

**ОТЧЕТ О ПРОВЕДЕНИИ ВТОРОГО ЕВРАЗИЙСКОГО ФОРУМА ПО
ХЛЕБОПЕЧЕНИЮ
«ХЛЕБ – ЭТО МИР»**

Оглавление

I.	ОРГАНИЗАТОРЫ ФОРУМА.....	2
II.	ТЕМА И ЦЕЛЬ ФОРУМА.....	2
III.	УЧАСТНИКИ ФОРУМА.....	2
IV.	ПРИВЕТСТВИЕ УЧАСТНИКАМ ФОРУМА.....	3
V.	ОСНОВНЫЕ МЕРОПРИЯТИЯ ФОРУМА.....	10
	ДЕЛОВАЯ ПРОГРАММА.....	10
	САЛОН «ПЕКАРЬ И КОНДИТЕР».....	26
	ЯРМАРКА.....	29
	МАСТЕР-КЛАСС «ПШЕНИЧНАЯ ЗАКВАСКА И ЕЕ ПРИМЕНЕНИЕ В СОВРЕМЕННОМ ХЛЕБОПЕЧЕНИИ».....	40
VI.	ИНФОРМАЦИОННО-РЕКЛАМНОЕ СОПРОВОЖДЕНИЕ.....	57
VII.	ИТОГИ ФОРУМА.....	60
VIII.	МЕМОРАНДУМ.....	61

I. ОРГАНИЗАТОРЫ II ЕВРАЗИЙСКОГО ФОРУМА ПО ХЛЕБОПЕЧЕНИЮ «ХЛЕБ – ЭТО МИР»

- МЕЖДУНАРОДНЫЙ СОЮЗ ПЕКАРЕЙ И КОНДИТЕРОВ (UIBC)
- РОССИЙСКАЯ ГИЛЬДИЯ ПЕКАРЕЙ И КОНДИТЕРОВ (РОСПИК)
- АССАМБЛЕЯ НАРОДОВ ЕВРАЗИИ

СПЕЦИАЛЬНАЯ ПОДДЕРЖКА:

Совет Федерации Федерального Собрания Российской Федерации, Государственная Дума Федерального Собрания Российской Федерации, Минсельхоз России, Минпромторг России, Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека (Роспотребнадзор).

ОФИЦАЛЬНЫЙ ПАРТНЕР ФОРУМА:



ООО «Ангел Ист Рус» - крупнейший производитель сухих, прессованных дрожжей и улучшителей.

II. ТЕМА И ЦЕЛЬ ФОРУМА

Второй Евразийский Форум по хлебопечению «Хлеб – это мир» – это перспективная коммуникационная площадка для обсуждения актуальных стратегических вопросов хлебопечения, демонстрации достижений отрасли, налаживания деловых контактов, генерации свежих идей и поиска эффективных направлений развития хлебопечения.

Цели Форума - поддержка предпринимательства, возрождение национальных традиций хлебопечения и повышение престижа труда пекарей и кондитеров.

III. УЧАСТНИКИ ФОРУМА

Второй Евразийский Форум по хлебопечению ориентирован на руководителей и специалистов компаний-производителей и поставщиков хлебобулочных изделий, сырья, ингредиентов, технологического оборудования для хлебопечения и смежных производств различных подотраслей аграрной сферы, крестьянско-фермерских и личных подсобных хозяйств и всех заинтересованных в развитии хлебопекарного дела.

В качестве ключевых спикеров и специальных гостей Форума выступили:

- Представители законодательной и исполнительной власти федерального, регионального и муниципального уровней.

- Объединения пекарей и кондитеров зарубежных стран.

- Представители бизнес - сообщества (мукомольные, хлебопекарные и кондитерские предприятия, индустрии торговли и общественного питания, производители и поставщики оборудования, упаковки, ингредиентов, материалов).

- Представители медицинских и лечебно-оздоровительных учреждений.

- Ученые, аспиранты, студенты.
- Представители СМИ.

IV. ПРИВЕТСТВИЕ УЧАСТНИКАМ ФОРУМА

В адрес организаторов и участников II Евразийского форума по хлебопечению приветственные слова с пожеланиями успешной и плодотворной работы, реализации намеченных планов направили:

- Президент Международного Союза пекарей и кондитеров (UIBC) - Антонио Ариас.
- Генеральный секретарь Международного Союза пекарей и кондитеров (UIBC) – Хосе Мария Фернандес дель Валльядо.
- Президент Российской гильдии пекарей и кондитеров - Ю.М. Кацнельсон.
- Первый заместитель председателя Комитета ГД РФ по образованию и науке, академик РАН - Г.Г. Онищенко.
- Президент Московской торгово-промышленной палаты - В.М. Платонов.
- Генеральный секретарь Ассамблеи народов Евразии - А.Ю. Бельянинов.
- Председатель Совета Центросоюза РФ - Д.Л. Зубов.



Уважаемые коллеги!

От имени Международного союза пекарей и кондитеров (UIBC) приветствуем участников II Евразийского форума по хлебопечению «Хлеб – это мир»!

Евразия – великий материк, который включает в себя два континента Европу и Азию, где проживает 70% населения всей планеты.

Хлеб - единственный в мире продукт, который употребляют в пищу все без исключения, независимо от гастрономических предпочтений и национальности. Он не просто утоляет голод, а дарит счастье и удовольствие каждому, кто его отведает. Он объединяет людей. Регулярные хлебные ярмарки, выставки, форумы – традиционная форма общения пекарей.

Глубоко символично, что II Евразийский форум по хлебопечению проходит в столице России – Москве. Россия, занимающая первое место в мире по размерам территории с многонациональным составом населения, по своей сути является Евразийской страной. Именно поэтому мы собрались за общим столом решать свои проблемы, преодолевая государственные границы, социальные и языковые барьеры.

Девиз московского форума «Хлеб – это мир» в полной мере отражает суть наших профессиональных и человеческих устремлений.

Нет сомнений в том, что эта встреча станет новым шагом в упрочении связей хлебопекарного сообщества стран Евразии.

**Президент
Международного Союза пекарей
и кондитеров (UIBC)
Антонио Ариас**

**Генеральный секретарь
Хосе Мария Фернандес дель Валльядо**



Приветствую участников и гостей Второго Евразийского форума по хлебопечению «Хлеб – это мир»!

В названии форума не случайно есть слова: «Хлеб – это мир». Они несут большую смысловую нагрузку. Ведь что такое хлеб? Вряд ли можно сказать, что это просто еда... Хлеб на протяжении многих веков является символом жизни, мира, добра и благополучия. На Руси ему приписывалась особая роль, отводилось свое место на столе. «Хлеб – всему голова», «Без соли, без хлеба – половина обеда», «Без хлеба и медом сыт не будешь» – так в разные времена говорили о хлебе. У людей всегда было трепетное отношение к хлебу и миру, потому что мир в эпоху воин и междоусобиц был столь же хрупок, как хрустящая корочка у только что испеченного хлеба.

Хлеб и сегодня является символом мира и единства народов. Его пекут и едят во всем мире. Он является основным продуктом в рационе людей разных национальностей. Если случается беда, то хлеб – это первый продукт, который отправляют в качестве гуманитарной помощи.

Жизнь пекаря всегда была трудной, но благородный труд вознаграждается. Само осознание того, что ты накормил людей свежей выпечкой дает большой эмоциональный заряд. Но кто, как не сам пекарь, сможет лучше рассказать о своем профессиональном пути: о достижениях и трудностях, о взлетах и ошибках.

Уверен, что Евразийский форум по хлебопечению станет настоящим праздником хлеба и будет способствовать укреплению связей между пекарями стран Евразии.

Желаю участникам, гостям и организаторам форума плодотворной работы и новых достижений!

**Президент Российской гильдии
пекарей и кондитеров
Ю.М.Кацнельсон**

A handwritten signature in blue ink, which appears to be 'Ю.М.Кацнельсон'. To the right of the signature, the letters 'Ю.М.' are printed in a light blue color.



Уважаемые коллеги!

Приветствую Вас на Втором Евразийском форуме по хлебопечению «Хлеб – это мир»!

Каждый, кто идет в магазин за продуктами, не забудет купить хлеб. У традиционного изделия есть множество национальных форм и оттенков вкуса.

Евразийский форум по хлебопечению во второй раз проходит в Москве и является важнейшим событием для российского хлебопечения, мукомольного и кондитерского производства. Здесь состоятся соревнования среди пекарей, направленные на повышение квалификации современных специалистов, которые ежедневно готовят для нас множество разных хлебов. Не менее важны пленарные заседания и круглые столы, где поднимаются насущные проблемы хлебопечения, а производители из регионов имеют возможность обсудить их с органами федеральной и региональной власти.

Огромная роль в том, что производителей и поставщиков слышат во властных структурах, принадлежит Российской гильдии пекарей и кондитеров (РОСПИК). II Евразийский форум и другие мероприятия, проводимые Гильдией, способствуют формированию экономики нашей страны в секторе малого и среднего бизнеса.

РОСПИК стремится к развитию хлебопечения в России, чтобы трудолюбивые руки мастеров-пекарей создавали качественный и востребованный хлеб. И именно поэтому профессии пекаря так необходима популяризация: для этого в скором времени в Москве на ВДНХ будет открыт учебный центр по хлебопечению и кондитерскому производству.

Желаю всем успехов и дальнейшей плодотворной работы!

