V Всероссийский Форум
хлебопекарной и кондитерской промышленности

ХЛЕБНОЕ ДЕЛО

Современное оборудование

Инновационные технологии

Новинки:

- ШКОЛА ХЛЕБОПЁКА
- СПЕЦ. ИССЛЕДОВАНИЕ ROMIR
- КОНВЕЙЕР ТЕХНОЛОГИЙ

5 октября 2020 года,
ЦВК Экспоцентр,
в рамках 25-й выставки
АГРОПРОДМАШ-2020
http://agroprodmash-forum.ru/hleb

Организаторы:

ЭКСПОЦЕНТР
МЕЖДУНАРОДНЫЕ ВЫСТАВКИ И КОНГРЕССЫ
МОСКВА

forum imperia
КОНГРЕССНО ВЫСТАВОЧНАЯ КОМПАНИЯ

ПРОГРАММА*
5 октября 2020 года

10:00-10:45 Регистрация участников, welcome-coffee

10:45– 11:15 Отраслевая сессия

ИННОВАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ И РЕШЕНИЯ КАК РЕСУРС БОРЬБЫ ЗА ПОТРЕБИТЕЛЯ 2020-2021

«Хлеб выполняет столько назначений! Хлеб стал для нас средством единения людей, потому что люди преломляют его за общей трапезой. Хлеб стал для нас символом величия труда, потому что добывается он в поте лица. Хлеб стал для нас непременным спутником сострадания, потому что его раздают в годину бедствий. Вкус разделенного хлеба не сравним ни с чем»

Антуан де Сент-Экзюпери

Ключевые темы:

- ***Специальное исследование хлебопекарной и кондитерской отрасли для участников форума с интерпретацией информации***
- Стандарты в хлебопечении: Технический Комитет 003 «Хлебобулочные и макаронные изделия». Новые вопросы технического регулирования и стандартизации индустрии
- Показатели перерабатывающей хлебопекарной и кондитерской промышленности на октябрь 2020 года
- Что выбирает постковидное общество, и как на это влияют внедряемые технологии
- Завод, dark kitchen, пекарня, собственное производство: как меняется конкуренция в производственном секторе?

Спикеры:

- **Марина Костюченко**, Директор, ФГАНУ НИИ хлебопекарной промышленности
- **Андрей Милехин**, Президент, Ромир

11:15 – 12:45 Технологическая сессия

ХЛЕБОПЕКАРНЫЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ КЕЙСЫ БУДУЩЕГО

Технологии меняют подходы, меняют рынки, увеличивают маржинальность хлебопекарных предприятий и их эффективность. Именно благодаря технологическим решениям потребители могут получать удовольствие от новых кондитерских и хлебопекарных продуктов, причем все более функциональных и полезных для здоровья. Какие технологии уже успешно внедряются в отрасли? За

счет чего некоторые производители ушли далеко вперед? И причем здесь потребитель и розница?

Ключевые темы:

- Модернизация кондитерского и хлебопекарного производства (цеха): от покупки оборудования до ввоза, сертификации, растаможки, логистики. Как и с чего начинать
- Новые технологические решения для упаковки и нанесения этикетки для молочной отрасли в контексте маркировки
- Инновационные технологии акустической заморозки в хлебопекарной и кондитерской промышленности
- Современные решения для пекарского инвентаря
- Состояние рынка российского производства хлебопекарного и кондитерского оборудования: какая техника в тренде
- Роботизация хлебопекарного производства, как способ снижения издержек и повышения конкурентоспособности
- Автоматизация хлебопечения от малого хлебопека для крупного предприятия
- Технологические линии для оптимизации производства
- Оптимизация процесса фасовки хлебопекарной продукции для современного предприятия

Модератор:

- **Дмитрий Балаболин**, Генеральный директор, Инженерно-промышленный институт

Спикеры:

- **Алексей Бунеев**, Директор по развитию, OMPOH
- **Дмитрий Хрестьяновский**, Генеральный директор, Anneliese
- **Дмитрий Балаболин**, Генеральный директор, Инженерно-промышленный институт
- **Представитель**, хлебопекарный завод

12:45-13:00 Кофе-брейк

13:00 – 14:30 Сессия ингредиентов

ИНГРЕДИЕНТЫ ДЛЯ ХЛЕБОПЕКАРНОЙ И КОНДИТЕРСКОЙ ИНДУСТРИИ: ОТ ВКУСА ПОТРЕБИТЕЛЯ ДО ЭФФЕКТИВНОГО ПРОИЗВОДСТВА

Партнер сессии: Союз Производителей Пищевых Ингредиентов

Мир ингредиентов – это мир вкуса потребителей. На фоне жесткой конкуренции между производителями, потребительские предпочтения к функциональности хлебопекарных продуктов стали играть ключевую роль для рынка пищевых ингредиентов. Все чаще при выборе продукта потребитель склоняется в сторону здоровых продуктов. А в их основе - правильные ингредиенты.

