



МЯСНОЙ СОСТАВ

Всё, из чего складывается продукт – от сырья до полки

28–30 сентября 2026
«Агропродмаш-2026»
Павильон 1, конференц-зал G

Три дня о том, что сегодня определяет продукт: потребительский запрос, вкус, технология, экономика, сырье, производство и требования ретейла.

28 и 29 сентября – два больших дегустационных дня
Семь продуктовых тем, десятки разработок, данные рынка, комментарии маркетинга и технологов КРИСТ.

30 сентября – отраслевой день
Союзы, переработчики, аналитики, ретейл и эксперты рынка соберутся в одном разговоре – от сырья до полки.

28 сентября

Состав продукта

Что сегодня хочет покупатель и как превратить это в продукт

Каждый блок строится по одной механике:

рынок и потребитель → комментарий маркетинга и технолога → дегустация.

10:30–11:00

Сбор гостей и утренний кофе

11:00–11:10

Открытие конференции

11:10–11:50

Польза внутри

Белок, клетчатка, коллаген и другие способы добавить знакомому продукту новую ценность.

В начале – короткий разговор о психологии выбора: какую пользу человек действительно хочет купить, каким обещаниям верит и что должно появиться на упаковке, чтобы функциональность перестала быть просто характеристикой продукта.

Затем – дегустация продуктовых решений.

11:50–12:00

Перерыв

12:00–12:30

Не содержит

Сегодня покупатель все чаще читает состав наоборот – ищет, чего в продукте нет.

Без соли. Без глутамата. Без фосфатов. Без привычных добавок.

Поговорим о том, какие «без» действительно важны рынку, и попробуем технологические решения.

12:30–12:45

Перерыв

12:45–13:25

Сделано для ретейла

В этом блоке идеи начинаются не с фантазии, а с **реальных данных продаж торговых сетей**.

Какие категории растут? Какие вкусы работают? Какие форматы покупатель уже выбирает рублем?

Берем цифры с полки и превращаем их в конкретные продуктовые решения.

13:25–13:35

Перерыв

13:35–14:05

Продукт должен зарабатывать

Вкусный и модный продукт – это не всегда хороший бизнес-результат.

Сырье, выход, себестоимость, маржинальность и технология в конечном итоге решают, сможет ли идея жить в промышленном производстве.

Дегустируем решения, в которых вкус встречается с экономикой.

14:05–14:30

Кофе-брейк

14:30–15:20

Когда готовить некогда

Мы готовим всё меньше, но становимся всё более искушенными.

Готовая еда, ready-to-eat, ready-to-cook, заморозка и быстрые блюда становятся не просто категориями, а новым способом потребления еды.

В начале короткая презентация технологий. Затем дегустация решений для жизни, в которой времени на готовку все меньше.

15:20–15:35

Перерыв

15:35–16:15

Вкус без виз

Мировая гастрономия все быстрее переезжает из ресторанов в привычные категории.

Азия, Ближний Восток, Латинская Америка, региональные кухни – разбираемся, какие вкусы уже перестают быть экзотикой и способны стать массовыми.

И, конечно, пробуем.

16:15–16:25

Перерыв

16:25–16:55

Вкусы поженились

Иногда два совершенно знакомых вкуса встречаются – и возникает новый продукт.

Сладкое и соленое. Разные кухни. Разные категории. Неожиданные гастрономические пары.

Браки по любви, по расчету и несколько союзов, которые сложно объяснить до первой дегустации.

16:55–17:00

Финал первого дня

29 сентября

Состав рынка

Что из продуктовых идей действительно может попасть на полку

Во второй день смотрим на продукт уже не только глазами покупателя.

Задаем более жесткие вопросы:

**Возьмет ли его ретейл?
Можно ли его масштабировать?
Поймет ли его покупатель?
Сойдется ли экономика?
И есть ли здесь новая продажа?**

10:30–11:00

Сбор гостей и утренний кофе

11:00–11:10

Открытие дня

11:10–11:50

Польза внутри

Когда функциональность действительно становится причиной купить продукт и когда большого слова PROTEIN на упаковке уже недостаточно.

11:50–12:00

Перерыв

12:00–12:30

Не содержит

За какие «без» рынок действительно готов платить и когда Clean Label (чистая этикетка) создает реальную коммерческую ценность.

12:30–12:45

Перерыв

12:45–13:25

Сделано для ретейла

От данных продаж к следующему SKU.

Что сегодня действительно имеет шанс получить место на полке?

13:25–13:35

Перерыв

13:35–14:05

Продукт должен зарабатывать

Последний экзамен любой классной продуктовой идеи – экономика.

14:05–14:30

Кофе-брейк

14:30–15:20

Когда готовить некогда

Что будет важнее завтра: цена, качество, скорость, вкус, ресторанность или новый формат?

15:20–15:35

Перерыв

15:35–16:15

Вкус без виз

Какие глобальные вкусы имеют шанс превратиться из интересного эксперимента в массовый российский продукт?

16:15–16:25

Перерыв

16:25–16:55

Вкусы поженились

Когда необычное сочетание перестает быть просто эффектной дегустацией и получает шанс стать новым SKU.

16:55–17:00

Финал продуктовых дней

30 сентября

Состав отрасли

От сырья до полки

Первые два дня мы говорили о том, каким может быть продукт.

На третий – посмотрим на всю систему, в которой ему предстоит появиться.

Сырье. Люди. Производство. Экономика. Покупатель. Ретейл. Технологии.

На одной площадке соберутся отраслевые союзы, крупные переработчики, аналитики, представители ретейла и эксперты рынка.

Не серия выступлений «каждый о своем», а попытка собрать полную картину того, что сегодня происходит с мясным рынком и что будет определять продукт завтра.

В программе

Покупатель говорит одно, а покупает другое

Почему между тем, что человек декларирует, и тем, за что он реально платит, часто лежит большая дистанция.

Сырье сегодня и завтра

Большая отраслевая сессия с участием профильных союзов.
Модератор: **Андрей Дальнов**

Кадры мясоперерабатывающего предприятия

Владимир Романов, «Мясной эксперт»
«Кадровая физика мясоперерабатывающего завода»

Прозрачное операционное управление: от общей цифры до конкретной причины

Евгений Зотов, «Нефтьмагистраль»

Практический обезличенный кейс с подтвержденными цифрами. Не теория и не коробочная ИТ-презентация.

Рынок еды в цифрах

Аналитический взгляд на продажи, категории, цены, промо и потребительское поведение.

Кто сегодня решает, каким будет продукт завтра?

Большая дискуссия ретейл × производители.

Модератор: Дмитрий Трифонов

Кто на самом деле делает вкус колбасы

Стартовые культуры и закваски КРИСТ о том, как микроорганизмы влияют на вкус, аромат, стабильность и безопасность продукта.

Красиво придумать мало

Как продуктовая идея проходит путь от тренда до реального промышленного решения.

Состав участников третьего дня формируется. Подтвержденных спикеров и финальный тайминг будем объявлять дополнительно