

79. OMÉK - szakmai programok

F pavilon
nagyszínpad

F1

F2

F3

F4

G VIP

B1

Kerámia Terem

K4

25-ös pavilon

A pavilon
pódiumszínpad

G színpad

C
S
Ü
T
Ö
R
T
Ö
K

14:00
MEGNYITÓ

11:00-13:00
A kiállítás, mint
marketingkommunikációs eszköz,
jelentősége az integrált
marketingkommunikációban

11:00-18:00
B2B
partnertalálkozó

09:00-12:00
Gyógynövényágazat
Magyarországon
12:30-14:30
Precíziós állattartás a
digitalizáció jegyében
15:00-17:00
Ésszel a kosárba! –
Vásároljunk okosan,
laboratóriumi tanácsok
fogyasztóknak,
gyártóknak

10:00-17:00
A versenyképes és
innovatív
élelmiszeriparért

10:00-13:00
Élelmiszer-veszteség a
feldolgozóiparban/
Food loss in the processing
sector
14:00-17:30
A biomasza alapú
gazdaságban érintett
szereplők víziója és
együttműködési lehetőségei/
Vision and collaboration
opportunities of bioeconomy-
related organisations

11:00-12:00 Innováció és K+F az
élelmiszeriparban
12:00-13:00 Gondolatok az
agrárdigitalizációról
13:00-14:00 GMO mentesség a
takarmányozásban 14:45-
15:45 Jelentkezz Te is az
élelmiszeriparba!
16:00-17:00 Hogyan látják a kisüzemi
sörfőzdek a pozíciójukat a magyar
sörpiacon?



P
É
N
T
E
K

09:00-15:00
Az agrárium
Téged várl
Kezedben a
jövők!
Agrárkarrier
konferencia

11:00-13:00
Vad- és halgazstronómia a
mindennapoktól a fine dining-
ig
14:00-17:00
Hello Modern Agrárium
projekt ötletversenye

09:30-12:30
Hogyan járulnak hozzá
az ökoszisztémák a
jóllétünkhöz?
Betekintés az
ökoszisztémaszol-
gáltatások országos
értékelési és
térképezési
programjába
14:00-16:00
Anuga-val a Föld körül

09:00-12:00
A biogazdálkodás
jövője
14:00-17:00
GMO-mentesség az
agráriumban és az
élelmiszerláncban

09:00-13:00
„Megengedhetem
magamnak, hogy NEM
ÖNTÖZÖK?”
Öntözésfejlesztés az
agráriumban

09:00-14:00
Sertéságazati
konferencia

11:00-11:50 Sörforradalom: evolúció vagy
revolúció?
11:50-12:10 Hogy működik egy kézműves
sörfőzde? Kulisszatitkok és érdekes történetek
egy főzde életéből – A Rizmajer Sörfőzde
bemutakozása 12:10-
12:30 Hogy működik egy kézműves sörfőzde?
Kulisszatitkok és érdekes történetek egy főzde
életéből – A Kapucinus Sörfőzde
bemutakozása 12:30-
12:50 Hogy működik egy kézműves sörfőzde?
Kulisszatitkok és érdekes történetek egy főzde
életéből – A Szent András Sörfőzde
bemutakozása
14:00-15:00 Merre tovább cukoripar?
15:00-16:00 Ésszel a kosárba! – Laboratóriumi
tanácsok fogyasztóknak, gyártóknak



S
Z
O
M
B
A
T

10:00-13:00
Agráröröklés

10:00-13:00
Szárnyaló gazdaság -
Nemzeti Húsgalamb
Program

10:00-14:00
Nyúlágazati
konferencia

11:30-18:00
HUNGARYCOOL
AMC-SPAR élelmiszer
innovációs verseny

14:30-15:00
Régiók Falusi Turizmus
Szolgáltatója és a Falusi
Turizmus Szakmai díjak
átadása



V
A
S
Á
R
N
A
P

11:00-12:00
Tudod-e, hogy mit eszel?
12:15-13:00 Tradicionális és modern
sörtípusok
13:00-13:20 Hogy működik egy
kézműves sörfőzde? Kulisszatitkok és
érdekes történetek egy főzde életéből
– A Kecskeméti Sörfőzde
bemutakozása
13:20-13:40 Hogy működik egy
kézműves sörfőzde? Kulisszatitkok és
érdekes történetek egy főzde életéből
– A Bigfoot Sörfőzde bemutatkozása

10:00-11:00
MIÉRT JÓ A BIO?
Fókuszban az ÖMKi bio,
tájfajta paradicsomai.

