



В этом номере

КОНДИТЕРАМ И ПОТРЕБИТЕЛЯМ РЫНКА ПРИДЕТСЯ НЕСЛАДКО. ПОЗИЦИЯ РОСПИК НА ТЕМУ ПОВЫШЕНИЯ НДС НА ПАЛЬМОВОЕ МАСЛО.

ЧЕТЫРЕ ДНЯ В МИРЕ ХЛЕБА. О ПОДГОТОВКЕ К ПРОВЕДЕНИЮ ВСЕМИРНОГО ФОРУМА ПО ХЛЕБОПЕЧЕНИЮ.

РОСПИК И РОСПОТЕБНАДЗОР ПОДПИСАЛИ СОГЛАШЕНИЕ О СОТРУДНИЧЕСТВЕ.

КРУГЛЫЙ СТОЛ «ТОСТОВЫЙ ХЛЕБ».

СОБЫТИЕ МЕЖДУНАРОДНОГО МАСШТАБА

24 июля в Калуге под председательством Губернатора области Анатолия Артамонова состоялось совещание, на котором обсуждались вопросы подготовки к Всемирному Форуму по хлебопечению «Хлеб – это мир», который состоится **19-22 сентября 2019 года на территории этнографического парка-музея ЭТНОМИР в Калужской области.**

В совещании принимали участие Президент Российской Гильдии пекарей и кондитеров Юрий Кацнельсон, заместитель Губернатора области – руководитель Администрации Губернатора области Геннадий Новосельцев, члены регионального кабинета министров, руководители профильных ведомств, представители банковского сообщества, общественных организаций, предприятий. Открывая совещание, Анатолий Артамонов сказал: «Я благодарен, что Форум будет проходить в нашей области. Сотни российских и иностранных хлебопечников станут его участниками. Тысячи зрителей захотят посмотреть, как готовится хлеб». Обращаясь к хлебопекам региона, губернатор призвал их быть самыми активными участниками.

ПРЕСС-СЛУЖБА РОСПИК СООБЩАЕТ

Президент Российской гильдии пекарей и кондитеров (РОСПиК) Юрий Кацнельсон сообщил ИА «Rambler News», что в связи с отменой налоговой льготы на пальмовое масло, инициированной Госдумой РФ, некоторые кондитерские изделия временно исчезнут с рынка.

«Не столько цены поднимутся, сколько временно исчезнет определенный ассортимент продукции. То есть, её станет невыгодно делать или надо придумать, как её делать без добавления специального кондитерского жира, в состав которого входит пальмовое масло», – считает глава гильдии.

Другие продукты, по мнению главы РОСПиК, если не уйдут с рынка совсем, то вырастут в цене. По его словам, подорожание коснётся кондитерских и мучнисто-кондитерских изделий, где есть жировая составляющая.

Инициативу Госдумы РФ Юрий Кацнельсон назвал «не совсем правильным ходом», а увеличение дополнительных доходов госбюджета за счёт отмены прежней налоговой ставки на пальмовое масло посчитал «микроскопическим». Ведь, по словам главы РОСПиК, в кондитерских изделиях пальмовое масло в чистом виде отсутствует: сюда добавляют уже переработанное масло, которое в составе кондитерских жиров является вторичным или даже третичным продуктом.

Ряд ассоциаций кондитеров страны также высказывается против инициативы Госдумы. Так, представитель «Русспродсоюза» Ирина Нагайцева и исполнительный директор Ассоциации предприятий кондитерской промышленности «Асконд» Вячеслав Лашманкин предполагают, что замена пальмового масла в кондитерской сфере будет весьма проблематична. Любая замена обойдется дорого как производителю, так и конечному потребителю, – резюмировала мнение партнеров Вице-Президент РОСПиК Ирина Эльдарханова.

Пресс-служба РОСПиК



«В области работают более 60 пекарен. В последние годы нам удалось возродить региональный бренд «калужское тесто». Изделия наших хлебопеков отмечены различными наградами. Мы должны быть самыми активными участниками Форума», - подчеркнул он.