Ключевые темы:

- Инновационные решения в мире ингредиентов в кондитерской и хлебопекарной промышленности
- Актуальные данные исследований кондитерского и хлебопекарного рынков в разрезе последних тенденций
- Как повысить привлекательность хлебопекарной продукции за счет применения ингредиентов
- Российское импортозамещение и подходы к разработке новых модификаций в мире ингредиентов
- Как использовать сложные ингредиенты в новых продуктах
- Ощущение рынка: потребление ингредиентов в режиме пост-пандемии
- Способы сохранения качества, продления свежести хлебобулочных и кондитерских изделий
- Так ли важен сахар или применение подсластителей как новая реальность
- Тонкости выбора ингредиентов и опыт организации процессов их использования
- Перспективы обогащенных мучных изделий с иммунномодулирующими свойствами

Модератор/спикер:

- **Татьяна Савенкова,** Президент, Союз Производителей Пищевых Ингредиентов

Спикеры (предварительно):

- **Виктор Тутельян,** Научный руководитель, ФИЦ питания и биотехнологии
- **Анастасия Джафарова,** Директор по работе с клиентами отдела исследований потребительской панели, GfK Rus

- **Манана Ткешелашвили,** Заместитель директора, НИИ «Продовольственная безопасность» РЭУ им. Плеханова
- **Представитель**, Саф-Нева
- **Представитель**, Новозаймс РУС

14:30-14:45 Перерыв

14:45– 15:45 Школа хлебопека

ШКОЛА ХЛЕБОПЕКА: КОМПЛЕКСНЫЕ РЕШЕНИЯ ПО ЗАПУСКУ ПЕКАРНИ У ДОМА

Тренд 2020 года! Малое хлебопечение во всем мире начинает наступать на пятки хлебопекарным гигантам. Однако чтобы открыть свое дело, нужно понимать все аспекты такого проекта: от поиска нужного места, оптимизации аренды, поиска оборудования, до разработки ассортиментной матрицы и продаж.

Ключевые темы:

- Как открыть собственную хлебопекарню: технологический пошаговый план
- Обзор нового и вторичного оборудования, в т.ч из числа экспонентов выставки «Агропродмаш»
- Актуальные технологии производства для малого хлебопекарного бизнеса
- Оптимизация технологического процесса как залог успеха и увеличения прибыли
- Ассортиментная матрица для микро, малых, и средних хлебопекарных предприятий
- Роль ингредиентов и рецептуры в малом хлебопечении

Ведущие:

- **Данил Герасимиди**, Генеральный директор, Gastronorma.ru
- **Татьяна Прядун,** CEO, малая хлебопекарня «МельникЪ»

15:45-16:00 Перерыв, переход в зал тренинга

16:00-18:00 Тренинг

КОНВЕЙЕР МАСТЕРСТВА: ПРОИЗВОДСТВО ХЛЕБА И КОНДИТЕРКИ БЕЗ ПОТЕРЬ

Участники тренинга на практических упражнениях получат навыки эффективной оптимизации процессинговых потерь производственных линий на хлебных и кондитерских предприятиях. По окончании всем участникам будет выдан сертификат.

Ключевые темы:

- Алгоритм построения экономичной производственной системы. Основные принципы организации системы улучшений
- Кейсы с практическими результатами работы системы непрерывных улучшений
- Применение на практике принципов организации производств, поиск потерь в реальном производственном процессе (видео пример)
- Определение ключевых проблем процесса и подходов к их решению
- Инструменты мотивации сотрудников для активизации их творческого потенциала
- Подведение итогов: обмен результатами, знаниями и идеями

Ведущие:

- **Асхат Ягофаров**, Эксперт по развитию производственных систем производственных предприятиях
- **Константин Новиков**, Национальные системы менеджмента