



**ПОСТ-РЕЛИЗ**  
**XVI СИБИРСКОГО ФОРУМА ХЛЕБОПЕЧЕНИЯ**  
**VII ЧЕМПИОНАТА РОССИИ ПО ХЛЕБОПЕЧЕНИЮ**

**10 – 12 апреля 2019 года**

**12 апреля завершился масштабный объединённый проект – Третий международный форум «Пищевая индустрия» при официальной поддержке Министерства сельского хозяйства и торговли Красноярского края!**

В форуме приняли участие представители компаний-производителей и поставщиков оборудования и сырья, ведущие технологи-практики пищевой и перерабатывающей промышленности из Германии, Италии, Китая, Нидерландов, Франции, Чехии, Австрии, России, руководители и специалисты организаций края и других регионов нашей страны.

В течение трех дней работали мастер-классы и семинары, на которых специалисты демонстрировали весь спектр современных технологий по обвалке туш, переработке плодоовощной продукции, изготовлению колбасных изделий, мясных деликатесов и полуфабрикатов, сыров и кисломолочных продуктов из сырья, представленного сельскохозяйственными производителями Красноярского края. Особое внимание уделили представителям малого и среднего бизнеса, а также владельцам фермерских хозяйств. Именно на них была направлена обучающая часть мастер-классов от ведущих профессионалов в области пищевых технологий.

«Пищевой форум» объединил насыщенную профессиональную и деловую программы, XVI «Сибирский Форум Хлебопечения» VII Открытый Чемпионат России по хлебопечению, XVI Чемпионат «Пекарь Сибири».

**Самой яркой площадкой Форума стал XVI Сибирский Форум Хлебопечения**

Основными мероприятиями Форума стали:

1. VII Открытый чемпионат России по хлебопечению
2. XII открытый межрегиональный Чемпионат «Лучший сибирский кондитер-2019».
3. Молодежный чемпионат пекарей «Пекарь Сибири».
4. Краевой конкурс профессионального мастерства по профессии «Кондитер».

С 2004 года Сибирская Ассоциация Гостеприимства является организатором чемпионата по хлебопечению «Пекарь Сибири». Выпечки команд-участниц идут в режиме «on-line», в оборудованных боксах на глазах у гостей и участников мероприятия. В 2012 году «Пекарь Сибири» повысил статус и расширил свои границы. Он вырос в Российский чемпионат по хлебопечению. Соревнования неоднократно становились площадкой для проведения Отборочных этапов соревнований на Кубок мира – в 2006 году, в 2010, в 2014 и в 2018 г. В 2010 году команда – победитель в полном составе поехала во Францию защищать честь России на чемпионате мира. Победители 2014 года, команда красноярской пекарни «Хлебный двор», вошли в тройку сильнейших команд Мира. В 2018 году национальная сборная России: Арбузова Марина (Компания «Дивногорский хлебозавод», г. Дивногорск) и Кожевников Николай (ПК «Колосок», г. Минусинск), отобранная в марте 2018 года в городе Красноярске в ходе VI Открытого чемпионата России по хлебопечению в рамках выставки «Пищевая индустрия. Сибирский Форум Хлебопечения» представила страну на международном кубке пекарей IBA -UICB-CUP в рамках выставки IBA 2018 (Мюнхен, Германия). Наша команда вошла в пятерку лучших пекарей из двенадцати стран (Китая, Германии, Франции, Японии, Кореи, Нидерландов, Норвегии, Перу, России, Испании, Турции и США). За всю историю в соревнованиях Сибирского Форума Хлебопечения приняли участие более 100 кондитерских и хлебопекарных предприятий России.

В ходе соревнований представители команд в режиме реального времени на глазах у гостей и участников мероприятия в течение 8 часов выпекали хлеба, мелкоштучные, слоеные дрожжевые изделия, композиции арт-класса. Все выполняемые в ходе соревнований изделия соответствовали тематике и концепции конкурсной программы на тему "Театр".



