



ВСЕРОССИЙСКИЙ ФОРУМ
ХЛЕБОПЕКАРНОЙ И КОНДИТЕРСКОЙ
ПРОМЫШЛЕННОСТИ

ХЛЕБНОЕ ДЕЛО 2016

10 октября 2016, Москва, ЦВК «Экспоцентр»,
в рамках выставки АГРОПРОДМАШ-2016



**ТРЕНДЫ. ВЫЗОВЫ.
ПРОБЛЕМЫ. РЕШЕНИЯ**

Организатор:



Тел./факс: (495) 730 79 06, (812) 327 49 18

E-mail: imperia@imperiaforum.ru

www.agroprod mash-forum.ru/hleb/

Генеральный партнер:





Программа Форума*

10:00-10:30 Регистрация участников, welcome-coffee

10:30-12:20 Пленарное заседание

НАВИГАТОР ХЛЕБОПЕЧЕНИЯ: ТРЕНДЫ, ВЫЗОВЫ, РЕШЕНИЯ

Производство и продажа хлебобулочных и кондитерских изделий переживают сложные времена. Износ оборудования на предприятиях, с одной стороны, и смещение потребительских предпочтений в сторону новых видов хлебобулочной продукции, с другой, заставляют хлебопеков искать принципиально новые «точки роста» и ниши для развития своего бизнеса

КЛЮЧЕВЫЕ ТЕМЫ:

- Основные ориентиры инновационного развития хлебопекарной промышленности РФ
- Современное хлебопечение России: пути развития, проблемы и способы их решения.
- Пищевые ингредиенты в хлебопечении и кондитерском производстве: общемировые и российские тенденции
- Проблемы современной мукомольной отрасли, их влияние на качество выпускаемой муки и пути их преодоления.
- Аналитические крошки, которые не отметишь: изменения в потреблении хлебобулочных
- Независимая оценка розничного рынка России: в какие ниши еще имеет смысл сбывать хлебобулочные и кондитерские изделия? Ценовая аналитика, новые сетевые форматы и рынки сбыта
- Нестандартные научные разработки в производстве мучных кондитерских изделий для «здорового» питания

Модератор:

Дмитрий Рылько, Генеральный директор, **Институт конъюнктуры аграрного рынка**, к.э.н.

ПЛАНИРУЕМЫЕ СПИКЕРЫ:

- ✓ **Анатолий Косован**, Директор, **НИИ хлебопекарной промышленности России**
- ✓ **Сергей Краус**, Председатель Правления, **Союз Производителей Пищевых Ингредиентов**
- ✓ **Игорь Свириденко**, Советник, **Российский Зерновой Союз**
- ✓ **Ольга Куртушина**, Руководитель проекта, аналитическое агентство **Mix Research**
- ✓ **Манана Ткешелашвили**, Директор, **НИИ Прикладные исследования инновационных технологий и качества пищевых продуктов**
- ✓ **Иван Федяков**, Генеральный директор, **INFOLine**

12:20-12:40 Специальное выступление

РАЗВИТИЕ БИЗНЕСА: КАК ЭФФЕКТИВНО ЗАПУСТИТЬ НОВИНКУ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ И МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ

Спикер:

Роман Калинин, Генеральный директор, **ВАТЕЛЬ МАРКЕТИНГ**

КЛЮЧЕВЫЕ ТЕМЫ:

- типичные ошибки при разработке продукта
- пошаговый алгоритм запуска
- что сегодня актуально разрабатывать: критерии «успешного хлеба»
- эффективный вход в несетевую розницу и сети

12:40-13:00 Кофе-брейк, свободное общение с коллегами, экспертами, спикерами



13:00-15:10 Фокус-Сессия: Модернизация

ПЕРЕОСНАЩЕНИЕ ПРОИЗВОДСТВА: НА ГРЕБНЕ ИННОВАЦИОННОЙ ВОЛНЫ ИЛИ ЗАЛОГ УСПЕШНОГО ХЛЕБОПЕКАРНОГО БИЗНЕСА

Одни российские предприятия находятся на грани полного износа, работая на последнем дыхании, и нуждаются в масштабной реконструкции. Другие – частично. А третьи создают всё почти «с нуля». Но вопросы для всех одинаковы: какую стратегию модернизации выбрать, какую технику покупать – отечественную или импортную?

КЛЮЧЕВЫЕ ТЕМЫ:

- Как с помощью российского хлебопекарного оборудования создать современное высоконкурентное предприятие?
- Опыт хлебопекарного предприятия в успешном решении многофакторных финансовых, технологических и других задач предприятия
- Стоит ли покупать импортное хлебопекарное и кондитерское оборудование, если есть российская альтернатива?
- Возможные варианты сокращения расходов хлебопекарных предприятий при переходе на импортное оборудование. Сервисное обслуживание как гарантия экономии на ремонте.
- Автоматизация хлебопекарного предприятия как способ оптимизации процесса производства
- Применение новейших инновационных разработок в технологиях приготовления теста и широкого ассортимента наполнителей для выпечки
- Упаковочное оборудование: что лучше поставить, чтобы оказаться в ТОПе продаж кондитерских и хлебопекарных изделий
- Как обеспечить рост продаж хлебопекарного предприятия с помощью бесклеевой этикетки
- Инновационные решения и технологии при производстве кондитерского и хлебопекарного оборудования

Модератор:

Яна Петыш, Руководитель отдела маркетинга, Компания **РУСХЛЕБ**

СПИКЕРЫ:

- ✓ **Наталья Пушкина**, Директор, московское представительство НПП фирма **Восход**
- ✓ **Ольга Карташева**, Официальный представитель Компании **IKA-Werke GmbH & Co. KG** в России
- ✓ **Павел Морозов**, Директор представительства в России германской компании-производителя пекарного оборудования **Wachtel**
- ✓ **Ольга Дерябина**, Руководитель направления Компании **Ascobloc DEBAG** в России
- ✓ **Татьяна Гордеева**, Директор, Департамент Маркетинга, Компания **Таурас-Феникс**
- ✓ **Екатерина Ахилова**, Генеральный директор, Компания **Ваша упаковка**
- ✓ **Виталий Минькин**, Председатель Совета директоров, **Шебекинский машиностроительный завод**

15:10-15:30 Кофе-брейк, свободное общение с коллегами, экспертами, спикерами

15:30-16:00 Практикум

ПРОДАЖА ХЛЕБОПЕКАРНОЙ И КОНДИТЕРСКОЙ ПРОДУКЦИИ ЧЕРЕЗ СЕТИ: КАК МИНИМИЗИРОВАТЬ СВОИ ПОТЕРИ?

Продвигать хлебобулочную и кондитерскую продукцию становится все сложнее. Обостряется конкуренция производителей, падает потребление, возрастает перепроизводство. В июле 2016 г. вступили в силу поправки в Закон о торговле, значительно корректирующие систему сотрудничества



всех участников рынка. Новые правила ограничивают вознаграждение сетям 5% от товарооборота, снижают сроки платежей, расширяют полномочия ФАС РФ. Как на деле изменятся правила игры между производителем хлеба и ритейлом?

КЛЮЧЕВЫЕ ТЕМЫ:

- Как поставщику адаптироваться к новым условиям в контексте поправок в «Закон о торговле» и научиться выигрывать?
- Сложности организации и ведения хлебопекарного и кондитерского бизнеса через розницу. Пошаговая инструкция минимизации потерь при работе с сетями
- Собственные торговые марки. Что сегодня нужно ритейлу, условия, при которых можно получить хлебопекарный заказ

Ведущий:

- ★ **Петр Офицеров**, Генеральный Директор, Консалтинговая компания Офицеров и Партнеры, Эксперт № 1 в России по работе с розничными сетями. Автор бестселлеров: «ПОСТАВЩИК – РОЗНИЧНЫЕ СЕТИ. Лучшие практики России», «Построение региональной дистрибуции», «Поставщик: организация эффективной работы с сетевыми магазинами» и др.

16:00-16:45 Фокус-Сессия: Технологии

ИНГРЕДИЕНТЫ: АЛЬТЕРНАТИВА УЖЕ ЕСТЬ

Сегодня на рынке хлебопечения все громче звучит вопрос: когда появится реальная альтернатива качественным импортным ингредиентам, которые можно будет закупать в массовом порядке? Или это несбыточная мечта. Ответы на эти вопросы уже есть.

Модератор:

Яна Петьш, руководитель отдела маркетинга РУСХЛЕБ

КЛЮЧЕВЫЕ ТЕМЫ:

- Ингредиенты в хлебопечении: новый взгляд на традиции и реальная практика
- Импортозамещение в индустрии пищевых ингредиентов России: новое рождение отечественного производителя
- Инновационные ингредиенты для хлебопекарной и кондитерской промышленности. Импортозамещение. «Зеленые технологии»
- Решение для бизнеса: как правильно и быстро подобрать ингредиенты для эффективного воплощения конкретной хлебопекарной задачи

Спикеры:

- ✓ **Николай Трухин**, Генеральный директор, информационный ресурс **ingredients.pro**, Единый Центр ингредиентов
- ✓ **Наталья Хабибулина**, Технолог-исследователь, Компания **Партнер М**, к.т.н.

16:45-17:00 Перерыв, свободное общение. Переход на семинар «Бережливое производство» в Зал «Стекланный купол», 3 этаж Конгресс-Центра

17:00-18:15 Семинар

БЕРЕЖЛИВОЕ ПРОИЗВОДСТВО: МАКСИМАЛЬНАЯ ЭФФЕКТИВНОСТЬ ПРИ МИНИМАЛЬНЫХ ЗАТРАТАХ

- Увеличение прибыли минимум на 15% за счет оптимизации 7 типов потерь на предприятиях пищевой промышленности России



- Формулировка стратегических и тактических целей компании в соответствии с бережливыми подходами к бизнесу
- Повышение эффективности управления компанией с помощью «развертывания корпоративной политики» – вовлечения сотрудников в процесс перемен
- Система непрерывных улучшений для производства без потерь
- Примеры реализации проектов по развитию производственной системы на российских предприятиях пищевого сектора
- Японский опыт внедрения механизированных гравитационных технологий (какаури) на производственной практике в перерабатывающей промышленности

Спикеры:

- ✓ **Артем Григорян**, Руководитель направления систем бережливого производства, Компания **ФАМ-Роботикс**
- ✓ **Иван Новоселов**, директор по открытым проектам, ведущий тренер-консультант, **Национальные Системы Менеджмента**



18:15 - Коктейль для участников Форума

ПОДАЙТЕ ЗАЯВКУ НА УЧАСТИЕ

Тел./факс: (495) 730 79 06, (812) 327 49 18

E-mail: imperia@imperiaforum.ru

www.hleb.agroprod mash-forum.ru

★ - Выступления гуров консалтинга и маркетинга из серии Звезды Российского Консалтинга™

* Организаторы оставляют за собой право вносить изменения в тематику докладов и пленарных заседаний. Организаторы не несут ответственность за отмену доклада в связи с форс-мажорными обстоятельствами, а также по причине заседаний правительства, болезни, незапланированной командировки, внезапных семейных обстоятельств у докладчика и др.