**Первый заместитель председателя
Комитета ГД РФ по образованию и науке,
академик РАН
Г.Г. Онищенко**



Участникам и гостям

«Второго Евразийского форума «Хлеб – это мир»!

От имени Московской торгово-промышленной палаты, крупнейшего объединения предпринимателей столицы Российской Федерации, приветствую организаторов, гостей и участников II Евразийского форума «Хлеб – это мир»!

Хлеб издавна был не просто продуктом, а традиционной ценностью в сознании каждого человека. В культуре многих народов именно хлеб стал важнейшим дополнением и к завтраку, и к деловому обеду, и к уютному семейному ужину. Благодаря хлебным праздникам, тематическим выставкам и опыту участия в международных форумах, мы можем познакомиться с аутентичными хлебными изделиями многих национальных кухонь. Именно о нем вспоминают в первую очередь, когда обсуждают продовольственные перспективы аграрного сообщества во всем мире и в регионах нашей страны.

Московская торгово-промышленная палата уделяет большое внимание развитию хлебопечения. В мае 2017 года был создан Комитет МТПП по поддержке и развитию хлебопечения. Основная задача комитета – создать среду для развития бизнеса в этой отрасли более комфортной, а качественный хлеб и хлебобулочные изделия, производимые в Москве, более доступными.

Именно поэтому Второй Евразийский Форум «Хлеб – это мир», который проводится в Москве, это не только важное событие в жизни хлебопекарного сообщества, но и площадка для совместного решения бизнес-проблем, обмена опытом между хлебопеками евразийского пространства, укрепления уже существующих связей и установления новых контактов.

Желаю участникам и организаторам Форума плодотворной работы!

**Президент Московской
торгово-промышленной палаты
В.М. Платонов**



Дорогие участники и гости! Уважаемые организаторы!

Мы встречаемся на Евразийском форуме по хлебопечению второй раз. Ассамблея народов Евразии рада быть причастной к столь важному и значимому событию.

К хлебу в разных уголках мира относятся по-особому, с теплотой. Он имеет гораздо большее значение, чем просто название знакомого всем продукта. И в России, и во многих других странах хлеб является символом мира, гостеприимства и доброго расположения.

Главная миссия Второго Евразийского форума – объединить народы в стремлении сделать жизнь лучше и богаче, укрепить мирные дружеские связи, сохранить уникальные культурные традиции хлебопечения.

На форуме собрались настоящие мастера, чьи знания, опыт и практические навыки создают благоприятную среду для взаимодействия представителей пекарен из многих стран с участниками смежных направлений бизнеса.

Для успешной деятельности профессионалам всегда требуется площадка для дискуссий, поиска партнеров и консолидации отраслевых мнений. С этой задачей уже более 20 лет справляется Российская гильдия пекарей и кондитеров (РОСПИК). Организуя профессиональные выставки, соревнования по хлебопечению и другие отраслевые мероприятия, Гильдия участвует в решении проблем малого и среднего бизнеса, занятого в хлебопечении нашей страны, а также в формировании лучших условий для всех участников, включая поставщиков, производителей оборудования, и сырья для хлебопечения.

Многолетняя деятельность РОСПИК позволила создать устойчивые и позитивные международные связи в сфере развития и поддержки хлебопечения в странах Евразии.

Желаем всем участникам найти надежных партнеров, открыть для себя и своего бизнеса новые пути развития и получить самые приятные эмоции от общения с коллегами на Втором Евразийском форуме «Хлеб – это мир»!

**С уважением,
Генеральный секретарь
Ассамблеи народов Евразии
А.Ю. Бельянинов**



Уважаемые участники Форума!

От имени Центросоюза России приветствую организаторов, гостей и участников II Евразийского форума по хлебопечению «Хлеб – это мир».

В настоящее время в системе потребительской кооперации работают более 2 000 пекарен, которые обеспечивают хлебом и хлебобулочными изделиями миллионы людей. Есть все основания полагать, что за счет улучшения качества и разнообразия эта доля будет продолжать прогрессивно увеличиваться. Одним из инструментов комплексного развития хлебопечения и популяризации профессии пекаря являются профессиональные соревнования.

Ярким подтверждением этого является проведение в рамках Второго Евразийского форума по хлебопечению «Хлеб – это мир» Кубка Центросоюза по хлебопечению. В ходе соревнований профессиональные пекари и учащиеся образовательных учреждений потребительской кооперации продемонстрируют свое мастерство и обменяются опытом.

Эти соревнования приобретают особое значение сегодня, когда хлебопечение испытывает острый дефицит трудовых ресурсов. Процесс обновления кадров настолько необходим, что инновационное развитие отрасли будет просто бесполезным в виду отсутствия специальных знаний для работы в обновленных условиях. Необходимо повысить престиж профессии, создать все условия для привлечения молодых специалистов. Современные знания в технике, технологиях и менеджменте, в совокупности с опытом и традициями позволят производить качественную продукцию в широком и обновленном ассортименте. Именно молодое поколение, ориентируясь на опыт готовых специалистов, должно направить все свои силы на развитие социально-экономической жизни России.

Желаю всем участникам Форума плодотворной работы, интересных встреч и творческих успехов!

**Председатель Совета
Центросоюза России
Д.Л. Зубов**

V. ОСНОВНЫЕ МЕРОПРИЯТИЯ ФОРУМА

ДЕЛОВАЯ ПРОГРАММА

Второго Евразийского Форума по хлебопечению «Хлеб – это мир»

Программа Форума включала в себя пленарное заседание и семинары. В деловой программе Форума «Хлеб - это мир» приняли участие представители Абхазии, Китая, Казахстана, Кыргызстана, Молдовы, КНДР, Финляндии, Швеции и других стран, а также более 55 регионов России.



Основные темы программы Форума были посвящены актуальным направлениям:

- Хлебопечение России и зарубежных стран: состояние и перспективы.
- Хлеб – это здоровье: развитие лечебно-профилактического и функционального хлебопечения.
- Диверсификация рынка сбыта хлебобулочной продукции.
- Новые технологии, оборудование для хлебопечения и кондитерского производства.
- Профессиональное образование пекарей. Кадровый потенциал.



**Пленарное заседание
Второго Евразийского Форума по хлебопечению «Хлеб - это мир»**

10.00-11.00	Регистрация участников.
Модераторы:	
- Кацнельсон Юрий Менделевич – Президент РОСПИК.	
- Гюнтер Кёрфер (Швеция) – Вице-президент UIBC.	
11.00–11.10	Гюнтер Кёрфер (Швеция) – вице-президент UIBC.
11.10–11.20	Брагина Ирина Викторовна – Заместитель руководителя Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека
11.20–11.30	Грибков Владислав Васильевич – председатель Правления Центросоюза Российской Федерации.
11.30 – 11.50	Варданян Сурен Оганесович – Вице-президент Московской Торгово-Промышленной Палаты (МТПП).
11.50 – 12.00	Кацнельсон Юрий Менделевич – президент РОСПИК. Хлебопечение России: Современное положение, векторы развития.
12.00–12.10	Смирнова Светлана Константиновна – председатель Совета Ассамблеи народов России.
12.10–12.20	Аверьянова Елена Георгиевна – Начальник отдела Департамента агропромышленной политики Евразийской экономической комиссии (ЕЭК).
12.20–12.30	Зудина Наталья Ивановна – заместитель генерального директора АО «Росагролизинг».
12.30–12.40	Игнатов Владимир Иванович – бизнес-директор ГК «НМЖК». Ключевые направления развития масел и жиров в тренде здорового питания.
12.40–12.50	Виноградов Алексей Сергеевич – учредитель ТОО «Верный хлеб» г. Алматы. Хлебопечение Казахстана.
12.50–13.00	Борисов Юрий Алексеевич – директор по развитию АКОРТ. Актуальные вопросы саморегулирования в ритейле.
13.00–13.05	Воронин Владимир Николаевич – ректор ФГАУ дополнительного профессионального образования «Академия стандартизации, метрологии и сертификации (учебная)».
13.05–13.10	Борщук Наталья Евгеньевна – заместитель Руководителя Представительства Правительства Калининградской области при Правительстве РФ в г. Москва. Уникальные возможности для хлебопекарной промышленности в рамках ОЭЗ Калининградской области.
13.10–13.15	Лякишева Ирина Николаевна – президент НП «Южная Гильдия пекарей, кондитеров, индустрии гостеприимства». Современные подходы к хлебопечению в регионе.
13.15–13.20	Некрасов Вадим Валентинович – председатель Правления Простого товарищества «Гильдия пекарей Ленинградской области». Современные реалии в хлебопечении Санкт-Петербурга и Ленинградской области
13.20–13.25	Куницына Татьяна Олеговна – НП «Орловская Гильдия пекарей и кондитеров». Механизмы и мероприятия по противодействию обороту контрафактной продукции и поддержке региональных товаропроизводителей в сфере хлебопечения.
13.25–13.30	Лютикова Марина Владимировна – президент НП «Гильдия пекарей и кондитеров Воронежской области». Мобильная торговля хлебобулочными изделиями, как способ выжить на рынке.
13.30–16.00	Перерыв. Обход выставки. Пресс-подход.
16.00 – 16.10	Подведение итогов. Кацнельсон Юрий Менделевич – президент РОСПИК. Гюнтер Кёрфер (Швеция) – Вице-президент UIBC.

Главным событием деловой программы Форума стало пленарное заседание.



