

## Организаторы выставки:



Управление Алтайского края по пищевой, перерабатывающей, фармацевтической промышленности и биотехнологиям



Алтайский Центр  
конгрессов и коммуникаций



**II Межрегиональная  
специализированная выставка  
«Пекарь и Кондитер»**

**28–30 сентября**

г. Барнаул, Эко-ярмарка ВДНХ  
(ул. Взлетная, 2к)

**Генеральный спонсор выставки:**

**Генеральные спонсоры форума:**



**Технический партнер:**








## ПРОГРАММА

### 28 сентября (четверг)

10:00–18:00	Работа выставки.	Эко-ярмарка ВДНХ (ул. Взлетная, 2к), Зеленый вход
10:00–18:00	Межрегиональный конкурс по хлебопечению «Лучший хлеб Сибири» – отборочный этап XVII Кубка России по хлебопечению в СФО.	Эко-ярмарка ВДНХ (ул. Взлетная, 2к), конкурсная зона
12:00–12:30	Официальная церемония открытия выставки.	Эко-ярмарка ВДНХ (ул. Взлетная, 2к), сцена
12:30–15:50	Конференция «Хлебопечение и кондитерское производство Сибири: современное состояние и перспективы развития».	
	<b>Требуется предварительная регистрация. Стоимость участия от 2 000 рублей.</b>	
	13:00–15:50 Секция «Современные технологические аспекты хлебопечения и кондитерского производства».	Банкет-холл «Ганс» (Взлетная, 2е)
	12:30–13:00 Регистрация участников секции.	
	13:00–13:25 «Хлебопечение Сибирского федерального округа: состояние и перспективы». Беньковский Борис Львович – вице-президент РОСПиК, президент Алтайской гильдии пекарей и кондитеров.	

<p><b>13:25–14:25</b> Сырье: мука, смеси. Современные виды и разновидности. Обзор рынка. Технологические особенности».</p> <p><b>13:25–13:45</b> Эксперт: Конева Светлана Ивановна, кандидат технических наук, доцент кафедры технологии хранения и переработки зерна Алтайского государственного технического университета им. И. И. Ползунова.</p> <p>Содокладчик: Мелешкина Лариса Егоровна, кандидат технических наук, доцент кафедры технологии продуктов питания Алтайского государственного технического университета им. И. И. Ползунова.</p> <p><b>13:45–14:05</b> Практический аспект применения в производстве.</p> <p>Эксперт: Краус Сергей Викторович, доктор технических наук, профессор, Председатель Правления Союза производителей пищевых ингредиентов, генеральный директор ООО «ИРЕКС» (Москва).</p>	
<p><b>14:05–14:25</b> «Компания Ангел. История и развитие компании».</p> <p>Эксперт: компания ООО «Ангел Ист Рус».</p>	
<p><b>14:25–15:05</b> «Новинки на рынке упаковочного оборудования для средних и малых предприятий».</p> <p>Эксперт: Дубинский Алексей Владимирович, коммерческий директор ООО «Ассум» (г. Барнаул).</p>	
<p><b>15:05–15:35</b> «Возврат к истокам хлебопечения: преломление традиций через призму современности».</p> <p>Эксперт: Бородина Ольга Ивановна – директор ООО СТД «ТРИО» (г. Томск), и Богданова Маргарита Владимировна – ведущий региональный менеджер-технолог ООО «Бакальдрин Рус» (Москва).</p>	
<p><b>15:35–15:50</b> «Органические продукты. Определение, сертификация, практическое внедрение».</p> <p>Эксперт: Выборнов Андрей Александрович, главный специалист управления Алтайского края по пищевой, перерабатывающей, фармацевтической промышленности и биотехнологиям.</p>	
<p><b>13:00–15:50 Секция «Как обеспечить рост продаж?»</b></p>	<p><b>Конференц-зал (2-й этаж, Администрация Эко-ярмарки ВДНХ)</b></p>
<p><b>12:30–13:00</b> Регистрация участников секции.</p>	
<p><b>13:00–13:40</b> «Куда движется потребительский спрос на рынке потребления хлебобулочных и кондитерских изделий?».</p> <p>Эксперт: Малявина Анна Сергеевна, руководитель проектов ООО «Ватель Маркетинг» (Санкт-Петербург).</p>	
<p><b>13:40–14:30</b> «Управление ассортиментом. Нарастиваем продажи или прибыль?».</p> <p>Эксперт: Малявина Анна Сергеевна, руководитель проектов ООО «Ватель Маркетинг» (Санкт-Петербург).</p>	
<p><b>14:30–15:10</b> «Упаковка нового века. Современные упаковочные материалы. Экоупаковка».</p> <p>Эксперт: Лазарев Андрей Викторович, директор ООО «Алтайтара» (г. Барнаул).</p>	
<p><b>15:10–15:50</b> «Упаковка, которая продает. Разработка бренда и упаковки».</p> <p>Эксперт: Данил Снитко, арт-директор и партнер брендингового агентства Punk You Brands (г. Барнаул).</p>	