По мнению Анатолия Артамонова, хлеб останется продуктом номер один не только в нашей стране, но и в мире. «Мы приложим все усилия, чтобы Форум прошел удачно и послужил развитию производства хлеба и хлебобулочной продукции в нашей стране».

Так же на совещании была представлена вновь образовавшаяся калужская Гильдия хлебопеков в лице Президента Соса Хачатряна. Он рассказал о планах гильдии. Основной задачей Президента Гильдии назвал решение общих проблем и привлечение в Гильдию большего количества пекарей и кондитеров региона, а так же решение кадрового вопроса в сфере хлебопечения посредством сотрудничества с профильными учебными заведениями. В заключении Сос Хачатрян выразил готовность оказать помощь в подготовке к Форуму и достойно представить область на соревнованиях в рамках Кубка.

В начале своего выступления Президент Российской Гильдии пекарей и кондитеров (РОСПИК) Юрий Кацнельсон вручил Сосу Хачатряну свидетельство о вступлении калужской Гильдии в состав РОСПИК.

«Мы подготовили трехстороннее Соглашение о взаимодействии между Правительством Калужской области, Некоммерческим партнерством Российская Гильдия пекарей и кондитеров и Ассоциацией Гильдия хлебопеков Калужской области для того, чтобы выстроить системные отношения между бизнесом и властью. В преддверии Форума, после отработки юридической стороны, мы подпишем данное Соглашение, и Калужская область станет первым регионом в Российской Федерации, где такие отношения будут выстроены.

Центральной задачей этого Соглашения является следующее: хлеб должен быть доступным продуктом для населения. Территориально и экономически. То есть цены на этот продукт должны быть относительно стабильны и ни в коей мере не превышать уровень инфляции. Это главная ответственность, которую берет на себя бизнес. И второй момент – эта продукция обязательно должна быть широкого ассортимента, с наличием специальных лечебно-профилактических изделий. Высокая конкуренция на рынке позволяет выпускать такую продукцию, которая нравится потребителям.

Со стороны власти очень интересно посмотреть, где на сегодняшний день есть возможность для расширения точек сбыта хлебобулочной продукции, как можно внедрить малоформатную торговлю, как развивать фирменную торговлю, как сделать так, чтобы тарифы на услуги естественных монополий не росли бешеными темпами, а провести инвентаризацию этой темы и т. д. То есть, закладываются основы системной работы.

Все вышеперечисленное полностью укладывается в один из национальных проектов по поддержке малого и среднего предпринимательства и предпринимательской инициативы. И, наконец, эта работа попадает еще под один национальный проект «Демография», в котором есть подпроект «Здоровый образ жизни» и там речь идет о здоровом питании.

Огромный резерв для хлебопекарного бизнеса - это развитие функционального хлебопечения. Потому, что директивные цифры стоят на уровне 40 % от общего объема продаж, а на сегодняшний день они не превышают 3%.

Что касается Форума – это мероприятие уникальное. Вообще, в мире Всемирный Форум по хлебопечению проводился только один раз, это было в России, в 2007 году, проходил он в Кремлевском Дворце. Мы показали всему миру, что Россия – великая хлебопекарная держава, она не только может кормить и кормит зерном часть населения мира, но и имеет многовековую историю своего пекарского дела.

В сентябре прошлого года, в Мюнхене на Президиуме Международного Союза пекарей и кондитеров обсуждалось, где будет проходить очень важный конгресс в 2019 году, и единогласно получила место Российская Федерация.

Посоветовавшись с руководством Калужской области, было принято решение провести Форум в «Этномире». На данный момент практически полностью сформирована программа Форума.

Для Калужской земли пекари – это исконная профессия и область примет активное участие в подготовке и проведении Всемирного Форума по хлебопечению».

ВАЖНЫЕ СОБЫТИЯ ГИЛЬДИИ

16 июля 2019 года состоялось официальное подписание Соглашения между Российской Гильдией пекарей и кондитеров (далее РОСПИК) и Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека (далее Роспотребнадзор).