Пленарное заседание открыли президент Российской гильдии пекарей и кондитеров (РОСПиК) Юрий Кацнельсон и Гюнтер Керфер, вице-президент Международного союза пекарей и кондитеров (UIBC), в который входят более 300 тыс. пекарен и 4 млн. человек по всему миру (около 40 ассоциаций в 36 странах).



Гюнтер Керфер сообщил, что лоббирует в ООН инициативу о том, чтобы один из ближайших годов был объявлен Всемирным годом хлеба: эту идею уже поддержал Папа Римский, назначив личную аудиенцию Керферу.

Участники пленарного заседания первыми узнали столь приятную для всех хлебопеков новость.





По словам Керфера, важнейшая задача UIBC - всесторонняя поддержка пекарей - представителей профессии, почитаемой уже более 6 тыс. лет, ведь хлеб в сознании людей остаётся базовой ассоциацией с жизнью, благополучием и миром. Одним из таких шагов является создание хлебных праздников: UIBC

предложил 16 октября отмечать Всемирный день хлеба, а 14 февраля сделать Днём сладких искушений.

По словам почетного гостя, ещё одна приоритетная задача для ассоциаций пекарей - популяризация профессии. Поскольку стандарты обучения в разных странах отличаются, UIBC разработал международный сертификат, при получении которого пекарь, прошедший обучение, получает возможность сделать карьеру в любой стране. Подобные ассоциации хлебопечков в странах Азии, Европы, в России и Америке являются независимыми организациями, способствуют повышению профессионализма мастеров, улучшению бизнес-моделей, и работают не только в интересах пекарей, но и потребителей.

О развитии хлебопечения в России на пленарном заседании рассказал президент РОСПИК Юрий Кацнельсон:



- Рынок хлебопечения в денежном выражении вырос на 4,3% (715 млрд. руб.), а в натуральном эквиваленте снизился на 1,4% (11,3 млн. тонн). При этом доля индустриального хлебопечения снижается, а микро, малых и средних пекарен растет на 1-2% в год.

По мнению Юрия Кацнельсона, хлеб является функциональным

дополнением к основному питанию здорового человека. В 2011 году

потребление хлеба в год на душу населения составляло 119 кг, а в 2017 – уже 116 кг, но такое снижение потребления хлеба – незначительно при условии, что рынок его производства (в рублевом эквиваленте) растет при минимальной поддержке государства.

- Если государство будет больше уделять внимание поддержке малого и среднего бизнеса, занятого в хлебопечении, то на отечественном рынке появится понятие «личный пекарь»: каждый потребитель найдет хлеб по своему вкусу и по приемлемой цене, а пекари смогут гордиться своей профессией и хорошо зарабатывать, -



считает руководитель РОСПИК.

Положительную динамику в российском хлебопечении отметил и председатель правления Центросоюза РФ Владислав Грибков – в потребкооперации занято более 1,5 тысяч цехов, которые

производят 300 тыс. тонн хлебобулочной продукции в сутки.

Кооперативное хлебопечение должно работать на уровне самых высоких стандартов, и в этой связи важен опыт зарубежных коллег, совместная работа с ними на перспективу. Люди становятся всё требовательнее к качеству хлеба, вообще к качеству продукции, и стоять на месте – значит потерять потребителя.

По его словам, победители Кубка Центросоюза РФ среди молодежных и профессиональных команд получают заслуженные награды, а студентов ждут особые преференции – скидки на обучение.

Несмотря на устойчивую тенденцию к развитию рынка, в хлебопечении России имеется и ряд сложностей: участники пленарного заседания открыто обсудили возникающие проблемы и наметили пути их решения. Например, тема качества хлебной и кондитерской продукции остается актуальной для населения и одной из самых острых в региональной журналистике.

Качество – главный вектор социально ответственного хлебного



бизнеса.
Заместитель
главного
государственного
санитарного врача
Ирина Брагина
рассказала, что
ведомство
регулярно
публикует
результаты
проверок, и в

прошедшем году всего 0.3% из 75-77 тысяч проверенных хлебных изделий оказались неудовлетворительными, что демонстрирует положительную динамику. Тем не менее задача увеличения квалифицированных кадров стала приоритетной, а нарушение технологического процесса - проблемой всей отрасли, которую необходимо решать. По ее словам, тесное сотрудничество с РОСПИК помогает в решении таких задач. Например, в рамках данного мероприятия, проходят лекции и семинары, мастер-классы для технологов, которые способствуют повышению квалификации пекарей, от мастерства которых зависит качество продукции. И что важную роль в поддержке социально ответственных предпринимателей, занятых в хлебопечении, играют не только профильные объединения, но и представители власти на федеральном и региональном уровне.



Московская
торгово-промышленная
палата уже третий год
помогает производителям
заявить о качестве своих
товаров и выйти на
столичный рынок
представителям из
регионов. В 2017 году в
МТПП был создан
Комитет по
хлебопечению,

возглавленный Юрием Кацнельсоном. В 2018 году в конкурсе "Московское качество" впервые участвуют производители

хлебобулочной, мучнисто-кондитерской и пряничной продукции в 6 номинациях, и за 2 месяца уже появились первые лидеры. Как известно, участие в конкурсе «Московское качество» бесплатное, и продукция участников проходит испытания в лабораториях на соответствие нормам СанПин и другим показателям. Решение о том, кто станет лауреатом конкурса, принимается на основе результатов голосования на сайте МТПП и выводов экспертного совета под патронатом РОСПиК.

- МТПП всегда уделяла большое внимание предприятиям, занятым в сфере малого и среднего бизнеса, и с нашей точки зрения сфера хлебопечения является драйвером развития предпринимательства в России. Мы говорим об этом на совещаниях с Правительством Москвы, и видим, что город проникается этой проблематикой. МТПП совместно с РОСПиК планирует создать Международную евразийскую школу пекарей, которая обобщала бы опыт специалистов и продвигала российских пекарей на международном рынке хлебопечения, помогала создавать новые бренды.



Эта тема так актуальна, потому что хлебопечение объединяет людей независимо от национальности, вероисповедания. Идеологию хлеба как символа мира и дружбы поддерживает и Светлана Смирнова,

председатель Совета Ассамблеи народов России. Выступая на пленарном заседании, она предложила РОСПиК создать отдельные номинации, по которым будут выбираться лучшие пекари страны.

У РОСПиК есть долгосрочные творческие планы со многими партнерами, направленные на совершенствование отечественного хлебопечения. Недавно Гильдия подписала соглашение с «Академией стандартизации, метрологии и сертификации». Как рассказал ректор ФГАУ дополнительного профессионального образования Владимир Воронин, одна из первостепенных задач для совместной работы – повышение качества образования пекарей и расширение специализации кадров. У бизнеса, занятого в хлебопечении, возникают системные проблемы: это недобросовестная конкуренция, нехватка

квалифицированных маркетологов, понимающих специфику продвижения хлебобулочной продукции и пекарен, успешных управленцев.

Поэтому в академии были созданы новые курсы, планируется создание консалтингового центра для решения подобных проблем.



- Мне кажется, только Гильдия пекарей и кондитеров способна выстроить такую кампанию, которая изменит отрицательные показатели на положительные. Мне очень понравился системный подход Гильдии – начиная с нормативной и законодательной работы

и заканчивая опытом в техническом продвижении продукта. Для объединения интересов и выработки консолидированного подхода к



решению общих задач мы приглашаем коллег к участию во всех мероприятиях, которые РОСПиК считает нужными. Также на пленарном заседании выступили и другие почетные гости Второго Евразийского форума, принимающие непосредственное участие в развитии хлебопечения в России. Евразийскую комиссию (ЕЭК)

представила Елена Аверьянова – она рассказала о планах создания Евразийской гильдии пекарей и кондитеров.

Алексей Виноградов, учредитель ТОО «Верный хлеб» в Казахстане,



выразил желание создать Объединение пекарей Казахстана и обратился за поддержкой в данном вопросе к Юрию Кацнельсону.



О современных реалиях в хлебопечении Санкт-Петербурга и Ленинградской области коллегам рассказал Вадим Некрасов, председатель Правления Простого товарищества «Гильдия пекарей Ленинградской области».

С докладом о «снижении возврата хлеба» и «экономике доверия для совместного движения к целям» выступил директор по развитию АКОРТ Юрий Борисов.



13 апреля 2018г. «АКОРТ» вошла в Российскую гильдию пекарей и кондитеров, а это более 2 тыс. пекарен в супермаркетах. Юрий Кацнельсон, торжественно вручил Диплом новому члену гильдии.



Отдельное внимание на пленарном заседании было уделено сотрудничеству РОСПиК с «Росагролизингом» – о создании совместной программы поддержки производителей хлебной продукции и технического перевооружения отрасли рассказала Наталья Зудина, заместитель генерального директора компании.



- Подписание соглашения между РОСПиК и «Росагролизингом» - это важный шаг в процессе модернизации производств и расширении внедрения оборудования для хлебопечения, - добавил Юрий Кацнельсон.



В завершении пленарного заседания глава РОСПиК выразил благодарность почетным гостям и участникам Второго Евразийского форума по хлебопечению «Хлеб – это мир» и выразил надежду на то, что взаимодействие организаций и представителей власти останется таким же теплым и душевным, как свежесвеженный хлеб.

Заседание Координационного Совета РОСПиК.