<p><b>10:00–14:00</b></p>	<p><b>Мастер-класс «Новые продукты «Пуратос» – новые возможности для хлебопеков»</b>          Организаторы: ГК «Торговый Дизайн» и ООО «ТД Премиум Класс».</p> <p><b>Ведущие мастер-класса:</b> технологи ТД «Премиум Класс» Мальцева Татьяна и Стальных Вячеслав.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Хлебобулочные изделия с использованием новинок «Пуратос» – заварок «Балтия» и заквасок «Софтгрейн».</li> <li>2. Подовые и тостовые хлеба.</li> <li>3. Чиабатта.</li> <li>4. Сдоба зерновая.</li> <li>5. Булочки для гамбургеров.</li> <li>6. «Софтгрейн» – новое поколение зерновых хлебов, в составе заквасок пророщенные зерна ржи, риса или смесь различных семян и злаков (овес, семена подсолнечника, семя темного льна, семя светлого льна, зерно полбы, зерно пшеницы, зерно спельты, мак, тмин, кориандр), заваренные в ржаной закваске.</li> <li>7. Заварки «Балтия» – пастообразная смесь для приготовления ржано-пшеничных и ржанных заварных изделий с темным мякишем, с насыщенным солодовым вкусом и ароматом.</li> </ol>	<p>Эко-ярмарка ВДНХ, ул. Взлетная, 2к</p> <p><b>Стенд С2</b></p> 
<p><b>11:00–16:00</b></p>	<p><b>Мастер-класс бренд шеф-повара компании «SMEG» Виктора Чернова (Москва).</b></p> <p><b>О ведущем:</b>          В индустрии гостеприимства Виктор Чернов работает с 1997 года. Начинал поваром в ресторане «LaGiosonda», работал в ресторанах «Палаццо», «DellOpera», «Москва-Берлин», был шеф-поваром ресторана выездного обслуживания «FestaBella». В настоящее время – бренд шеф-повар итальянской компании «Smeg».          Награды: золото среди юниоров г. Москвы в 1998 г., серебро на конкурсе «CreativeCookCompetition» (Австрия, г. Инсбрук, 2003 г.), подготовка молодежных команд к участию в кулинарных конкурсах, Золото в конкурсе среди юниоров г. Москвы в 2004 г., серебро – в 2005 г.</p> <p><b>В программе мастер-класса:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Чиабатта.</li> <li>2. Фокаччо с томатами и розмарином.</li> <li>3. Свекольный хлеб.</li> <li>4. Содовый хлеб.</li> <li>5. Банановый хлеб (десерт).</li> <li>6. Хлеб ржаной с тмином.</li> <li>7. Багет французский.</li> </ol>	<p>Эко-ярмарка ВДНХ, ул. Взлетная, 2к</p> <p><b>Стенд С1</b></p> 
<p><b>29 сентября (пятница)</b></p>		
<p><b>10:00–18:00</b></p>	<p><b>Работа выставки.</b></p>	<p>Эко-ярмарка ВДНХ (ул. Взлетная, 2к), Зеленый вход</p>
<p><b>10:00–18:00</b></p>	<p><b>Межрегиональный конкурс по хлебопечению «Лучший хлеб Сибири»</b> – отборочный этап XVII Кубка России по хлебопечению в СФО.</p>	<p>Эко-ярмарка ВДНХ (ул. Взлетная, 2к), конкурсная зона</p>

