

26 березня 2026

ПРОСТІР ДЛЯ ПРОФЕСІЙНОГО ДІАЛОГУ

HoReCa Hub

ПРОГРАМА КОНФЕРЕНЦІЇ

організатор

TradeMasterGroup

☎️ 📞 📍 044 383 50 34

📧 🌐 📱 trademaster.ua

✉️ event@trademaster.com.ua

📷 trademaster.tm

🌐 trademastergroup

партнери

YOU COACH
DRIVE YOUR FUTURE

HoReCa
- SCHOOL -

robota.ua

EALC
European Academy of Leadership Coaching

місце проведення

ACCO international
since 1992

ufi
Member

м. Київ, ACCO International,
Проспект Берестейський, 40-Б



26-27 БЕРЕЗНЯ

ВИСТАВКА ТОВАРІВ FMCG ТА РІШЕНЬ ДЛЯ БІЗНЕСУ

Одна з найбільших виставок України продуктової галузі, яка відображає тренди продовольчого ринку та служить його розвитку. Понад 150 виробників та постачальників продуктів харчування та товарів широкого вжитку візьмуть участь у виставці зі своїми новинками, вишуканими та екзотичними делікатесами, органічними, спортивними продуктами для здорового способу життя.

На відвідувачів чекає концентрований огляд FOOD та NonFood сегментів: від базових категорій щоденного попиту до нішевих, органічних, функціональних і екзотичних продуктів. Виставка створена як практичний майданчик для знайомств, переговорів і укладання контрактів, де ідеї швидко перетворюються на реальні бізнес-рішення.



26-27 БЕРЕЗНЯ

МАЙСТЕР-КЛАСИ ТА НАВЧАННЯ ДЛЯ ВСІХ ВІДВІДУВАЧІВ ТА УЧАСНИКІВ

Це відкритий простір для навчання, де кожен охочий може отримати нові знання та практичні інструменти для розвитку у сферах ритейлу, виробництва, дистрибуції, FMCG. Вхід вільний для всіх учасників події! Під час майстер-класів ви зможете: • познайомитися з програмами навчання та безпосередньо з бізнес-тренерами, • дізнатися, як проходять тренінги та які теми вони охоплюють, • поставити свої запитання й отримати відповіді у живому діалозі, • відчути формат практичного навчання та зануритися в реальні кейси.



26 БЕРЕЗНЯ

НАЦІОНАЛЬНІ ПРЕМІЇ В РАМКАХ ВИСТАВКИ

У межах виставки відбудеться вручення трьох ключових премій, що визнають лідерів українського ринку та відзначають найефективніші бізнес- та маркетингові рішення.

Made-in-Ukraine-2026 та Retail-in-Ukraine-2026 відзначають найкращих виробників і ритейлерів, популяризують українську продукцію, підтримують інновації та партнерство, зміцнюючи репутацію бренду всередині країни та за кордоном.

BIG TRADE-MARKETING AWARD 2026 нагороджує компанії за успішні стратегії trade-маркетингу, підвищення лояльності клієнтів та впізнаваності бренду.

Отримання премії — це визнання ринку, демонстрація експертності та нові можливості для бізнесу.



27 БЕРЕЗНЯ

NEW PRODUCT SHOW 2026: «ЗА КРОК ДО ПОЛИЦІ»

Інтерактивне бізнес-шоу, у межах якого виробники презентують свої продукти напряму лідерам торгових мереж та отримують публічну експертну оцінку й реальний зворотний зв'язок щодо перспектив потрапляння товару на полиці. Це формат, який варто побачити, адже тут демонструються реальні кейси виходу продуктів у ритейл, відбувається жива взаємодія між виробниками та торговими мережами, а рішення ухвалюються відкрито — без «закритих дверей». Шоу поєднує в собі бізнес, аналітику та емоцію, роблячи процес відбору продуктів прозорим і зрозумілим для всіх учасників. New Product Show 2026 відкритий для всієї аудиторії події: відвідувачів виставки, учасників конференції та експертів. Це не просто шоу — це майданчик, де продукти отримують шанс стати частиною полиці, а виробники роблять крок до реальних контрактів і партнерств.