В рамках Форума 16 мая прошло очередное заседание Координационного Совета РОСПиК, на котором присутствовали члены гильдии и приглашенные. Повестка заседания включала в себя следующие вопросы:

1. О приеме в члены РОСПиК организаций и предприятий хлебопечения и смежных отраслей.
2. О создании региональных гильдий.
3. О членских взносах РОСПиК.
4. О плане мероприятий РОСПиК на 2018 год (Приложение №1).
5. О деятельности РОСПиК по направлению «Реформа контрольно-надзорной деятельности» (Приложение №2).
6. О создании РОСПиК и АО «Росагролизинг» совместной программы поддержки производителей хлебной продукции и технического перевооружения отрасли «Сельское хлебопечение».
7. О взаимодействии РОСПиК и Центросоюза Российской Федерации.
8. О создании Евразийской ассоциации пекарей и кондитеров.



По итогам проведения заседания было принято решение:

1. РОСПиК и АО «Росагролизинг» приступить к совместной разработке программы поддержки производителей хлебной продукции и технического перевооружения отрасли «Сельское хлебопечение», Сформировать «Пакетные» решения по созданию субъектов хлебопечения и представить их АО «Росагролизинг», РОСПиК предложить АО «Росагролизинг» три пилотных региона для запуска программы.

2. Активизировать работу РОСПиК по созданию новых региональных гильдий пекарей и кондитеров на базе областных потребительских обществ.
3. Продолжить РОСПиК работу по направлению «Реформа контрольно-надзорной деятельности» в рамках работы экспертных рабочих групп (ЭРГ).
4. Обратиться в национальные объединения пекарей и кондитеров стран Евразийского экономического союза (ЕАЭС) с инициативой о создании Евразийской ассоциации пекарей и кондитеров.
5. Проработать совместно с Центросоюзом Российской Федерации вопросы стимулирования создания новых хлебопекарных бизнесов в регионах.



СЕМИНАРЫ

Второго Евразийского Форума по хлебопечению «Хлеб - это мир»

Семинар «Оптимизация энергоснабжения в хлебопекарном бизнесе: снижение расходов на электроэнергию» (зал №237)	
14.00-14.10	Регистрация участников.
Модератор: Крихели Михаил Иосифович – директор РОСПиК	
14.10 - 14.40	Быков Игорь Евгеньевич – Представитель Е2В «Оптэнергосбыт» Технологическое присоединение к электрическим сетям. Что нужно знать и делать, чтобы не платить лишнего.
14.40 - 15.10	Преснов Алексей Викторович - Директор по стратегии «Аналитическое Энергетическое Агентство» Особенности ценообразования в электроэнергетике.
15.10 - 15.50	Даниэль Дмитриев – Руководитель НП Территориальных сетевых организаций» Пути снижения затрат на покупку электроэнергии. Построение договорных отношений на розничном рынке электроэнергии

Данный семинар привлек особое внимание участников Форума так как



касался одной из самых актуальных тем в хлебопекарном производстве - экономии электроэнергии. Представители компании Е2В «Оптэнергосбыт»

подробно осветили эту тему и дали практические рекомендации, как можно сократить затраты на электроэнергию до 20%.



После семинара спикеров еще долго не отпускали, задавая интересующие вопросы, связанные с этой тематикой.

Семинар «Соблюдение обязательных требований в области обеспечения качества и безопасности пищевой продукции. Требования Роспотребнадзора. Методология ХАССП»

Большой интерес был проявлен к двухдневному семинару от «Центра гигиенического образования населения» Роспотребнадзора. В



живом диалоге специалисты центра рассказали о профилактических мероприятиях, направленных на предупреждение нарушений обязательных требований субъектами предпринимательства и о новой методологии ХАССП. Актуальность данного семинара подтвердили сами участники, подав заявки более чем из 10 регионов России и дав единодушную оценку - отлично!



По окончании семинара, участникам были выданы именные Свидетельства Российской гильдии пекарей и кондитеров (РОСПИК).

Секция «Франчайзинг в хлебопечении основные игроки и тренды, перспективы развития»

Как перейти на франчайзинг региональным игрокам и дает ли это конкурентное преимущество.

Что нужно знать при выборе франшизы: советы и подводные камни.

10.20-10.30	Регистрация участников.
14.30 –14.50	Михайличенко Юрий - исполнительный вице-президент Российской ассоциации франчайзинга.
14.50 –15.10	Юдин Олег - директор по франчайзингу Dominos'Pizza. Подводные камни Российского франчайзинга.
14.00 – 18.00	Программа Семинара



В хлебопекарном производстве все востребованней становится тема франчайзинга. Самые успешные практики в этой области – Михайличенко Юрий

исполнительный вице-президент Российской ассоциации франчайзинга и Юдин Олег директор по франчайзингу Dominos'Pizza, рассказали о «подводных камнях» Российского франчайзинга и особенностях внедрения данной системы в различных регионах России. Общение проходило в формате «без галстуков» - открыто и доступно.



САЛОН «ПЕКАРЬ И КОНДИТЕР»

В рамках II Евразийского форума действовал салон «Пекарь и Кондитер», где был наглядно представлен весь цикл производства и реализации хлебопекарной и кондитерской продукции, технологического и иного оборудования, ингредиентов, упаковки для хлебопечения и смежных отраслей.

Самый широкий ассортимент своей продукции на площадке салона представил: кондитерский Комбинат «Сажинский» г. Воронеж (основным направлением деятельности предприятия является изготовление пряников, печенья и сушек),



ООО Кондитерские технологии крайпотребсоюз г. Красноярск,
Татпотребсоюз Татарстан, Ибресинский хлебозавод Чувашия.



Яркие, необычные и полные изобилия экспозиции привлекали к себе удивленные взгляды людей.



Помимо стендов хлебопекарных и кондитерских предприятий, был представлен широкий ряд профессионального пищевого оборудования и сырья. Например, Кукморский завод металлопосуды из Республики Татарстан продемонстрировал ассортимент литой алюминиевой посуды, известной на рынке под торговой маркой Kukmara.





Компания Алет ТМ г. Москва, лидер на рынке термостойких материалов, представила лучшие образцы своей продукции для хлебопечения и кондитерской выпечки.

На площадке салона, помимо стендов хлебопекарных и кондитерских предприятий, была представлена декоративная выпечка. Количество экспонатов ежедневно пополнялось.



ЯРМАРКА

Для гостей Форума была организована масштабная Ярмарка. В которой приняли участие производители сладкой выпечки, мёда и пряников со всей России.



Особенно привлекали взгляды посетителей стенды производителей: из г. Люберцы Московской области «Городецкие пряники» (пряники «Городецкий сувенир в ассортименте»); из Владимирской обл. пос. Нагорный «Императорский пряник» (печатные расписные пряники с фруктовой начинкой, из варенного сгущенного молока и арахиса);



Из г.Химки Московской области «Царский пряник»(уникальные расписные пряники ручной работы по старинному русскому рецепту из продуктов высочайшего качества);



Из г. Москвы «Добровкус» (хлебопечение, пряники ручной работы по уникальной рецептуре);



«Ай да пряник!» из г. Санкт-Петербурга (вкусные имбирные пряники и многое другое);





«Пряничный терем» из г.Москвы (пряники с ручной росписью, с фотопечатью, объемные пряники, кондитерские изделия).

Хитом ярмарки стала экспозиция «Гифт Кукис/Виктория Бредис» (пряничная лаборатория, пряники ручной работы, торты, кондитерские изделия).





«Пермские мастера» из Пермского края, дер. Кондракова привезли на Ярмарку пряничные доски, тусы из бересты от «Егошихинской мануфактуры» и мастера Павлова Михаила. А компания «Мёд горного Алтая»



из Алтайского края порадовал посетителей большим ассортиментом натурального мёда и продуктов пчеловодства.

Изобилие предлагаемой на Ярмарке продукции пришлось по душе и участникам, и гостям Форума. Звучали различные предложения об увеличении масштабов ярмарки, и о большем количестве дней её проведения. Значит и следующий год будет таким же успешным.



ФЕСТИВАЛЬ «РОССИЙСКИЙ ПРЯНИК»

В рамках Второго Евразийского форума прошел фестиваль «Российский пряник», который познакомил гостей и участников праздника с российскими пряничными традициями, особенностями форм, рисунков и рецептур пряников из разных уголков нашей страны.



Пряники изготавливают и крупные заводы и ремесленные мастерские. Пряник может быть ежедневным лакомством к чаю, может быть сувениром, прекрасным подарком к торжеству и эксклюзивным произведением искусства.

Участниками и гостями Фестиваля стали пряничные мастера и любители пряников со всей России. Пряники всех видов можно было увидеть на Выставке, Кубке по хлебопечению и Ярмарке. Ведь в каждом регионе России – свой любимый пряник. На севере – козули и тетерки, в Туле – печатные



пряники с начинкой... Городецкий, Вяземский, Архангельский, Вологодский, Московский – перечислить все невозможно!

Разнообразие пряников поражало – от промышленных отсадных и



печатных до величественных пряничных дворцов и церквей.

Пряничный макет храма Василия Блаженного от мастерской «Пряничный терем» поражающе воображение изумительной точностью деталей и, конечно, размерами!!!

Сказочный пряничный терем от мастерской «Gift Cookies» тоже не оставил никого равнодушным...

Необыкновенная пряничная пирамида с танцующими балеринами от «Сажинского Кондитерского комбината» собирала около себя восхищенных зрителей...

Такой коллекции пряников на одной площадке Москва еще не видела!

