

PHÁT TRIỂN NGÀNH CHẾ BIẾN THỰC PHẨM THEO XU HƯỚNG BỀN VỮNG
SỰ KIỆN KẾT NỐI CHUYÊN GIA VÀ DOANH NGHIỆP

Hà Nội, ngày 6/11/2024

Trung tâm Triển lãm Quốc tế I.C.E Hà Nội,
91 Trần Hưng Đạo, Hoàn Kiếm, Hà Nội

Thời gian	Hoạt động	Thực hiện
13:30 – 14:00	<i>Đăng ký đại biểu: ghi nhận các nhu cầu kết nối của doanh nghiệp với chuyên gia</i>	VCCI
14:00 – 14:10	Phát biểu khai mạc	Đại diện VCCI
14:10 – 14:40	Các mô hình và công nghệ bền vững ứng dụng trong sản xuất, chế biến thực phẩm	PGS. TS Đặng Trần Thọ , Viện trưởng Viện Khoa học và Công nghệ nhiệt lạnh. Trường Đại học Bách Khoa Hà Nội
14:40 – 15:10	Xây dựng chiến lược Marketing và thương hiệu cho các doanh nghiệp thực phẩm để phát triển bền vững	Chuyên gia về marketing và xây dựng thương hiệu cho doanh nghiệp, Ths Nguyễn Huy Hoàng
15:10 – 15:25	<i>Nghỉ giải lao</i>	
15:25 – 15:55	Tăng cường lợi thế cạnh tranh, phát triển bền vững thông qua việc nâng cao quản lý chất lượng trong ngành chế biến thực phẩm, đồ uống	Ths Nguyễn Thu Phương , Giám đốc Trung tâm nghiên cứu KH& CN Peroma Việt Nam
15:55 – 16:15	Quản Lý An Toàn Thực Phẩm Trong Chuỗi Sản Xuất Thực Phẩm Nội Địa và Xuất Khẩu	Ông Nguyễn Đình Quỳnh , Giám đốc dịch vụ Tiêu chuẩn & Tuân thủ, P&Q Solutions
16:15 – 16:55	Hỏi đáp, kết nối chuyên gia và doanh nghiệp	Các chuyên gia và doanh nghiệp
16:55- 17:00	Tổng kết và bế mạc Hội thảo	VCCI