



Праздник хлеба-2008

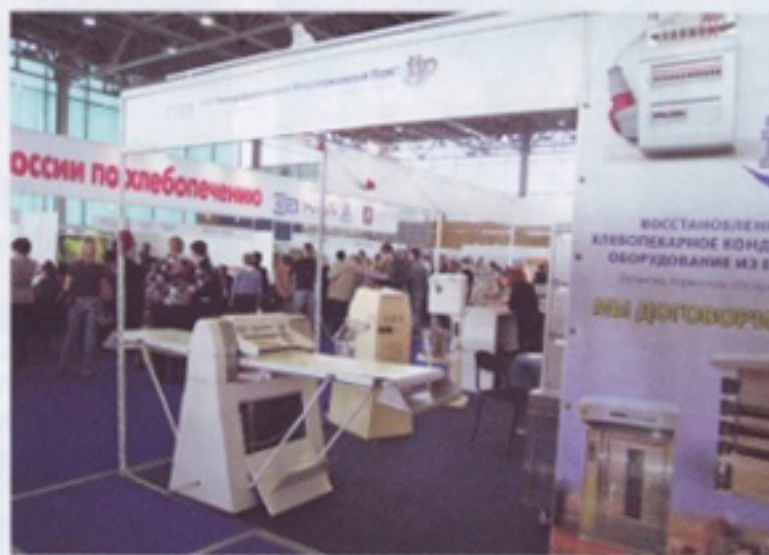
Г. Г. Дубцов

С 8 по 11 апреля в Москве на территории Всероссийского выставочного центра состоялся «Праздник хлеба». Это ежегодное мероприятие, организаторами которого являются Московская и Российская гильдии пекарей и кондитеров, проводится при активной поддержке Правительства Москвы, председатель оргкомитета мероприятия – мэр Москвы Юрий Михайлович Лужков.

В своем обращении к участникам и гостям «Праздника хлеба» Ю. М. Лужков отметил, что «это серьезнейший и важнейший профессиональный форум для пекарей, кондитеров и всех, кто связан с хлебным делом».

Программа «Праздника хлеба» включала ряд мероприятий, важнейшими из которых явились смотр-конкурс экспозиций административных округов Москвы «Столичный хлеб», 13-я Международная специализированная торгово-промышленная выставка «Пекарня-Макаронны-Интерсладоности-2008», 8-й Кубок России по хлебопечению, 11-я Всероссийская конференция по хлебопечению.

В выставке «Пекарня-Макаронны-Интерсладоности-2008» приняли участие свыше 80 экспонентов из различных регионов России и зарубежных стран, среди которых присутствовали компании «Пуратос», «БелКрас», «Техлен», «Белогорье», «Интернациональный Индустриальный Парк», «Улей» и др. На выставке были широко представлены сырье для производства хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий, оборудование для производства продукции, хлебобулочные, макаронные и кондитерские изделия, упаковочные материалы и оборудование для упаковки, оборудование для оснащения кафе-кондитерских, специализированный транспорт, контрольно-измерительные приборы и оборудование, научно-исследовательские разработки, средства и оборудование для обеспечения санитарного благополучия предприятий и др.





В соревновании на Кубок России по хлебопечению приняли участие 6 команд из различных регионов России – из Республик Коми, Мордовия, Карелия, Калужской, Орловской и Смоленской обл., которые продемонстрировали свое мастерство на реально работающем оборудовании. Соревнования проходили по следующим номинациям: традиционный хлеб, сладкие изделия из дрожжевого и слоеного теста, декоративная выпечка на тему «Хлеб – визитная карточка вашего региона». В командных соревнованиях места распределились следующим образом. Первое место и Кубок России по хлебопечению завоевала команда Гильдии палочников пекарей, второе место – ОАО «Вяземский хлебокомбинат» (Смоленская обл.), третье место – команда Орловской гильдии пекарей и кондитеров.

Целью данного конкурса явилась популяризация в обществе профессии хлебопека, обмен опытом, выбор сильнейших пекарей России для представления России на предстоящем Кубке мира по хлебопечению.

В подготовке и проведении 11-й Всероссийской конференции по малому хлебопечению принял участие Центр союз России. Участниками конференции явились руководители хлебопекарных и кондитерских предприятий из всех регионов России, представители органов власти Федерального и регионального уровней, руководители региональных объединений пекарей и кондитеров, представители региональных союзов потребительских обществ и торгово-промышленных палат, компании – производители и поставщики оборудования, ингредиентов, материалов.

Ключевыми проблемами, обсуждавшимися на конференции, стали вопросы эффективного ведения хлебопекарного и кондитерского бизнеса, развитие конкурентного рынка, взаимодействие хлебопекарного бизнеса и власти, реализация административной реформы, взаимодействие производителей хлебопекарной продукции и торговых сетей, производство продукции лечебно-профилактического назначения и др.

Характеризуя состояние рынка хлебопекарной продукции, мэр Москвы Ю. М. Лужков отметил: «Продукция много. Да вот беда: в последнее время даже в центре столицы почти не осталось хлебных магазинов, булочных, их буквально «выдавливают» с выгодных мест владельцы ювелирных, мебельных, автомобильных магазинов и салонов. На эту проблему мы обратили пристальное внимание, подумаем, как помочь хлебоному бизнесу и покупателям».

Давая оценку «Празднику хлеба», министр сельского хозяйства Российской Федерации А. В. Гордеев подчеркнул, что Форум «даст новый импульс дальнейшему развитию производства высококачественных хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий, расширению их ассортимента, применению новых прогрессивных технологий».



РАЗРАБОТКА РЕЦЕПТУР

Компьютерная программа технологических расчетов в кондитерском производстве «МИКС-Д» (расчет сводной рецептуры, энергетической ценности, стоимости изделия и многое другое).

Разработка новой рецептуры займет не более пяти минут.

ООО «ПищеПромИнформ», тел./факс: (495) 510-12-33