На Выставке и Ярмарке свои пряники представили компании: «Контех» (Красноярск), Сажинский кондитерский комбинат (Воронеж), «Добровкус» (Москва), «Ай да Пряник» (Санкт-Петербург), «Царский



пряник» (Московская область), «Императорский пряник» (Владимирская область), Городецкий пряник (Нижегородская область), «Пряничный терем» (Москва), Gift Cookies (Москва), Виктория Бредис (Москва), Вера Барановская (Тула).



Также были компании, которые представляли ингредиенты и вспомогательные инструменты для производства пряников. Все знатоки пряничного дела оценили пряничные доски «Пермских мастеров», а также смогли приобрести вырубку для пряников и печенья от компании



«3D».

На Фестивале РОСПИК предоставила два специальных стенда, в зоне выставки и ярмарки, для того чтобы все посетители смогли увидеть пряники, которые участвовали в конкурсе.

В рамках Фестиваля прошел конкурс «Пряник – визитная карточка России». Профессиональное жюри оценивало пряники в четырех номинациях:

1. Пряник отсадной
2. Пряник печатный
3. Пряник сувенирный
4. Декоративное изделие из пряничного теста

На конкурс были представлены 78 наименований пряничных изделий от 32 производителей.

Были представлены регионы: Москва, Московская область, Санкт-Петербург, Тула, Воронеж, Брянск, Рязань, Архангельск, Красноярск, Екатеринбург, Вологда, Ижевск, Новосибирск, Пенза, Смоленская область, Оренбургская область, Владимирская область, Нижегородская область, Татарстан, Бурятия, Алтайский край, Чувашия, Ставропольский край.

Основными критериями оценки в первых двух номинациях (пряник отсадной и печатный) были органолептические показатели – вкус, аромат, внешний вид, качество глазировки, текстура теста.

В двух последних номинациях (пряник сувенирный и декоративное изделие из пряничного теста) основным критерием был внешний вид. Но для сувенирного пряника вкусовые качества тоже имели немаловажное значение.

В состав жюри конкурса «Пряник – визитная карточка России» вошли:

1. Председатель жюри: Бондаренко Юрий Викторович - Вице-президент РОСПИК (г. Москва)
2. Завиновская Анна Леонидовна – руководитель технологического отдела Российской гильдии пекарей и кондитеров (г. Москва)
3. Сучкова Елена Михайловна - зам. генерального директора «Школы Шоколада», член жюри WACS, профессиональный кондитер, независимый эксперт МАК России (г. Москва)
4. Яскорский Дмитрий Германович – технолог сети пекарен ЗАО «Аматус» (г. Москва)
5. Миронова Екатерина Викторовна – художник-кондитер Музея Пряника (г. Москва)
6. Пулова Елена Витальевна – технолог пекарни Sofi (г. Москва)
7. Марусенков Максим Петрович – директор по маркетингу фермерского ресторана и магазина «МАРК и ЛЕВ» (Тульская область)
8. Феина Татьяна Владимировна – художник, основатель «Музея русского десерта» (г. Звенигород, Московская область)
9. Моисеева Елена Генриховна – главный художник АО «Федоскинская фабрика миниатюрной живописи (Московская область, с. Федоскино).

Решение жюри по итогам конкурса «Пряник – визитная карточка России»:

1	Диплом III степени в номинации «Пряник отсадной»	Пряник «Мятный», Кондитерский комбинат «Сажинский» г. Воронеж
2	Диплом III степени в номинации «Пряник печатный»	Пряник «Вяземский», ОАО «Вяземский хлебокомбинат», г. Вязьма Смоленская область
3	Диплом I степени в номинации «Пряник сувенирный»	Набор Матрешек, Виктория Бредис, г. Москва
4	Диплом II степени в номинации «Пряник сувенирный»	Пряник «Сажинский подарочный художественный», г. Воронеж
5	Диплом III степени в номинации «Пряник сувенирный»	Пряник Сувенирный, ООО «Кооппроизводство», г. Улан-Уде
6	Диплом I степени в номинации «Декоративное изделие из пряничного теста»	Пряничное изделие «Сказочный терем», Gift Cookies, г. Санкт-Петербург
7	Диплом I степени в номинации «Декоративное изделие из пряничного теста»	Пряничное изделие «Храм Василия Блаженного», «Пряничный терем», г. Москва
8	Диплом I степени в номинации «Декоративное изделие из пряничного теста»	Пряничное изделие «Пряничная пирамида», Кондитерский комбинат «Сажинский», г. Воронеж

9	Диплом I степени в номинации «Декоративное изделие из пряничного теста»	Пряничное изделие «Душа России», ЭТНО ПРЯНИК, г. Новосибирск
10	Диплом II степени в номинации «Декоративное изделие из пряничного теста»	Пряничный домик «Балкончик в цветах», Правильные пряники, г. Екатеринбург
11	Диплом III степени в номинации «Декоративное изделие из пряничного теста»	Пряничное изделие «Праздник футбола», Килина Анна Николаевна, г. Буденновск, Ставропольский край
12	Диплом за стилизацию декоративной древнерусской росписи	Царский пряник, г. Москва
13	Диплом за оригинальную подачу	Ирина Синюкова, г. Архангельск
14	Диплом за раскрытие темы Победы в Великой Отечественной войне	ООО «Хлебокомбинат Брасовского райпо» Брянского райпотребсоюза
15	Диплом за развитие территории посредством гастрономии	Ай да пряник, г. Санкт-Петербург
16	Диплом за лучшую коврижку	Коврижка с черникой, ИП Неизвестных А.Л. , Барнаул
17	Диплом за сохранение пряничных традиций	Коновалова Маргарита Юрьевна, г. Вологда

Награды победителям вручали Кацнельсон Юрий Менделевич - Президент Российской Гильдии пекарей и кондитеров и Варданян Сурен Оганесович – вице-президент Московской торгово-промышленной палаты.



16 мая прошел круглый стол по истории пряничного дела в России, на котором выступила Коновалова Маргарита Юрьевна – пряничная мастерица из Вологды со своей презентацией по истории пряника в России и Вологде. Также члены жюри высказали свое мнение о Фестивале и изделиях, которые были представлены на Конкурс.

Участники круглого стола обсудили актуальные для производителей пряников вопросы - рецептуры, возрождение народных традиций, и, конечно высказали свои пожелания по проведению следующего фестиваля.



Было принято решение написать к следующему пряничному форуму сборник статей по истории всех известных в России пряников.

На одном из наших стендов в зоне ярмарки все три дня Фестиваля проходили бесплатные мастер-классы по росписи пряников для всех желающих.

Поток желающих не иссякал ни на минуту. Расписать свой пряник хотелось всем – и детям и взрослым.

Большую помощь в организации мастер-классов и пряничных выставочных стендов оказал Московский музей пряника.

17 мая с 10:30 начались бесплатные мастер-классы по росписи пряника для профессионалов.

Их провели известные на всю Россию мастера пряничного искусства – руководители лучших пряничных школ Москвы.



Первый мастер-класс проводила Виктория Бредис. Темой этого мастер-класса были пряничное кружево и вензель.

Следующим про технику имитации вышивки гладью на прянике компания «Gift Cookies».



И, наконец, Вера Черневич, основатель компании «Пряничный терем», показала участникам, как собрать и украсить миниатюрный пряничный домик на чашку.



На этих мастер-классах присутствовало более 100 человек, многие из которых специально приехали из других городов .



МАСТЕР-КЛАСС «ПШЕНИЧНАЯ ЗАКВАСКА И ЕЕ ПРИМЕНЕНИЕ В СОВРЕМЕННОМ ХЛЕБОПЕЧЕНИИ».

Одним из важных мероприятий форума-выставки по хлебопечению стал платный мастер-класс по актуальной и современной теме «Пшеничная закваска и ее применение в современном хлебопечении».



Мероприятие проходило два дня в отдельно застроенной зоне с использованием профессионального хлебопекарного оборудования предоставленным компаниями «Атеси» и «Дебаг».

Мастер-класс позволил технологам, которые его посетили:

- понять преимущества работы на натуральной закваске
- начать работать без улучшителей и хлебопекарных смесей
- разобраться в технологии холодной ферментации
- увеличить сроки хранения изделий
- использовать новые способы тестоведения, которые позволяют улучшить органолептические показатели хлеба
- расширить ассортимент выпускаемых изделий



Мастер-класс провел технолог Андрей Трегубов – специалист по ремесленному хлебу. Его многолетний опыт работы с зарубежными и российскими компаниями и постоянное повышение квалификации помогли в полной мере передать участникам мастер-класса оригинальные технологии российских и зарубежных мастеров.

В ПРОГРАММЕ МАСТЕР-КЛАССА присутствовали теоретическая и практическая части:

ТЕОРЕТИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ:

- Стартовые культуры и виды закваски
- Алгоритмы выведения и поддерживания закваски
- Титруемая кислотность или уровень Ph в закваске и чем ее измерять
- Методика расчета рецептур на закваске
- Область применения пшеничной закваски и ее преимущества

- Технология замеса теста
- Проведение сравнительного анализа различных способов тестоведения
- Холодная ферментация

ПРАКТИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ:



- **выпечка различных сортов хлеба (в том числе хлебов с высокой гидратацией):**
 - ✓ хлеб гречишный с медом
 - ✓ хлеб овсяный
 - ✓ хлеб рисовый
 - ✓ хлеб зерновой
 - ✓ хлеб пшеничный бездрожжевой
 - ✓ хлеб бездрожжевой с отрубями
- **выпечка сдобных изделий с использованием пшеничной закваски**
- **демонстрация различных современных методов надрезки и формовки хлебобулочных изделий**

Желающие попробовать все сделать своими руками с удовольствием включились в работу.



