



САНКТ-ПЕТЕРБУРГСКИЙ  
ИНСТИТУТ УПРАВЛЕНИЯ  
И ПИЩЕВЫХ ТЕХНОЛОГИЙ



**МЕЖДУНАРОДНЫЙ ФОРУМ ПОТРЕБИТЕЛЬСКОЙ КООПЕРАЦИИ  
«Х Л Е Б, Т Ы - М И Р»**

**X ВСЕРОССИЙСКИЙ КОНКУРС «ЛУЧШИЙ ХЛЕБ РОССИИ-2019»**

**19-22 СЕНТЯБРЯ 2019 Г.**

**КАЛУЖСКАЯ ОБЛАСТЬ, ЭТНОГРАФИЧЕСКИЙ ПАРК-МУЗЕЙ "ЭТНОМИР"**

Российский Союз пекарей, ЦЕНТРОСОЮЗ Российской Федерации, Санкт-Петербургский институт управления и пищевых технологий, Международная промышленная академия приглашают Вас принять участие в деловой программе Форума для обмена профессиональным опытом по актуальным проблемам отрасли

**19 сентября 2019г.**

**Деловой Клуб**

**«Лучшие практики национального хлебопечения России»**

**Открытое заседание**

<b>Место проведения</b>	Калужская область, Боровский район, дер. Петрово, этнографический парк-музей «Этномир», павильонный комплекс «Центросоюз», конференц-зал.
<b>09:30 10:00</b>	Регистрация участников Делового Клуба «Лучшие региональные практики национального хлебопечения России» Презентации пищевых предприятий, контрольно-надзорных организаций, фирм-производителей продовольственного сырья, ингредиентов и специализированного оборудования для хлебопекарной промышленности
<b>10:00-13.00</b>	<b>Программа Открытого заседания Делового Клуба</b>
<b>Модераторы: Пономарева Ольга Ивановна,</b> ректор Санкт-Петербургского института управления и пищевых технологий, член Научно-технического совета Минсельхоза РФ, <b>Лялин Алексей Владимирович,</b> управляющий АО «Владимирский хлебокомбинат»	<b>Легенда:</b> Российский рынок хлеба и хлебобулочных изделий в натуральном выражении практически полностью состоит из продукции отечественного производства (98%). Доля импортной продукции составляет порядка 2%. На экспорт поставляется 3% произведенной в России хлебной продукции. В последние годы потребление хлеба падает. Молодое поколение почти не ест хлеб, так как утеряна преемственность навыка потребления между поколениями. Они не знают, что такое хороший хлеб. Стабильное потребление хлеба – один из путей получения необходимых пищевых веществ: белков, микро- и макронутриентов. Хлебопечение вносит свой вклад в экономический рост и развитие посредством повышения объемов производства высококачественных хлебобулочных изделий, создания возможностей для получения дохода и достойных условий труда в этой отрасли и в смежных секторах по всей производственной цепочке, включая маркетинг и сбыт, а также посредством активизации внутренней и международной торговли. <b>Проблематика:</b> Мертвый маркетинг, необразованный покупатель, равнодушные продавцы. В отрасли отсутствует заинтересованность в просвещении покупателя, в связи с чем нет четкого интереса и понимания продукта и его разновидностей. Весь PR в отрасли построен на отсылках к прошлому, а они скоро перестанут работать, так как подрастает поколение, которое не понимает эти ассоциационные ряды. <b>Тенденции:</b> Рост интереса населения к здоровому питанию и сокращение потребления традиционного хлеба и, соответственно, рост спроса на новые сорта хлебной продукции с добавленной пищевой ценностью.

	<p><b>Спикеры:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Чешинский Валерий Леонидович, Президент Российского союза хлебопекарной промышленности (РСП), Ильина Ольга Александровна, Вице-президент РСП, ректор МПА, «Взаимодействие бизнеса и власти в решении задач хлебопекарной отрасли: стратегия, тактика, результат. Роль отраслевых союзов в консолидации отрасли»;</li> <li>2. Тютюнников Николай Иванович, Председатель Совета директоров ГК «КАРАВАЙ», «Передовые производственные технологии: опыт и перспективы»;</li> <li>3. Лялин Алексей Владимирович, управляющий АО «Владимирский хлебокомбинат», «О новом этапе развития взаимодействия производителей хлебопекарной продукции и сетевого ритейла в современных условиях. Формирование логистики в условиях современного ритейла»;</li> <li>4. Кузнецов Дмитрий Викторович, эксперт миссии ОБСЕ по развитию розничной торговли в странах СНГ, генеральный директор консалтинговой компании «Акватория Роста», «Актуальные тренды в продажах российского FMCG рынка. Оптимизация бизнес-процессов. Поиск новых форматов»;</li> <li>5. Сурулев Алексей Анатольевич, Генеральный директор АО «Покровский хлеб», «Секрет успеха. Кому продавать и как продавать?»;</li> <li>6. Бровко Константин Сергеевич, Генеральный директор ОАО «БКК» г.Киров, «Противодействие незаконному обороту промышленной хлебопекарной продукции. Опыт поставок продукции в регионы России, Казахстан, Германию, Азербайджан и т.д.»;</li> <li>7. Сафьянов Владимир Анатольевич, Генеральный директор ООО «Кузбассхлеб», «Лучший хлеб Сибири. Модернизация производства и развитие фирменной торговли»;</li> </ol>
	<p><b>Вопросы для обсуждения:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Государственная политика РФ и условия развития хлебопекарного бизнеса в стране;</li> <li>2. Что такое хлеб для продажи?</li> <li>3. Что сегодня хлебопромышленники дают потребителю в России, что в Азии и Европе?</li> <li>4. Формирование имиджа бренда. Продвижение торговой марки на рынок. Новые рынки;</li> <li>5. Кому продавать и как продавать? Удачные кейсы по производству и продвижению;</li> </ol>
13:00-13:30	<p><b>Открытый микрофон. Ответы на вопросы. Подведение итогов Открытого заседания Делового Клуба «Лучшие региональные практики национального хлебопечения России».</b>  <b>Обмен информацией по лучшим производственным практикам Деловые профессиональные коммуникации. – Модератор, спикеры, участники.</b></p>
13.30-14.00	<p><b>Подведение итогов X Всероссийского конкурса «Лучший хлеб России», награждение победителей.</b></p>
14.00-14.30	<p><b>Фуршет.</b></p>

Координатор Делового Клуба,  
ректор Санкт-Петербургского института  
управления и пищевых технологий

Ольга И. Пономарева