



**Программа семинара
«Традиции европейского пивоварения»
в Чехии в период с
02.05.2019 по 05.10.2019**

Организатор

Союз производителей ячменя, солода, хмеля и пивобезалкогольной продукции

www.barley-malt.ru

При поддержке:

Министерство сельского хозяйства Чешской Республики

Система организации поездки:

4 дня (3 ночи) по системе «всё включено», участник обеспечивается визовой поддержкой, билетами на самолёт Москва - Прага и Прага - Москва, 4-х дневным проживанием в гостинице ****/***** , питанием, полным трансфером, услугами переводчика

Состав и количество участников (25 человек):

- представители Минсельхоза РФ и Чехии
- производители сырья для пивоварения, представители солодовенных и пивоваренных производств

**2 октября,
среда
13:00 – 14:55**

Перелет из г. Москва в г. Прага, Чехия
Вылет: 2.10.2019 в 13:00 Москва Шереметьево
Рейс SU 2018
Прилёт: аэропорт г. Прага, 14:55

14:55 – 16:00

Трансфер в гостиницу

16:00 – 18:00

Размещение и отдых в гостинице ***** Hotel Giovanni
<http://www.hotelgiovanni.cz>



18:00 – 23:00

Экскурсия по историческому центру г. Праги, ночной «Пивной Квест» по Праге и ее лучшим пивоварням и традиционным чешским пивным ресторанам, среди них известные во всём мире Vinohradský pivovar и Restaurant Sokolovna.

Участников поездки ожидают увлекательные задания, многочисленные конкурсы, соревнования и, конечно, десятки дегустаций чешского пива.

Трансфер в отель Giovanni



**3 октября,
четверг**

8:00 – 8:30

Завтрак в гостинице Giovanni

8:30 – 9:00

Трансфер в Химико-технологический институт, г. Прага

9:00 – 12:00

Семинар Союза «Традиции европейского пивоварения» на базе Института химии броидильных производств и биоинженерии - Химико-технологический институт. В программе семинара примет участие ведущий специалист отрасли пивоварения Чехии Prof. Ing. Pavel Dostálek:

- современные и традиционные технологии солодоращения и пивоварения, посещение учебной солодовни и пивоварни, дегустация, вручение участникам поездки Сертификата о повышении квалификации



12:00 – 12:30

Трансфер в здание Министерства сельского хозяйства Чешской республики (10 км)

12:30 – 13:30

Обед в ресторане при Министерстве сельского хозяйства Чешской республики

13:30 – 17:00

Встреча с Министром сельского хозяйства М. Томаном и чешскими производителями сырья и оборудования для пивоваренных производств. Ознакомление с системой государственного контроля производства и оборота алкогольной продукции в Чехии и системой государственного сортоиспытания Чешской Республики

17:00 – 22:00

Ужин, культурная и вечерняя развлекательная программа в г. Прага,

Трансфер в отель Giovanni

**4 октября,
пятница**

8:00 – 8:30

Завтрак в гостинице Giovanni

8:30 – 13:00

Посещение пивоваренного завода Pilsner Urquell и 9-ти километровых
лагерных подвалов, обучение в «Школе разлива пива», обед в ресторане
завода



14:00 – 18:00

Посещение Жатецкого хмелеводства, включая визит на завод компании
Bohemia Hops, ознакомление с системой переработки хмеля и посещение
регионального пивоваренного завода «Жатецкий»



18:00 – 22:00

Трансфер в гостиницу, ужин

**5 октября,
суббота**

9:00 – 10:00

Завтрак в гостинице Giovanni

10:00 – 17:00

Свободное время в Праге



18:00 – 19:00

Трансфер в аэропорт В. Гавела / перелет из г. Прага в г. Москва

Вылет: 05.10.2019 в 23.20 Рейс SU 2595 Прага

Прилет Москва Шереметьево 03.10