РОСПИК и Роспотребнадзор объединили усилия в целях поддержания и развития **Проекта «Целебная сила хлеба – технология, специализация, производство, бизнес, ритейл, операционная операция»** в рамках мероприятий федерального проекта «Укрепление общественного здоровья», входящего в состав национального проекта «Демография», в целях их реализации в одном из важнейших направлений – обеспечения не менее 30% населения доступом к отечественным пищевым продуктам, способствующим устранению дефицита микро - и макронутриентов.

В рамках настоящего Соглашения будут объединены усилия в формировании среды, способствующей ведению гражданами здорового образа жизни, мотивированию граждан к ведению здорового образа жизни посредством информационно-коммуникационной кампании, в том числе в рамках проведения совместных мероприятий по укреплению общественного здоровья.

В обращении к присутствующим, руководитель Роспотребнадзора Анна Попова отметила, что взаимодействие Роспотребнадзора и Гильдии сложилось давно, и на сегодняшний день мы имеем во взаимоотношениях большую и продуктивную историю.



«Формирование бизнеса в хлебопечении в том виде, в котором сегодня оно представлено, происходило при активном участии Гильдии. То, что сегодня мы можем выбирать хлеб для своей семьи (всегда свежий, доброкачественный и полезный) - это большое достижение. На сегодняшний день, хлеб – это самый безопасный продукт из всех, что есть на прилавках. И когда что-то случается, какие-то перебои, какая-то чрезвычайная ситуация, когда сложно организовать безопасное питание, первое, чем мы кормим, и предлагаем включить в рацион или составить рацион – это хлеб.

А иногда это только хлеб, когда ситуация не позволяет создать другого минимума. Потому, что хлеб обеспечивает полноценное питание и обеспечивает безопасное питание на тот небольшой период времени, когда такая ситуация складывается.

Хочу отметить, очень серьезные научные разработки, которыми занимается Гильдия, когда серьезное внимание уделяется хлебу, именно как продукту здорового питания». Анна Попова поблагодарила Юрия Менделевича «за многолетнюю заботу о нашем здоровье, заботу о хлебе и, конечно, заботу о здоровье и процветании нации, если сложить все это вместе».

Президент РОСПИК, Юрий Кацнельсон, выступая с ответным словом, отметил, что первое соглашение (тогда с Санэпиднадзором) датировалось 1999 годом, но теперь мы пришли к Соглашению, которое должно помочь нам в том, чтобы население больше потребляло специального, лечебно-профилактического хлеба и хлебобулочных изделий.

«Во главе угла всегда стоит здоровье населения. Это полностью попадает под один из национальных проектов. У нас серьезные, большие планы. Эти планы будут обязательно координированы с крупнейшими сетями, которые являются главными товаропроизводителями хлеба на сегодняшний день. Эти планы будут координированы и с системой потребительской кооперации, которая поставляет этот продукт в отдаленные села, поселки, маленькие населенные пункты. И, наконец, это будет координироваться и к этому активно будет подключаться наука. Потому, что в некоторых вузах научные исследования, связанные с обогащением хлебобулочной продукции всем необходимым, серьезны и их разработки мы обязательно будем использовать».

19-22 сентября 2019 года на территории этнографического парка-музея ЭТНОМИР в Калужской области пройдет Всемирный Форум по хлебопечению. Конгресс Международного союза пекарей и кондитеров (UIBC), одно из статусных и ключевых мероприятий Форума, соберёт профессионалов в сфере хлебопечения из 60 стран мира.

Более 2000 представителей малого и среднего бизнеса в сфере хлебопечения, кондитерского производства, потребительской кооперации и смежных отраслей, в том числе и более 100 зарубежных и отечественных представителей бизнес сообщества (производители и поставщики оборудования, упаковки, ингредиентов, материалов) примут участие в Форуме.

Форум соберёт более 200 представителей научных, высших и средних специальных учебных заведений (ученые, аспиранты, студенты).