27 БЕРЕЗНЯ

СТОЛИ ПЕРЕГОВОРІВ МІЖ ВИРОБНИКАМИ, МЕРЕЖАМИ ТА ПРЕДСТАВНИКАМИ HORECA

Якщо ви представник ритейлу чи HoReCa і займаєтесь закупівлею товарів, переговорами з постачальниками, для вас організована унікальна можливість налагодити прямий контакт із постачальниками продукції виробниками та дистрибуторами. Столи переговорів — це формат індивідуальних зустрічей між виробниками, закупівельниками торговельних мереж та HoReCa. Учасники зможуть представити свою продукцію, обговорити умови співпраці та отримати зворотний зв'язок від ключових гравців ринку.

26 БЕРЕЗНЯ

РЕЄСТРАЦІЯ УЧАСНИКІВ ТА РАНКОВА КАВА. ВІДКРИТТЯ ВИСТАВКИ FOOD&NONFOOD-2026



Анна Самарська

ex-маркетолог PizzaDay, агент з СМ, провідний фахівець зі стратегічного маркетингу та комунікацій з 20-річним досвідом.

ВСТУПНЕ СЛОВО МОДЕРАТОРА КОНФЕРЕНЦІЇ



Савва Лібкін

Один із найвідоміших рестораторів України, підприємець і автор книг про гастрономію та ресторанний бізнес. Засновник ресторанної групи Savva Libkin's Restaurants і творець знакових ресторанних проєктів Одеси, серед яких «Дача», «Компот», «Стейкхаус», Tavernetta та «Риба у вогні»

РЕСТОРАН ЯК КУЛЬТУРНИЙ ФЕНОМЕН



Ярослав Куліковський

Старший аналітик компанії Pro-Consulting

УКРАЇНСЬКИЙ РИНОК HORECA:
ОСНОВНІ ПОКАЗНИКИ, ПРОБЛЕМИ
ТА ТЕНДЕНЦІЇ РОЗВИТКУ



Андрій Іонін

Шеф-кухар готельно-ресторанного комплексу "Dynasty" у Кам'янці-Подільському, член Асоціації шеф-кухарів України.

ЛОКАЛЬНІ ПРОДУКТИ.
ЯК ПЕРЕТВОРИТИ РОБОТУ
З КРАФТОВИМИ ВИРОБНИКАМИ
В КОНКУРЕНТНУ ПЕРЕВАГУ РЕСТОРАНУ?
ЯКІ КАТЕГОРІЇ ВИРОБНИКІВ
ТА ЯКІ ПІДХОДИ ДО СПІВПРАЦІ БУДУТЬ
ЗАТРЕБУВАНІ В 2026 РОЦІ?



Аліна Пухальська

Зіркова сомельє, що має досвід роботи з найбільшою винною картою України, яка налічує понад 2000 позицій.

ЯК СТВОРИТИ ЦІЛІСНУ ЕКОСИСТЕМУ ВИНА В РЕСТОРАНІ ТА ТRENДИ ВИННОГО СВІТУ 2026



Олексій Повторейко

Власник та Бренд-Шеф ресторану «НАЖИВО», віце-президент Асоціації Шеф-кухарів України, бренд-шеф «Київська Реберня» М.М Поплавського

**СИНЕРГІЯ ПАРТНЕРІВ В HORECA:
КЕЙСИ ФОРМУВАННЯ ДОВГОСТРОКОВИХ
ПАРТНЕРСТВ З ПОСТАЧАЛЬНИКАМИ**



Анна Самарська

ex-маркетолог PizzaDay, агент з CJM, провідний фахівець зі стратегічного маркетингу та комунікацій з 20-річним досвідом.