Участники мастер-класса получили технологические карты на изделия отработанные на семинаре, а также Сертификаты об участии в мастер-классе.



КУБОК РОССИИ ПО ХЛЕБОПЕЧЕНИЮ.

VII КУБОК РОССИИ СРЕДИ МОЛОДЕЖИ «ПЕКАРЬ- ПРОФЕССИЯ БУДУЩЕГО»:

1. ГБПОУ РК «Романовский колледж индустрии и гостеприимства» (Республика Крым, г. Симферополь).
2. ФГБОУ ВО «Орловский государственный университет им И.С.Тургенева» (г. Орел).
3. ГБПОУ «Колледж современных технологий имени героя Советского Союза М.Ф.Панова» (г. Москва).
4. ОГАПОУ «Белгородский техникум промышленности и сферы услуг» (Белгородская область, г. Белгород).

XVIII КУБОК РОССИИ ПО ХЛЕБОПЕЧЕНИЮ «ХЛЕБ-ЭТО МИР»:

1. ГУП РК «Крымхлеб» (Республика Крым, г. Симферополь).
2. ООО «КОКОКО» (г. Санкт-Петербург).
3. Торговая сеть «Перекресток» (г. Москва).
4. ООО Производственная компания «Хлебникъ» (МО, г. Воскресенск).

На площадке Второго Евразийского форума по хлебопечению прошли соревнования пекарей. За XVIII Кубок России по хлебопечению «Хлеб-это мир» боролись команды из Московской области, Республики Крым, Москвы и Санкт-Петербурга. За VII Кубок России по хлебопечению среди молодежи «Пекарь –профессия будущего» - команды студентов профессиональных учебных заведений из Москвы, Симферополя, Орла и Белгорода.

Участникам соревнований было предоставлено четыре станда-пекарни, укомплектованные двумя конвекционными печами с расстойными камерами, тестомесильной машиной, электроплиткой, двумя рабочими столами и мойкой. Было выдано необходимое сырье и рабочий инвентарь.



По Регламенту конкурсантам на выпечку всех изделий и уборку стенда давалось шесть часов. Всего за один день, таким образом, соревновались посменно восемь команд.



Конкурс состоял из пяти номинаций: **«Хлеб»**, **«Сдобное хлебобулочное изделие»**, **«Декоративная выпечка»**, **«Витрина»** и **«Культура производства»**.

В номинации «Хлеб» участники выпекали два вида изделий – пшеничный и лечебно-профилактический хлеб. В номинации «Сдобное хлебобулочное изделие» три вида изделий - дрожжевое, слоеное дрожжевое и слоеное.

Тема номинаций **«Декоративная выпечка»** и **«Витрина»** была **«Чемпионат мира по футболу 2018»**. Команды оформляли демонстрационный стол перед стендом с использованием как



привезенной, так и конкурсной продукции. Декоративное изделие должно было состоять только из пищевых материалов и быть объемным.

В номинации «Культура производства» оценивалась работа команды, соблюдение элементарных санитарных норм, организованность и сплоченность, навыки работы на современном оборудовании.

Соревнования проходили в режиме реального времени, по завершении конкурсной программы каждая команда красиво и артистично, с национальным колоритом презентовала свою продукцию.



Всю конкурсную выпечку, после дегустации, продавали в благотворительном магазине, вся выручка от продажи поступила в детский дом.



Оценивало конкурс профессиональное жюри. Оценка происходила открыто, не в замкнутом помещении. Все участники и гости соревнований могли видеть, как происходила дегустация и оценка изделий.



Техническими партнерами Кубка по оборудованию и сырью выступили компании: «АТЕСИ», «СМЕГ Россия», «Сарапульский электрогенераторный завод», ООО «АСКОБЛОК ДЕБАГ РУС», ООО «Пять хлебов», «НМЖК», «Lesaffre », «СОЮЗРОССАХАР», Весовой завод «Мидл С», ООО «Пегас», Компания «Алет», «МЕТРО Кэш энд Керри», Издательство «Профессия».

СОСТАВ ЖЮРИ КУБКА РОССИИ ПО ХЛЕБОПЕЧЕНИЮ:

1. Председатель жюри: Бондаренко Юрий Викторович - Вице-президент РОСПИК (Москва).
2. Завиновская Анна Леонидовна – руководитель технологического отдела Российской гильдии пекарей и кондитеров (Москва).
3. Бердников Евгений Викторович - технолог, бренд шеф-повар компании «Балтик Мастер» (Москва).
4. Кудряшова Мария Викторовна – технолог, соавтор программы «Честный хлеб» на телеканале «Кухня ТВ» (Москва).

По итогам оценки конкурсных работ XVIII Кубка России по хлебопечению жюри конкурса в соответствии с регламентом приняло решение присвоить места и вручить награды следующим участникам по номинациям:

Диплом I степени	ГУП РК «Крымхлеб»
Диплом II степени	ПК «Хлебникъ»
Диплом III степени	ООО «КОКОКО»
Диплом I степени в номинации «Хлеб»	ГУП РК «Крымхлеб»

Диплом II степени в номинации «Хлеб»	ООО «КОКОКО» (г. Санкт-Петербург)
Диплом III степени в номинации «Хлеб»	Торговая сеть «Перекресток»
Диплом I степени в номинации «Сдобные хлебобулочные изделия»	ГУП РК «Крымхлеб»
Диплом II степени в номинации «Сдобные хлебобулочные изделия»	ООО «КОКОКО»
Диплом III степени в номинации «Сдобные хлебобулочные изделия»	ПК «Хлебникъ»
Диплом I степени в номинации «Декоративная выпечка»	ГУП РК «Крымхлеб»
Диплом II степени в номинации «Декоративная выпечка»	ПК «Хлебникъ»
Диплом III степени в номинации «Декоративная выпечка»	Торговая сеть «Перекресток»
Диплом в номинации «Витрина»	ООО «КОКОКО»
Диплом в номинации « Культура производства»	Торговая сеть «Перекресток»

Жюри VII Кубка России по хлебопечению среди молодёжи «Пекарь – профессия будущего» по результатам конкурса в соответствии с регламентом приняло решение присвоить места и вручить награды следующим участникам:

1	Диплом I степени	Романовский колледж индустрии и гостеприимства
2	Диплом II степени	Белгородский техникум промышленности и сферы услуг
3	Диплом III степени	Орловский государственный университет им И.С.Тургенева
4	Диплом I степени в номинации «Хлеб»	Романовский колледж индустрии и гостеприимства

5	Диплом II степени в номинации «Хлеб»	Колледж современных технологий имени героя Советского Союза М.Ф. Панова
6	Диплом III степени в номинации «Хлеб»	Белгородский техникум промышленности и сферы услуг
7	Диплом I степени в номинации «Сдобные хлебобулочные изделия»	Романовский колледж индустрии и гостеприимства
8	Диплом II степени в номинации «Сдобные хлебобулочные изделия»	Колледж современных технологий имени героя Советского Союза М.Ф. Панова
9	Диплом III степени в номинации «Сдобные хлебобулочные изделия»	Орловский государственный университет им И.С.Тургенева
10	Диплом I степени в номинации «Декоративная выпечка»	Белгородский техникум промышленности и сферы услуг
11	Диплом II степени в номинации «Декоративная выпечка»	Романовский колледж индустрии и гостеприимства
12	Диплом III степени в номинации «Декоративная выпечка»	Орловский государственный университет им И.С.Тургенева
13	Диплом в номинации «Витрина»	Белгородский техникум промышленности и сферы услуг
14	Диплом в номинации « Культура производства»	Белгородский техникум промышленности и сферы услуг

Награды победителям вручали Юрий Менделевич Кацнельсон - Президент Российской Гильдии пекарей и кондитеров и Гюнтер Кёрфер (Швеция) – Вице-президент UIBC.



КУБОК ЦЕНТРОСОЮЗА ПО ХЛЕБОПЕЧЕНИЮ

ПРОФЕССИОНАЛЫ

1. Вологодский областной союз потребительских обществ (г. Вологда).
2. Некоузское районное потребительское общество (Ярославская область).
3. Оренбургский облпотребсоюз (Оренбургская область, г. Оренбург).
4. ООО «Ибресинский хлебозавод» Ибресинского райпо Чувашпотребсоюза. (Чувашская Республика, п. Ибреси).
5. Краснодарский краевой союз потребительских обществ (Краснодарский край, г. Краснодар).
6. ООО «Покровский хлеб» (Владимирская область, г. Покров).
7. Сборная команда Чувашпотребсоюза (Чувашская Республика).
8. Союз организаций и кооперативов Пензенской области (г. Пенза)
9. Потребительский кооператив «Бугульминский хлебозавод №1» (Республика Татарстан, г. Бугульма).

МОЛОДЕЖНАЯ КОМАНДА

1. Казанский кооперативный институт (филиал) Российского университета кооперации (Республика Татарстан, г. Казань).
2. АНООВО Центросоюза РФ «Российский университет кооперации» (РУК)(М.О, г. Мытищи).
3. Сибирский университет потребительской кооперации (СибУПК) (Сибирский федеральный округ, г. Новосибирск).

