

Приглашаем Вас принять участие в семинаре в Демо центре компетенций компании ИЛПРА!

## ГОТОВАЯ ЕДА

### Лучшие практики по организации пищевых производств

#### На семинаре вы сможете:

- ✓ Узнать, как продлить срок хранения и обеспечить стабильное качество продукции;
- ✓ На практике оценить преимущества использования технологий и оборудования;
- ✓ Задать интересующие вопросы экспертам области и получить необходимые консультации;
- ✓ Познакомиться с процессом производства и контролем качества пищевых газов

Даты:

**15-16 июля 2025 г**

Спикеры:

Ведущие эксперты из компаний  
**ИЛПРА, Эр Ликид, Алькор, Оптиком**

Место:

**Демо центр компании  
ИЛПРА**

адрес: г. Москва, ул. Горбунова, 4

Формат участия:

**Бесплатно** (по предварительной  
регистрации)

Количество участников ограничено

Пожалуйста, подтвердите Ваше участие **до 4 июля** по эл. адресу:  
**[ynurenberg@ilpra.com](mailto:ynurenberg@ilpra.com)**

контактный телефон: +79855473685

# Программа мероприятия

**9.30 — 10.00** Сбор участников, приветственный кофе.

**10.00 — 10.30** Приветственное слово организаторов.  
Знакомство.

## *Теоретическая сессия*

**10.30 — 11.00** ИЛПРА: «От ручного труда к автоматизации производств готовой еды»

**11.00 — 11.15** Кофе пауза

**11.15 — 11.45** Алькор: «Влияние упаковки на хранимоспособность пищевых продуктов. Новинки, тренды и современные решения»

**11.45 — 12.10** Air Liquide: «Как увеличить сроки годности продукции. Влияние МГС на хранимоспособность готовых блюд»

**12.10 — 12.30** Кофе пауза

**12.30 — 13.00** Оптиком: «Роль профессиональной химии в обеспечении пищевой безопасности»

**13.00 — 14.00** Обед

## *Практическая сессия*

**14.00 — 16.00** Демонстрация оборудования и технологии упаковки готовой кулинарии, свежих овощных салатов в МГС в Демо центре ИЛПРА.  
Инновационные подходы и решения по продлению сроков годности продукции.

**16.00 — 16.30** Кофе и обсуждение итогов семинара