бо Хліб»
12:05-12:15	Як поєднати продукти харчування з функціональними грибами та створити суперфуд – Олексій Петров, співзасновник компанії GREEBZ

---

12:15-12:25	Рішення для покращення тіста без поліпшувачів – Вадим Горелий, директор компанії GVP Equipment Solutions
12:25-12:35	Фінанси та грантова підтримка підприємств харчової галузі в умовах війни – Наталія Гаврилко, керівник компанії «Грантфінанс»
12:35-12:45	Знижений натрій у хлібі для здоров'я споживачів і конкурентних переваг пекарні: відповідність нормам МОЗ – Олександр Романенко, директор ПП «ВЕНД»
12:45-13:00	Безглютенові продукти: між медичними показаннями і масовим попитом. Погляд лікаря-дієтолога – Євгенія Розум, лікарка-дієтологиня, медична клініка «Інститут еластографії»
13:00-14:00	<i>Ланч. Огляд виставки</i>
14:00-16:10	<i>Сесія 2</i>
14:00-14:10	Ринок макаронних виробів: тенденції та ключові показники – Дмитро Іващук, аналітик компанії Pro-Consulting
14:10- 14:25	Виробничий і лабораторний контроль якості у хлібопекарській галузі – Сергій Лесік, керівник галузевої групи «Харчова промисловість» компанії «ХімЛаборРеактив»
14:25-14:35	Тренди споживання й асортимент хлібобулочних виробів: чого прагне споживач? – Олена Сініціна, к.е.н., засновниця галузевих івентів Favorite Food&Drinks, Food Industry Solutions
14:35-14:45	Від заявки до держконтракту: як бізнесу постачати продукти харчування для ЗСУ? – Костянтин Коваленко, провідний фахівець-аналітик Державного підприємства Міністерства оборони України «Агенція оборонних закупівель»
14:45-14:55	Ситуація на ринку борошна – Сергій Сакірін, керівник переробного департаменту Спілки «Борошноmeli України»
14:55-15:40	Панельне обговорення: «Стабільне борошно із врожаю 2025: реалії та технології» Модератор: Дмитро Жигунов, д.т.н., зав. каф. технології зернових продуктів, хліба та кондитерських виробів Одеського національного технологічного університету Спікери: <ul style="list-style-type: none"><li>- Андрій Шаран, генеральний директор українського представництва компанії Buhler</li><li>- Андрій Поздняков, директор «ВКХП №2»</li><li>- Надія Непокротова, головний технолог напряму Mühlenchemie Ukraine</li></ul>
15:40-15:50	Функціональний хліб у раціоні сучасного споживача – Яна Кропатницька-Стринадко, радник генерального директора інституту медицини праці ім. Ю.І. Кундієва, молодший науковий співробітник, нутриціолог, лікар-епідеміолог

---

# MarkoPack

---

15:50-16:00	Хліб, Роботи та Люди: як побудувати «Кентавра» хлібопекарської індустрії у 2026 році? – Сергій Шилко, власник Технологічної академії талантів (ТАТфуд)
16:00-16:10	Секретний інгредієнт: як AI допомагає знайти емоції, що роблять вашу продукцію незабутньою? – Вікторія Герух, CEO компанії uTRIGG
16:10-16:20	Лотерея. Розіграш призів
16:20- 17:20	Фуршет. Неформальне спілкування

---

Щодо питань участі звертайтеся:

Яна Лазуренко,

PIA «Марко Пак»

095 091 41 27

[yana.lazurenko@mirupak.kiev.ua](mailto:yana.lazurenko@mirupak.kiev.ua)