Прошедший в рамках, Второго Евразийского Форума, Кубок Центросоюза по хлебопечению в полной мере раскрыл таланты участников.



В соответствии с разработанным **Регламентом** в соревновании участвовали лучшие профессиональные пекари и студенты профильных учебных заведений потребкооперации.

Соревнования проводились в целях развития технологий

хлебопечения в потребкооперации, обмена опытом между

региональными и районными потребсоюзами, а также для повышения престижа профессии пекаря среди молодежи. Организаторами соревнований выступили - Российская гильдия пекарей и кондитеров (РОСПИК) и Центросоюз Российской Федерации.



В настоящее время в потребительской

кооперации системы Центросоюза РФ действует 1,5 тыс. цехов по выпуску хлеба и хлебобулочных изделий.

В команды профессионалов и студентов Центросоюзом были включены победители и участники республиканских конкурсов профессионального мастерства. Всего в Кубке приняло участие **двенадцать** команд из **десяти** регионов России, всего **36** человек.



Участникам соревнований было предоставлено четыре стенда-пекарни, укомплектованные двумя конвекционными печами с расстойными камерами, тестомесильной машиной, электроплиткой,

двумя рабочими столами и мойкой. Было выдано необходимое сырье и рабочий инвентарь.

По Регламенту конкурсантам на выпечку всех изделий и уборку стенда давалось шесть часов. Всего за один день, таким образом, соревновались посменно восемь команд.



Конкурс состоял из пяти номинаций: «Хлеб», «Сдобное хлебобулочное изделие», «Декоративная выпечка», «Витрина» и «Культура производства».



В номинации «Хлеб» участники выпекали два вида изделий –

пшеничный и лечебно-профилактический хлеб. В номинации «Сдобное хлебобулочное изделие» три вида изделий - дрожжевое, слоеное дрожжевое и слоеное. Тема в номинациях «Декоративная выпечка» и «Витрина» была «Чемпионат мира по футболу 2018».

Команды оформляли демонстрационный стол перед стендом с использованием как привезенной, так и конкурсной продукции. Декоративное изделие должно было быть выпечено на месте и состоять только из пищевых материалов и быть объемным.

В номинации «Культура производства» оценивалась работа команды, соблюдение элементарных санитарных норм, организованность и сплоченность, навыки работы на современном оборудовании.



Соревнования проходили в режиме реального времени, по завершении конкурсной программы каждая команда красиво и артистично, с национальным колоритом презентовала свою продукцию перед Жюри.



Всю конкурсную выпечку после дегустации продавали в благотворительном магазине, вся выручка от продажи поступила в детский дом.

Оценивало конкурс профессиональное жюри, состоящее из представителей РОСПиК и Центросоюза. Оценка происходила открыто, не

в замкнутом помещении. Все участники и гости соревнований могли видеть, как происходила дегустация и оценка изделий.



По итогам конкурса будет издана брошюра с самыми интересными рецептурами.

Техническими партнерами Кубка по оборудованию и сырью выступили компании: «АТЕСИ», «СМЕГ Россия», «Сарапульский электрогенераторный завод», ООО «АСКОБЛОК ДЕБАГ РУС», ООО «Пять хлебов», «НМЖК», «Lesaffre», «СОЮЗРОССАХАР», Весовой завод «Мидл С», ООО «Пегас», Компания «Алет», «МЕТРО Кэш энд Керри», Издательство «Профессия».

СОСТАВ ЖЮРИ КУБКА ЦЕНТРОСОЮЗА ПО ХЛЕБОПЕЧЕНИЮ:

- 1) Председатель жюри: Бондаренко Юрий Викторович - Вице-президент РОСПиК (Москва).
- 2) Бердников Евгений Викторович - технолог, бренд шеф-повар компании «Балтик Мастер» (Москва).
- 3) Загидуллин Айрат Хурматович - Председатель совета Сакмарского райпо Оренбургского областного союза потребительских обществ (Оренбургская область).
- 4) Кудряшова Мария Викторовна – технолог, соавтор программы «Честный хлеб» на телеканале «Кухня ТВ» (Москва).
- 5) Куницына Татьяна Олеговна – координатор, НП «Орловская гильдия пекарей и кондитеров» (г.Орёл).
- 6) Степанов Юрий Николаевич - Генеральный директор ООО «Вешкаймский Хлеб» Ульяновского областного союза потребительских обществ (Ульяновская область).

По итогам соревнований среди молодежных команд места распределились следующим образом:

1	Диплом I степени	Казанский кооперативный институт
2	Диплом II степени	Сибирский университет потребительской кооперации
3	Диплом III степени	Российский университет кооперации
4	Диплом I степени в номинации «Хлеб»	Казанский кооперативный институт
5	Диплом II степени в номинации «Хлеб»	Российский университет кооперации
6	Диплом III степени в номинации «Хлеб»	Сибирский университет потребительской кооперации
7	Диплом I степени в номинации «Сдобные лебобулочные изделия»	Сибирский университет потребительской кооперации
8	Диплом II степени в номинации «Сдобные хлебобулочные изделия»	Казанский кооперативный институт
9	Диплом III степени в номинации «Сдобные хлебобулочные изделия»	Российский университет кооперации
10	Диплом I степени в номинации «Декоративная выпечка»	Казанский кооперативный институт
11	Диплом II степени в номинации «Декоративная выпечка»	Сибирский университет потребительской кооперации
12	Диплом III степени в номинации «Декоративная выпечка»	Российский университет кооперации
13	Диплом в номинации «Витрина»	Казанский кооперативный институт
14	Диплом в номинации «Культура производства»	Сибирский университет потребительской кооперации

По итогам соревнований среди профессиональных команд места распределились следующим образом:

1	Диплом I степени	Оренбургский облпотребсоюз
2	Диплом II степени	Бугульминский хлебо завод №1
3	Диплом III степени	Сборная команда Чувашпотребсоюза
4	Диплом I степени в номинации «Хлеб»	Бугульминский хлебо завод №1
5	Диплом II степени в номинации «Хлеб»	Сборная команда Чувашпотребсоюза
6	Диплом III степени в номинации «Хлеб»	Оренбургский облпотребсоюз
7	Диплом I степени в номинации «Сдобные хлебобулочные изделия»	Оренбургский облпотребсоюз
8	Диплом II степени в номинации «Сдобные хлебобулочные изделия»	Краснодарский крайпотребсоюз
9	Диплом III степени в номинации «Сдобные хлебобулочные изделия»	ООО «Ибресинский хлебо завод»
10	Диплом I степени в номинации «Декоративная выпечка»	Оренбургский облпотребсоюз
11	Диплом II степени в номинации «Декоративная выпечка»	Бугульминский хлебо завод №1
12	Диплом III степени в номинации «Декоративная выпечка»	Краснодарский крайпотребсоюз
13	Диплом в номинации «Витрина»	Оренбургский облпотребсоюз
14	Диплом в номинации «Культура производства»	Некоузское райпо
15	Диплом «За разработку оригинальной рецептуры»	Краснодарский крайпотребсоюз



Награды победителям Кубка Центросоюза по хлебопечению вручали Д.Л.Зубов – председатель Совета Центросоюза Российской Федерации и Ю.М. Кацнельсон - Президент Российской гильдии пекарей и кондитеров.

Несомненно, все команды показали хороший класс, жюри отметило их старание и волю к победе. Но особенно членами жюри был отмечен высокий уровень мастерства команды из Казанского Кооперативного института.



Впервые, кроме профессионального жюри конкурса, было создано независимое пресс-жюри из представителей профессиональных и общественно-политических изданий (журналы «Хлебопродукты», «Кондитерское и хлебопекарное производство», «ПродИндустрия»,

газеты «Российская кооперация», «Московская правда», «Метро» и АгротВ).

Пресс-жюри оценивало вкус и внешний вид изделий каждой команды в двух номинациях: «Хлеб» и «Декоративная выпечка». В



номинации «Декоративное изделие» участники соревнований создавали композицию из теста, представляющую собой художественный сюжет на тему: «Чемпионат мира по футболу – 2018 в России».

Журналистам понравился профессиональный подход всех участников соревнований к заданиям конкурса, хорошее знание секретов своей профессии, искреннее желание победить.

По итогам дегустации конкурсных изделий, осмотра оригинальных



композиций молодежных команд на футбольную тему, обстоятельных обсуждений, члены пресс-жюри отдали предпочтение команде Казанского кооперативного института. Для подведения итогов на сцену был приглашен председатель независимого пресс-жюри, редактор журнала «Кондитерское и

хлебопекарное производство» - Серафимович Мария Валентиновна.

«Все участники соревнований показали хорошие профессиональные навыки. Пресс-жюри отметило высокое качество тыквенного и пшеничных хлебов, представленных студентами Казанского института. Они подготовили очень оригинальную выпечку, в которой использовали образы талисманов Чемпионата мира по футболу – 2018 года», - отметила Надежда Куркина, ведущий редактор журнала «Хлебопродукты».

VI. ИНФОРМАЦИОННО-РЕКЛАМНОЕ СОПРОВОЖДЕНИЕ

Информационную поддержку **Второму Евразийскому Форуму по хлебопечению «Хлеб – это мир»** оказали Международный Союз пекарей и кондитеров (UIBC), Центросоюз РФ, МТПП и другие федеральные и региональные подразделения государственных ведомств.

