

Program konference

České pивní FORUM 2020

s podporou národního pivovaru Budějovický Budvar

Kongresové centrum Praha, 28. až 30. ledna 2020

Úterý 28. 1. 2020 Praha

Téma: Fenomén craft beer

9.00 až 10.00 registrace účastníků

vstupní foyer se zónou Budějovický Budvar

10.00 až 15.00 Jižní sál

Přivítání hostů a úvodní slovo

Petr Dvořák

ředitel národního pivovaru Budějovický Budvar

Fenomén craft beer

Tim Webb

autor Světového atlasu piva

Tvůrčí přístup craft pivovarů

Oliver Wesseloh

mistr světa v pivním sommeliérství 2013, sládek Kehrwieder Kreativbrauerei,
dlouholetý porotce WBC a EBS

Jak vznikl čtyřjazyčný Pivovarský a sladařský slovník

Petr Basař

spoluautor publikace

12.30 až 13.30 přestávka

13.30 zahájení odpolední části

Osobitá interpretace klasických i nových pivní stylů

Lorenzo Dabove

renomovaný znalec spontánně kvašených piv, dlouholetý porotce WBC a EBS

Profesionální pivní sommeliérství a jeho význam pro export piva

Pavel Borowiec

programu Diplomovaný pivní sommeliér Doemens Academy v češtině

Craft Beer v Japonsku

Masa Kaji

prezident Craft Beer Association v Japonsku

Sahti, autentický pivní styl, který se ve Finsku vaří po staletí

Pekka Kääriäinen

sládek, porotce mezinárodních soutěží EBS a BBCH

15.30 až 18.00 Jižní sál

Řízená ochutnávka

Jan Šuráň

prezident Českomoravského svazu minipivovarů

úvodní slovo a řízená ochutnávka s prezentací pivních stylů diplomovanými pivními sommeliéry s důrazem na prodej piv ve vyšších cenových kategoriích v pivních barech a pivotékách

Oliver Wesseloh, Lorenzo Dabove a Pekka Kääriäinen

Pivo a jídla s důrazem na prodej piva ve vyšší gastronomii

Pavel Maurer

gastronaut

Ukázky párování piva a jídla (studené delikatesy)

Pavel Borowiec a Marcela Titzlová

Pivo, Bier & Ale

středa 29. 1. 2020 Praha

Téma: Zákonitosti pivního trhu (obaly, logistika, marketing)

8.30 až 9.00 registrace účastníků

vstupní foyer se zónou Budějovický Budvar

9.00 až 16.00 Jižní sál

Stárnutí piva

Petr Košin

Budějovický Budvar, n. p.

Cizí vůně a chutě způsobené špatným skladováním piva

Jana Olšovská

vedoucí oddělení Výzkumného ústavu pivovarského a sladařského,

editorka knihy Senzorická analýza piva

Aktuální trendy v použití obalů na pivo

Vlado Volek a jeho hosté

ředitel obalového institutu SYBA

11.30 až 12.30 přestávka

12.30 zahájení odpolední části

Pomáháme exportu českého piva, chmele i sladu za hranice EU

Karolína Bartošová

ředitelka odboru zahraničněobchodní spolupráce

Ministerstvo zemědělství ČR

InStore marketing

Blanka Bukovská a její hosté

šéfredaktorka Brands&Stories

Design obalů a tvorba etiket

Jana Žižková

pedagog a nezávislý obalový specialista

České pivo a Instagram

Tomáš Jindříšek

spolumajitel agentury Dark Side

Vytváření e-shopů

Jan Šolta

majitel společnosti Shop4experience

čtvrtek 30. 1. 2020 Praha

Téma: Současné trendy ve vaření piva

(suroviny, technologie, kontrola kvality)

8.30 až 9.00 registrace účastníků vstupní foyer se Zónou Budějovický Budvar

9.00 až 16.00 Jižní sál

Lambic jako autentický pivní styl

Luc de Raedemaker

ředitel Brussels Beer Challenge

Pravidla a úskalí chmelení za studena

Christina Schönberger

lektorka Joh. Barth & Sohn

Odrůdy chmele z Nového Zélandu

Andrew Whalley

vedoucí zahraničního oddělení společnosti Charles Faram

12.00 až 13.00 přestávka

13.00 zahájení odpolední části

Rozpoznávání cizích vůní a chutí

Boris Gadzov

marketingový ředitel společnosti FlavorActiV

Čiřidla pro výrobu *ale*

Adam Johnson

technical sales representative Murphy & Son

Sanitace minipivovarů

Vladimír Machačný

Ecolab Hygiene

Změna programu konference České pivní FORUM 2020 je vyhrazena.