Информационную поддержку Всемирному Форуму оказывают более 70 российских и зарубежных средств массовой информации.

В завершении своего выступления Юрий Кацнельсон сказал о необходимости проведения специальной сессии в рамках деловой программы Форума, связанной с функциональным лечебным профилактическим хлебопечением и выразил мнение, что теперь эта тема не должна сходить со страниц СМИ (не только специализированных, но и общедоступных), а мы будем активно этому способствовать.

Пресс-служба РОСПиК.

В ГОСТЯХ У «ВЕЧЕРНЕЙ МОСКВЫ»



В телестудии «Вечерней Москвы» на днях состоялся круглый стол на тему «Тостовый хлеб и бутерброды на столах москвичей». Эксперты собрались, чтобы обсудить, что же это такое - тостовый хлеб? Каким он должен быть по вкусу и качеству, и на что обращать внимание при покупке.

В прямом эфире участвовали в обсуждении:

Юрий Кацнельсон – Президент РОСПиК, Юрий Бондаренко – вице-президент РОСПиК, Роман Буняков - владелец пекарни «Главхлеб», технолог, Ольга Сюткина - историк кухни, автор книг по кулинарии, Павел Сюткин - кандидат исторических наук.

Ведущие круглого стола Михаил Помидоров и Никита Миронов – обозреватель отдела «Специальных корреспондентов и обозревателей» газеты «Вечерняя Москва».

Все мы знаем, что тостовый хлеб или хлеб для сэндвичей, как его еще называют, - мягкий, квадратный, предварительно нарезанный, с одинаковой корочкой со всех сторон. Его нужно положить в тостер, а потом намазать маслом, джемом, шоколадной пастой или просто соорудить бутерброд. И все же у ведущих было много вопросов, на которые довольно подробно ответили эксперты.

Что такое тостовый хлеб?

Юрий Кацнельсон: Это тот хлеб, который закладывается в тостер, слегка поджаривается. А дальше он используется для бутерброда. Простого – с маслом или джемом. Или сложного, где может быть несколько слоев. Хлеб этот может быть квадратным, круглым, каким угодно. Тостовый хлеб обычно имеет срок хранения более, чем 72 часа (до нескольких недель). Он обязательно содержит в себе консерванты, для того, чтобы удлинить срок хранения.

Что может сказать о тостовом хлебе производитель с точки зрения технологии?

Юрий Бондаренко: Тостовый хлеб появился у нас лет 20 назад. Моя пекарня одна из первых начала выпекать тостовый хлеб в России по заказу «бутербродных» компаний. Так вот, чтобы сделать его мелкопористым и белым, нужно менять рецептуру. Нужны тестомесильные машины, которые работают с другими скоростями. Туда добавляется сухое молоко.

Роман Буняков: Мы отпекаем тостовый хлеб в специальных квадратных формах с крышками, так чтобы он, распирая ее изнутри, занимаю весь объем. За счет этого мы получаем все края равномерно обжаренными. Ровная же его форма снижает отходы, позволяя полностью резать хлеб на равные куски. Мы действительно делаем его по другому (отличному от обычного) технологическому рецепту, развивая клейковину. Специально для того, чтобы добиться впитываемости соуса, но не размокания хлеба. В отличие от классического хлеба в тостовом хлебе клейковину развивают иным способом.

Тостовый хлеб – какой выбрать?

Юрий Кацнельсон: Тостовый хлеб – это одно из нескольких тысяч наименований хлебобулочных изделий. И у каждого вида хлеба есть свой покупатель. Главное, чтобы потребитель всегда имел в холодильнике то, что положить на этот тостовый хлеб.

Ольга Сюткина: Очень приятно, что наш потребитель становится грамотнее, начинает разбираться в продуктах. Вот и с тостовым хлебом важно определить его предназначение. Не берите его к борщу, к супу. А используйте для завтрака, бутерброда... И вполне возможно он понравится вам, придется по вкусу.