Обеспечено информационное сопровождение сайта Форума. Размещена информация о мероприятии (о ходе подготовки к мероприятию, об участниках). Организована онлайн-регистрация посетителей, произведена отдельная пресс-конференция, вызвавшая широкий отклик в СМИ, проведена аккредитация журналистов на мероприятие.

С целью продвижения Форума и привлечения участников проведена работа на страницах в социальных сетях Facebook и Vkontakte, в сообществах изданий, являющихся информационными партнерами, в группах муниципалитетов и районных изданий, а также на страницах официальных электронных СМИ городов, афиш Москвы, на досках бесплатных объявлений и мероприятий.

Пресс-релизы о ходе подготовки и по итогам Форума были отправлены действующим и потенциальным информационным партнерам мероприятия.

Подготовлено и опубликовано на официальном сайте РОСПИК, в социальных сетях, в печатных СМИ, на электронных информационных досках и порталах за февраль 2018 г. – май 2018 г. более 100 пресс-релизов и информационных сообщений.

Свыше 50 федеральных и региональных узкоспециализированных, отраслевых и общественно-политических средств массовой информации, а также социальные медиа-ресурсы выступили информационными партнерами **Второго Евразийского Форума по хлебопечению**.

Информационные партнеры

1. Федеральное издание Совета Федерации «Парламентская газета».
2. Газета «Московская правда».
3. ООО «СД групп» (www.sdexpert.ru) – **Ростов-на-Дону**.
4. Журнал «Хлебопекарный и кондитерский форум».
5. Prodportal.ru
6. Журнал «Хлебопекарное и кондитерское производство», «Продиндустрия», «Хлеб & Ко», ИД Пром Медиа.
7. Журнал «Кондитерское и хлебопекарное производство», ИД «Отраслевые ведомости».
8. Журнал «Сахар».
9. Журнал «Росленконопля».
10. Журнал «Пищепром Эксперт».
11. Журнал «Новая деревня» - **Москва**.
12. Аграрные издания Юга и Кавказа – **Ставрополь**.
13. Журнал «Сельскохозяйственные вести» – **Санкт-Петербург**.
14. Газета «Российская кооперация» – **Москва**.
15. Журнал «Агробезопасность» – **Москва**.
16. ИА DixiNews – **Москва**.
17. Журнал «Аграрий плюс» – **Москва**.
18. Журнал «Рынок АПК» – **Москва, Волгоград**.
19. Журнал «Современный фермер» – **Уфа**.
20. Аграрий.com – **Москва**.
21. ООО «Европейское аграрное агентство» (agronews.com) – **Минск (Беларусь)**.
22. Портал www.expoclub.ru – **Москва**.
23. Портал «Гудс Матрикс» – **Санкт-Петербург**.
24. ExroTV – **Москва**.
25. Социально-информационный интернет-портал «ЛИЦА».
26. Журнал «Агро-Информ» – **Самара**.

27. ИА «Саратов Сегодня» – **Саратов.**
28. Журнал «Кто есть кто на пищевом и аграрном рынке России» – **Санкт-Петербург.**
29. The Dairynews – **Москва.**
30. Журнал «Аграрные известия» – **Тюмень.**
31. Портал agroday.ru и журнал «АПК-Юг» – **Ростов-на-Дону.**
32. Журнал «АРК News» – **Москва.**
33. Выставочный портал Total Expo – **Москва.**
34. Журнал «Техника и оборудование для села» – **Москва (МО).**
35. Российское сетевое издание «Первый национальный» (РИА Национальный альянс) – **Ярославль.**
36. АгроМедиаХолдинг «Светич» – **Курган.**
(Федеральный аграрный журнал «Нивы России, международная газета «АгроЖизнь»).
37. Журнал «Коммерческий директор» – **Москва.**
38. Журнал «Аграрная наука» – **Москва.**
39. Московский бизнес портал «ГЛОБАЛМСК.РУ» – **Москва.**
40. Выставочный портал exrotar.ru – **Москва и Воронеж.**
41. Журнал «Продовольственный рынок и технологии АПК» – **Воронеж.**
42. Выставочный портал www.ridjey.ru – **Москва** (выставки по всему миру).
43. Журнал «Вестник АПК» – **Ростов-на-Дону.**
44. Журнал «Инновации и бизнес в АПК» – **Воронеж.**
45. Журнал «Актуальные агросистемы» – **Ростов-на-Дону.**
46. ООО «Издательство Агрорус» – **Москва.**
47. Портал ingredients.pro (Единый центр ингредиентов) – **Санкт-Петербург.**
48. Портал «Молинформ» (ЗАО «Молинформ» - межотраслевой информационно-консультационный центр) – **Москва.**
49. ИА «FruitNews» – **Москва.**
50. ИД «Панорама» – **Москва.**

51. Журнал «Аграрная тема» – **Казань**.
52. Журнал «Аграрный форум» – **Рязань**.
53. ООО «Мегасофт» – **Долгопрудный (МО)**
(Порталы: *Бизнес Онлайн, Зерно Он-Лайн, Фураж Он-Лайн, Зернотрейдер.ру*).
54. Инновационная интернет-газета «Вайенштефан» – **Москва**.
55. Международный портал «ХЕЛПИНВЕР» – **Москва**.
56. Аналитический портал Agro2b.ru – **Аксай (Ростовская область)**.
57. Журнал «Новое сельское хозяйство» – **Москва**.
58. Газета «Крестьянский двор» – **Саратов**.
59. Журнал «АПК. Сибирь и Дальний Восток» – **Амурская область**.

VII. ИТОГИ ФОРУМА

Второй Евразийского Форум по хлебопечению – это:

- Более 800 участников
- Более 10 стран участниц
- Более 55 регионов России
- Четыре тематических секции деловой программы
- Сборник «Информационные материалы» 700 экземпляров

Всеми участниками Форум признан стратегически важным и системным проектом, стимулирующим процессы развития хлебопекарного и кондитерского производства как драйвера инновационного развития страны. В результате проведенных дискуссий участниками Евразийского Форума по хлебопечению «Хлеб – это мир» был принят Меморандум.

VIII. МЕМОРАНДУМ

Во всем мире хлеб занимает важное место в жизни человека. Хлеб – это самое доброе и тёплое, что есть на земле. Хлеб – это символ благополучной жизни и великого труда, именно поэтому профессия хлебопека заслуживает самого глубокого уважения и почета. Хлеб – основа социального общества во всех странах мира.

В России традиция выпечки хлеба существует испокон веков. Разнообразие сортов хлеба отражает различные вкусы жителей нашей необъятной, многонациональной страны, где многие народы имеют собственные редкие способы производства и богатый ассортимент хлебобулочных изделий.

В России в последние годы большое развитие получили группы хлебов лечебно-профилактического направления (хлеба для здоровья). Именно такой хлеб является «хлебом будущего».

Масштабное расширение производства лечебно-профилактической хлебобулочной продукции – основная социально-экономическая задача развития хлебопекарного бизнес-сообщества во всем мире.

Мы поддерживаем создание в Москве на территории ВДНХ Международного учебного центра «Хлебное дело», который бы позволил использовать результаты сотрудничества науки, техники и технологий для повышения квалификации пекарей из России, стран Евразии и всего мира в целом.

В самые трудные времена для человечества хлеб всегда оставался символом мира и стабильности. Понятия «хлеб» и «война» – несовместимы. Мы обращаемся к международному сообществу с призывом уладить конфликты и дать народам «Хлеб мира».

Мы всецело поддерживаем декларацию о ликвидации голода и недоедания, принятую 16 ноября 1974 года на Всемирной продовольственной конференции и утвержденную Резолюцией 3348 (XXIX) Генеральной Ассамблеи Организации Объединенных Наций (ООН) 17 декабря 1974 года. Мы считаем, что на земле не должно быть голодных людей и любой человек должен иметь свой кусок хлеба.

Обеспечивая население основным продуктом питания, предприятия малого и среднего бизнеса занятые в хлебопечении, определяют социально-экономическую ситуацию в большинстве стран мира. Хлебопекарный бизнес предоставляет миллионы рабочих мест и приносит в бюджеты разных уровней значительные финансовые средства.

Мы призываем всех участников хлебопекарного бизнеса (хлебопекарные предприятия, производителей сырья, оборудования, ингредиентов, материалов для хлебопечения) активно развивать данный сектор экономики.

За многие тысячелетия с тех времен, как человек начал выпекать хлеб, хлебопеки со всего мира накопили богатый опыт в этом искусстве и стремятся поддерживать национальные традиции изготовления хлеба. Для конструктивного обмена профессиональным опытом необходимо глобальное объединение пекарей всех стран мира. И главное значение здесь приобретает создание, развитие национальных объединений пекарей, консолидация профессиональных объединений. Для этого необходимо использовать потенциал Международного Союза пекарей и кондитеров (UIBC) как ведущего интернационального объединения Федераций хлебопеков с более чем 70-летней историей.

Мы убеждены, что только объединив наши усилия, мы сможем уверенно создавать будущее наших народов.

Участниками Второго Евразийского Форума по хлебопечению «Хлеб – это мир» было принято решение о проведении Третьего Евразийского Форума по хлебопечению, который послужит площадкой для дискуссий и обмена опытом между хлебопеками стран Европы и Азии.

Участники Второго Евразийского Форума по хлебопечению
«Хлеб – это мир»

Россия, г. Москва, ВДНХ, 15-17 мая 2018 г.

Президент РОСПиК

Ю.М. Кацнельсон