**Участие в VII Российском чемпионате по хлебопечению приняли 5 команд**

№ п/п	Наименование организаций	Состав команды
1.	ООО «Торговая сеть «Аникс» Алтайский край, г. Бийск	Сорокина Дарья
		Сутормина Елена
		Леденев Андрей
2.	АО «Кызылский хлебокомбинат» Республика Тыва, г. Кызыл	Балдан Санмаа
		Кенденова Эльвира
		Тумат Айлан
3.	ОАО «Мохсоголлохский хлебозавод» Республика Саха (Якутия), Хангаласский район, пос. Мохсоголлох	Македонова Марина
		Иванова Вера
		Тихонов Роман
4.	ИП Ивлиев Андрей Николаевич Сеть пекарен «Хлебница» Красноярский край, г. Красноярск	Горбатюк Зинаида
		Федорова Наталья
		Собирова Ольга
5.	«Домашние пекари» Красноярский край, г. Красноярск	Альфия Гайфулина
		Ирина Романова

*Мастерство хлебопеков оценивало международное жюри, в состав которого вошли профессионалы хлебопекарного мастерства из России, Германии и Франции:*

**Председатель жюри: ЗАУР НАТОК** — пекарь-кондитер, выпускник высшей школы французской гастрономии Ferrandi. Владелец пекарен полного цикла Жак-Андрэ. (Россия, Франция)

**Жюри:**

**МАРИО ШАТШНАЙДЕР** - технолог – демонстратор, компании Debag (Германия).

**ВЛАДИМИР ЯКОВЛЕВ** – ведущий специалист международной компании Lesaffre, консультант по хлебопечению (Россия)

**По итогам мероприятия победителями по номинациям стали:**

1. За лучший пшеничный хлеб

Команда АО «Кызылский хлебокомбинат», Республика Тыва, г. Кызыл

2. За лучший ржано-пшеничный хлеб

Команда «Домашние пекари», Красноярский край, г. Красноярск

3. За лучшую фуршетную выпечку

Команда Сети пекарен «ХЛЕБНИЦА» Красноярский край, г. Красноярск

4. За лучшие изделия из слоеного теста

Команда ООО «Торговая сеть «АНИКС» Алтайский край, г. Бийск

5. За лучший Хлебопекарный Арт-класс.

Команда ОАО «Мохсоголохский хлебозавод», Республика Саха (Якутия), Хангаласский район, пос. Мохсоголлох

**Гран при**



**Команда ООО «Торговая сеть «АНИКС» Алтайский край, г. Бийск**

**I место**

**Команда ОАО «Мохсоголохский хлебозавод», Республика Саха (Якутия), Хангаласский район, пос. Мохсоголлох**

**II место**

**Команда «Домашние пекари», Красноярский край, г. Красноярск**

**III место**

**Команда Сети пекарен «ХЛЕБНИЦА» Красноярский край, г. Красноярск**

**IV место АО «Кызылский хлебокомбинат»**

**Генеральный технический партнер компания «Аскоблок Дебаг Рус» г. Москва.**

На оборудовании этой компании участники чемпионата уже 6-й год выпекают свои изделия. Уникальная технология Масун помогает пекарям легко добиваться стабильно высокого качества выпеченных изделий.

**Стратегический партнер компания САФ-НЕВА, г. Санкт-Петербург - Предприятие**

**французской Группы Лесафр, крупнейшего в мире производителя хлебопекарных дрожжей**

Компания, которая вносит огромный вклад в развитие современного хлебопечения в России и в Сибири. Каждое 3е х/б изделие в МИРЕ произведено с использованием продукции Lesaffre! Представлена в 82 субъектах РФ.

**Специальные партнеры:**

**ООО «Сибирский Хлебопекарный Центр»**

**Генеральный директор Гацко Дмитрий Дмитриевич**

**ООО «Компаньон - Красноярск»**

**Директор Задойко Алексей Леонидович**

**Специальный технический партнер компания «ЯрФуд-сервис».**

Компания ежегодно предоставляет тестораскаточное, тестомесильное и нейтральное оборудование, осуществляет сервисное обслуживание и монтаж оборудования, задействованного во всех видах соревнований и мастер-классов

**Генеральный директор Константин Толстихин**

**Информационный партнер:**

**Профессиональный журнал для кондитерской и хлебопекарной отрасли «Пекарня»**

**(издательство Aspekt Medien GmbH, Германия)**

**Главный редактор Наталья Захтлебен (Фит)**

**Официальная страховая компания участников VII Чемпионата России по хлебопечению - страховой дом «ВСК».**

**Заместитель директора Красноярского филиала Шорохов Андрей Владимирович.**

**Сырьевые партнеры Форума:**

**ООО «Тесинская мука» Красноярский край, Минусинский район, село Тесь**

**ОАО «Молоко», Красноярский край, г. Минусинск**



**«СИБИРСКИЙ ФОРУМ ХЛЕБОПЕЧЕНИЯ»**  
**10 – 12 АПРЕЛЯ 2019 г.**

На площадке форума ежедневно проходили показательные выпечки мастеров хлебопекарного мастерства известных мировых брендов, мастер-классы, семинары по хлебопекарному и кондитерскому мастерству и дегустации.

