



X ВСЕРОССИЙСКИЙ КОНКУРС «ЛУЧШИЙ ХЛЕБ РОССИИ-2019»

в рамках деловой программы

Международного форума потребительской кооперации

19–20 сентября 2019 г.

Организаторы:

- Российский Союз пекарей
- ЦЕНТРОСОЮЗ Российской Федерации
- Международная промышленная академия
- Санкт-Петербургский институт управления и пищевых технологий

При поддержке:

- Министерства сельского хозяйства Российской Федерации
- Администрации губернатора Калужской области
- Московского государственного университета пищевых производств

Медиа-партнёры:

- Издательство «Пищевая промышленность»
- Журнал «Хлебопродукты»
- Журнал «Кондитерское и хлебопекарное производство»
- Журнал «Партнер: Кондитер Хлебопек»
- Журнал «Хлебопекарный и кондитерский Форум»
- Журнал «Хлеб & Ко»

**Для руководителей, специалистов хлебопекарных предприятий, участников
X Всероссийского конкурса «Лучший хлеб России – 2019»**

в рамках Международного форума потребительской кооперации проводится

ОТКРЫТОЕ ЗАСЕДАНИЕ ДЕЛОВОГО КЛУБА

«ЛУЧШИЕ ПРАКТИКИ НАЦИОНАЛЬНОГО ХЛЕБОПЕЧЕНИЯ РОССИИ».

Ключевые темы Открытого заседания

- ✚ Коммуникации профессионалов: проблемные вопросы хлебопекарных предприятий.
- ✚ Реальные достижения и практические рекомендации лидеров российского хлебопечения.
- ✚ Повышение эффективности предприятия через инструменты «Бережливого производства».
- ✚ Цифровизация хлебопекарной отрасли: время действовать!
- ✚ Рыночные тренды и модели потребительского поведения или прогноз изменения покупательского спроса на продукцию.
- ✚ Экспортные перспективы российских хлебопекарных предприятий.
- ✚ Потребительский рынок России сегодня. Поиск оптимальных путей взаимодействия сетевого ритейла и хлебопекарной отрасли.

НОМИНАЦИИ X ВСЕРОССИЙСКОГО КОНКУРСА «ЛУЧШИЙ ХЛЕБ РОССИИ – 2019»

- 1. Хлеб из муки пшеничной хлебопекарной высшего сорта**
 - 1.1 Формовой**
 - 1.2 Подовый**
- 2. Хлеб ржано-пшеничный заварной**
 - 2.1 Формовой**
 - 2.2 Подовый**
- 3. Хлеб ремесленный – «Европейские хлебопекарные традиции в России»**
- 4. Изделия хлебобулочные для здорового питания**
- 5. Каравай праздничный**

СРОКИ ПРОВЕДЕНИЯ И ПОРЯДОК ПРЕДОСТАВЛЕНИЯ ОБРАЗЦОВ ПРОДУКЦИИ:

Конкурс проводится в два этапа:

I этап «Закрытая дегустация»: пройдет **10–12 сентября 2019 г.** в Международной промышленной академии в форме программы повышения квалификации специалистов

хлебопекарных предприятий: **«Мастер-класс – Дегустация: Качество и безопасность хлебобулочных изделий».**

Этап включает:

- предоставление хлебопекарными предприятиями образцов хлеба и хлебобулочных изделий в соответствии с номинациями
- кодирование и анализ предоставленных образцов на соответствие показателям нормативной документации
- участие специалистов отрасли в закрытой дегустации хлебобулочных изделий, предоставленных на Конкурс, наряду с экспертами – членами Конкурсной комиссии
- подведение итогов и принятие решения об участии лучших образцов во II-м этапе Конкурса «Народная дегустация»
- участие в программе повышения квалификации «Качество и безопасность хлебобулочных изделий».

II этап «Народная дегустация»: пройдет **19–20 сентября 2019 г.** в рамках деловой программы **Международного фестиваля «Родина» – Международного форума потребительской кооперации (ЭТНОМИР, Калужская область).** Этап включает «Народную дегустацию» образцов хлебобулочной продукции, получивших наилучшие результаты на I этапе и допущенных ко II этапу. На II этап образцы предоставляются повторно. Все предприятия, прошедшие I (отборочный) этап предоставляют на выставку Конкурса **широкий ассортимент** вырабатываемых хлебобулочных изделий.

Награждение победителей X Всероссийского Конкурса «Лучший хлеб России-2019» состоится на Торжественной церемонии 20 сентября 2019 г. Международного фестиваля «Родина» (ЭТНОМИР, Калужская область).

Порядок приема образцов

На I этап Конкурса образцы продукции будут приниматься **10 сентября (вторник) с 8.00 до 13.00** в Международной промышленной академии (г. Москва, 1-й Щипковский пер., д.20).

На II этап Конкурса допущенные образцы, а также хлебобулочные изделия на Выставку продукции предприятий будут приниматься **18 сентября (среда) 2019 г. с 9.00 до 15.00** в Этнографическом парке-музее ЭТНОМИР (Калужская область, Боровский район, деревня Петрово).

Регламент «Мастер-класс – Дегустация»

10 сентября

08.00 – 13.00

Приемка и кодирование образцов хлебобулочных изделий

13.00 – 14.00

Обед

14.00 – 17.00

Закрытая дегустация хлебобулочных изделий, предоставленных на Конкурс

11 сентября

Теоретическая часть

10.00 – 11.00

Законодательные аспекты обеспечения качества и безопасности хлеба

11.00 – 12.00

Система прослеживаемости сырья и готовой продукции на хлебопекарном предприятии

12.00 – 13.00

Обед

13.00 – 17.00

Качество хлебобулочных изделий и факторы его определяющие

17.00 – 19.00

Культурная программа

12 сентября

Теоретическая часть

10.00 – 11.30

Биотехнологические приемы регулирования свойств сырья, предотвращение дефектов и болезней хлебобулочных изделий

11.30 – 13.00

Современная система обеспечения микробиологической чистоты хлебобулочных изделий

13.00 – 14.00

Обед

13.00 – 16.00

Открытое обсуждение участниками программы и профессиональный анализ экспертами хлебопекарного производства итогов закрытой дегустации

16.00 – 17.00

Круглый стол. Подведение итогов работы. Вручение удостоверений

Справки и заявки:

МПА - X Всероссийский Конкурс	СПИУПТ - Деловой Клуб
(495) 959-71-01, Масальцева Ольга Ивановна, masaltseva@grainfood.ru	(812)314-18-45, Пономарева Ольга Ивановна, rector@hlebspb.ru
(495) 959-74-10, Маслова Анна Сергеевна, maslova@grainfood.ru	(812) 570-64-41, Потехина Татьяна Сергеевна, neo@hlebspb.ru
(499)235-40-68, Александрова Ирина Львовна, aleksandrova@grainfood.ru	(812) 570-63-92, Подплетенная Ольга Александровна,
(495)959-66-86, Чибисова Елена Серафимовна, chibisovaelena@grainfood.ru	(812) 312-47-44, Черненко Ольга Анатольевна, info@hlebspb.ru
(495) 959-71-01, Кузнецова Татьяна Валерьевна, kuznetsova@grainfood.ru	812) 312-47-44, Учебный отдел, info@hlebspb.ru
(499) 235-95-79, Деканат, dekanat@grainfood.ru	