<p><b>11:00–15:00</b></p>	<p><b>Мастер-класс «Кондитерские смеси, глазури и начинки «Пуратос» – от инноваций к готовым решениям».</b>          Организаторы: ГК «Торговый Дизайн» и ООО «ТД Премиум Класс».</p> <hr/> <p><b>Ведущие мастер-класса:</b> технологи ТД «Премиум Класс»          Мальцева Татьяна и Стальных Вячеслав.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Зефир.</li> <li>2. Нуга.</li> <li>3. Грильяж.</li> <li>4. Пралиновые массы.</li> <li>5. Ганаш.</li> <li>6. Конфеты ручной работы на основе глазурей и жировых начинок «Карат».</li> </ol>	<p>Эко-ярмарка ВДНХ (ул. Взлетная, 2к)</p> <p><b>Стенд С2</b></p> 
<p><b>11:00–16:00</b></p>	<p><b>Мастер-класс по работе на конвекционных печах серии КЭП и печах для пиццы серии ПЭП марки «Abat» производства ОАО «Чувашторгтехника».</b></p> <hr/> <p><b>О ведущем:</b>          проведет мастер-класс инженер-технолог, представитель фирмы «Abat» Алеева Венера Расыховна (г. Чебоксары).  <b>В программе мастер-класса:</b>          выпечка круассанов, изделий из слоеного теста, осетинских пирогов, багет, булочек на КЭП, нескольких разновидностей пицц на ПЭП.</p>	<p>Эко-ярмарка ВДНХ (ул. Взлетная, 2к)</p> <p><b>Стенд С1</b></p> 
<p><b>12:00–13:30</b></p>	<p><b>«Школа успеха».</b>          Организатор: ИД «Алтапресс».</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Ольга Фоминых, основатель домашней кондитерской O'bakery: «Домашняя кондитерская: из хобби в бизнес».</li> <li>2. Роман Каштанов, руководитель коммерческого отдела ООО «Крендель»: «Из Новоалтайска с любовью: о том, как вывести локальную компанию на региональный уровень».</li> <li>3. Бобков Платон, специалист по разработке и внедрению новых технологий в хлебобулочном кондитерском и кулинарном направлениях: «Тенденции рынка хлебобулочных изделий».</li> </ol>	<p><b>Конференц-зал (2-й этаж, Администрация Эко-ярмарки ВДНХ)</b></p>
<p><b>30 сентября (суббота)</b></p>		
<p><b>11:00–17:00</b></p>	<p><b>Работа выставки.</b></p>	<p>Эко-ярмарка ВДНХ</p>
<p><b>11:00–17:00</b></p>	<p><b>Выставка-ярмарка хлебобулочных и кондитерских изделий «Праздник хлеба».</b> Посетителей ждет выставка хлебопекарных и кондитерских предприятий, развлекательная программа с конкурсами и мастер-классами, дегустации, презентации новинок, ярмарка-продажа хлебобулочных и кондитерских изделий.</p> <div style="display: flex; align-items: center;">  <div style="margin-left: 10px;"> <p><b>Игровая программа от детского города профессий «Кидвиль»:</b></p> <p>11:00–17:00 Работа площадки «Оставь свой след» (рисуем ладошками).</p> <p>11:00–13:00 Игровая программа «Если б пекарем я был...» с мастер-классами.</p> <p>13:00–14:00 Семейная игровая программа (конкурсы, викторина)</p> <p>14:00–15:00 Мастер-класс «Бумажная пицца».</p> <p>15:00–17:00 Игры</p> </div> </div> <p><b>Развлекательная программа от детского клуба «Кенгуру».</b></p>	<p>Эко-ярмарка ВДНХ (ул. Взлетная, 2к), Зеленый вход</p>