**КОНКУРЕНЦІЯ НА МОНО ПРОДУКТОВИХ РИНКАХ.
ЯК ВИДІЛИТИСЬ СЕРЕД КОНКУРЕНТІВ
З ТИМ САМИМ ПРОДУКТОМ?**



Марина Добичіна

Керівник відділу стратегічного розвитку асортименту, METRO Cash & Carry Ukraine

**ЯК ТРАНСФОРМАЦІЯ HORECA
ТА ЗМІНА ПОПИТУ ВПЛИВАЮТЬ
НА СТРАТЕГІЮ АСОРИМЕНТУ
ТА РОБОТУ З ПОСТАЧАЛЬНИКАМИ**



Віктор Беляк

Бренд-шеф мережі ресторанів Salad, Голова ГО «Житомирська обласна асоціація кулінарів України», Член Асоціації кулінарів України, Член Національної кулінарної Збірної 2020 і 2028 років.

**ЯК НАЛАГОДИТИ РОБОТУ В МЕРЕЖІ РЕСТОРАНІВ.
ПОГЛЯД БРЕНД-ШЕФА**



Артем Ущাপовський

Кулінарний експерт, старший викладач кафедри технології ресторанної і аюрведичної продукції Національного університету харчових технологій (НУХТ), м.Київ

**ФУДПЕЙРИНГ ЯК ІНСТРУМЕНТ
ПОБУДОВИ ПРИБУТКОВОГО МЕНЮ:
ВПЛИВ ПРОДУКТІВ ПОСТАЧАЛЬНИКІВ
НА ОБОРОТ ТА МАРЖИНАЛЬНІСТЬ РЕСТОРАНУ**



Марина Ткаченко

Директор з маркетингу ГК «Ovostar Union»

**HORECA 2026:
ЯК ВИРОБНИКУ ЗАЛИШАТИСЯ
СТРАТЕГІЧНИМ ПАРТНЕРОМ,
А НЕ ПРОСТО ПОСТАЧАЛЬНИКОМ**



Михайло Бойко

Country Sales Manager Bolt Food в Україні

**ЕКОНОМІКА ДОСТАВКИ.
БАЛАНС МІЖ ШВИДКІСТЮ ДОСТАВКИ,
ЯКІСТЮ ПРОДУКТУ ТА ЗАДОВОЛЕННЯМ ГОСТЯ**



Діана Білоус

Digital Marketing manager KFC Ukraine

**DIGITAL ІНСТРУМЕНТИ ЯК ДРАЙВЕР ПРОДАЖІВ
В РЕСТОРАННОМУ БІЗНЕСІ.**



Анна Дмитрук

Директор напрямку розвитку ключових клієнтів Glovo

**ВІД ОФЛАЙН ДО ОНЛАЙН:
ЯК GLOVO РОЗШИРЮЄ МОЖЛИВОСТІ БІЗНЕСУ**



Євген Кудрявченко

Партнер однієї з найбільших українських мереж апарт-готелів Apartel Resorts, засновник Vintage Web Production і співзасновник Ukrainian Digital Community

**ЯК МАСШТАБУВАТИ ГОТЕЛЬНИЙ БІЗНЕС:
ВІД ОДНОГО ОБ'ЄКТА ДО МЕРЕЖІ.**

ВАРТІСТЬ УЧАСТІ*

УЧАСНИК КОНФЕРЕНЦІЇ

3 900

Участь в конференції
26 бер 2026
(м. Київ, ВЦ "Акко Інтернешнл")

Відвідування Виставки
Food&NonFoodMaster 2026

Відвідування майстер
класів від тренерів

Кава-брейк, обід

ГРУПОВІ ПАКЕТИ

8 800

від 4 до 5 учасників,
2 200 за 1 учасника

12 000

від 6 до 8 учасників,
2 000 за 1 учасника

17 100

від 9 і більше учасників,
1900 за 1 учасника

Участь в конференції
26 бер 2026
(м. Київ, ВЦ "Акко Інтернешнл")

Відвідування Виставки
Food&NonFoodMaster 2026

Відвідування майстер
класів від тренерів

Кава-брейк, обід

ПРОСТІР ДЛЯ ПРОФЕСІЙНОГО ДІАЛОГУ

HoReCa Hub

ЗАРЕЄСТРУВАТИСЯ

TradeMasterGroup

   044 383 50 34

   trademaster.ua

 event@trademaster.com.ua

 trademaster.tm

 trademastergroup