



9:30

REGISZTRÁCIÓ, KÁVÉ, ELIGAZÍTÁS

10:00

MEGNYITÓ

10:15

A VEGANIZMUS ÉS A NÖVÉNYI ALAPÚ ÉLELMISZEREK TÉRHÓDÍTÁSA A VILÁGBAN

Előadás

Szöllősi Réka (független élelmiszerpolitikai elemző)

10:30

JÓ BEFEKTETÉS-E EGY VEGÁN ETF?

Előadás

Gyura Gábor (Magyar Nemzeti Bank)

10:45

A VEGÁN FORRADALOM ÉS A NAGYVÁLLALATOK

Kerekasztal
beszélgetés

Tóth Enikő Boglárka (Nestlé Professional), Burján Csaba (Unilever), Sánta Krisztina (IKEA), Vida Krisztián (The Bridge Bio)



11:15

A NÖVÉNYI ÉTREND TÁPLÁLKOZÁSTUDOMÁNYI SZEMMEL

Előadás

Kiss-Tóth Bernadett (Nestlé Hungária)

11:35

VEGÁNIZMUS A TÁPLÁLÉK-KIEGÉSZÍTŐK PIACÁN, FENNTARTHATÓSÁG MINDEN SZINTEN

Előadás

Németh Sándor (BioTechUSA)

11:55

NETWORKING SZÜNET

12:20

A JÖVŐ ÉLELMISZEREI

Előadás

Burján Csaba (Unilever & Vegetarian Butcher)

12:30

HÚSBAVÁGÓ KORSZAKVÁLTÁS: MIÉRT ÉS HOGYAN KEZDETT EL EGY HÚSIPARI CÉG NÖVÉNYI ÉLELMISZERT GYÁRTANI?

Előadás

Szappanos Péter (Pápai Hús Zrt.)



12:45

PÉNZÜGYI LEHETŐSÉGEK NÖVEKEDNI VÁGYÓ VÁLLALKOZÁSOKNAK

Fábián András (Magnet Bank)

Előadás

13:00

NÖVÉNYI ALAPÚ ÉLELMISZEREK: INNOVÁCIÓ ÉS A NÖVÉNYI TERMÉKEK JÖVŐJE A DANONE SZEMSZÖGÉBŐL

Várkonyi Beáta (Danone)

Előadás

13:20

NÖVÉNYI ALAPÚ ÉLELMISZEREKET GYÁRTÓ HAZAI KISVÁLLALKOZÁSOK

Babocsai Zsolt (Viblane), Mészáros Miklós (Vegan Grill), Kiss Enikő (ALL IN natural food), Ulbing István (Vegastar)

Kerekasztal
beszélgetés

14:00 EBÉDSZÜNET

A jegyár tartalmazza a helyszíni kétfogásos ebédet az éttermi részen, egy mindenmentes tortaszeletet az előadóteremben ebéd után, valamint a nap során korlátlan ásványvíz, kávé, és teafogyasztást. Készülünk emellett pogácsákkal is.

Ha ebédjét a nem feláras opciók közül szeretné kérni, az alábbi menüsorból tud választani:

Leves választék:

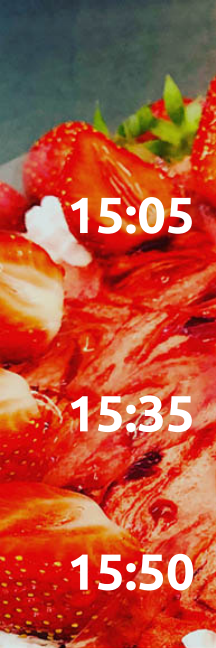
1. Kókuszos sütőtök krémleves
2. Hamis gulyásleves

Második fogás választék:

1. Zöldséges falafel
2. Vegán töltött padlizsán

Az étteremben az érkezéskor kapott nyakpass bemutatásával tud ebédet (egy levest és egy főételt) kérni. Ha a fentiektől eltérő levest és főételt, valamint egyéb fogást szeretne választani, az feláras fogyasztással kérhető.

Jó étvágyat kívánunk!



15:05

MIÉRT ÉRDEMES EGY ÉTTEREMNEK VEGÁN KÍNÁLATOT TARTANI AZ ÉTLAPJÁN?

Kerékgyártó György (Don Pepe), Kovács Zoltán (Narfényes étterem), Papp Péter (Las Vegan's), Fleck Gábor (Mishto), Zsolnay Gergely (Planteen Food Kft.)

Kerekasztal
beszélgetés

15:35

AZ ELSŐ HAZAI VEGÁN ÉTTEREM TÖRTÉNETE ÉS TANULSÁGAI

Kovács Zoltán (Narfényes étterem)

Előadás

15:50

A FLEXITÁRIÁNUS TREND JELENTŐSÉGE A FOGYASZTÓI TÁRSADALOMBAN

Bősze Ákos (Metro)

Előadás

16:10

NETWORKING SZÜNET

16:45

GARÁZSCÉGKÉNT ÍGY KERÜLD EL, HOGY A NAGYOK MEGEGYENEK REGGELIRE - TANULSÁGOK A VIBLANCE ELSŐ 5 ÉVÉBŐL
Babocsai Zsolt (Vibalance)

Előadás

17:05

NÖVÉNYI TÉRHÓDÍTÁS: EGY NEMZETKÖZI TAPASZTALAT

Miyoko Schinner (Miyoko's Kitchen)

Online
előadás

17:15

ZÁRÓ BESZÉD

Bergovecz László (Magyar Vegán Egyesület)

Előadás

Médiapartnerünk

nosalty

Fő partnerek



Nestlé. Jó étellel teljes az élet



MAVEG

MAGYAR VEGÁN ÉGYEZLET



EBREDŐ BOLYGÓ
ALAPÍTVÁNY