**11 апреля прошел XII открытый межрегиональный чемпионат «Лучший сибирский кондитер-2019», 12 талантливых участников из Красноярского края и Республики Тыва соревновались в номинации «Арт-класс» на тему «Торт на день рождения»**

1.	Степанова Анастасия	Кондитерское ателье SWEET KRASTY, Красноярский край, г. Красноярск
2.	Морозова Мария	
3.	Рыженкова Юлия	"Бараулинские пекарни" Индивидуальный предприниматель Барауля Альбина Александровна Красноярский край, г. Бородино
4.	Сабурова Надежда	Кондитория «РомБаба» Красноярский край, г. Красноярск
5.	Демко Наталья	Индивидуальный предприниматель Черномуров А.М. Собственное производство сети супермаркетов «Командор» Красноярский край, г. Красноярск
6.	Лопатина Наталья	
7.	Пономарева Екатерина	ООО «Везувий Плюс» Красноярский край, г. Красноярск
8.	Сарыг-оол Артыжана Героевна	АО «Кызылский хлебокомбинат» Республика Тыва, г. Кызыл
9.	Ондар Марина Койбаевна	
10.	Шатрюк Наталья	ООО «ФРАНЦФУД ХОРЕКА» Кондитерская студия MyCityCake Красноярский край, г. Красноярск
11.	Баршинова Ирина	
12.	Крюкова Надежда	Кондитерская «I love cake», Красноярский край, г. Красноярск

Представленные на чемпионат работы участников были очень сложны в исполнении и представляли собой яркие продуманные композиции. Жюри было очень сложно определить победителей.

Профессиональное жюри чемпионата кондитеров возглавила Сучкова Елена Михайловна – мастер-кондитер, неоднократный золотой призер международных конкурсов, «Школа шоколада», г. Москва.

**Жюри:**

**НАТАЛЬЯ ЗАХТЛЕБЕН (ФИТ)** – Учредитель и главный редактор журнала «Пекарня», Германия.

**ЯРОШЕНКО СЕРГЕЙ АНАТОЛЬЕВИЧ** - Генеральный директор ООО «Сибирская кондитерская компания»

**Итоги:**

**I место** Кондитерское ателье Sweet Krasty, г. Красноярск

**II место** ООО «Везувий плюс», г. Красноярск

**III место** Собственное производство сети «Командор», г. Красноярск

**12 апреля состоялся Ежегодный молодежный чемпионат «Пекарь Сибири».**

**Председатель жюри:**



**НАТАЛЬЯ ЗАХТЛЕБЕН (ФИТ)** – Учредитель и главный редактор журнала «Пекарня», Германия.

**Жюри конкурса**

**МАРИО ШАТШНАЙДЕР** - технолог – демонстратор, компании Debag (Германия).

**ЗАУР НАТОК** — пекарь-кондитер, выпускник высшей школы французской гастрономии Ferrandi. Владелец пекарен полного цикла Жак-Андрэ. (Россия, Франция)

**МИЛЛЕР НЕЛЛИ АЛЕКСЕЕВНА** - технолог-консультант ООО «СибХЦ», г. Красноярск

**В молодежных соревнованиях по хлебопечению лучшими стали:**

№ п/п	Наименование организаций	Состав команды
ГРАН-ПРИ	Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Колледж индустрии питания, торговли и сферы услуг» Томская область, г. Томск	Рубашкина Марьям
		Еремкина Екатерина
		Черных Анастасия
I МЕСТО	Краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Красноярский технологический техникум пищевой промышленности» Красноярский край, г. Красноярск	Денисенко Ефим
		Макаренко Артем
		Волошина Анастасия
II МЕСТО	Краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Ачинский торгово-экономический техникум» Красноярский край, г. Ачинск	Пастухов Константин
		Зеленкова Диана
		Иванченко Виктория
III МЕСТО	Бюджетное профессиональное образовательное учреждение Омской области «Омский аграрно-технологический колледж» Омская область, пос. Новоомский	Масалкина Диана
		Филюшина Виктория
		Гарферт Евгения
IV МЕСТО	ФГБОУ ВО Красноярский государственный аграрный университет, Красноярский край, г. Красноярск	Ложкин Илья
		Ларькина Алина
		Сазанова Алена

Также на площадке Форума прошел Краевой конкурс профессионального мастерства по профессиям «Повар», «Кондитер» среди студентов среднего профессионального образования.

Партнерами Краевого молодежного чемпионата кондитеров Кондитерские бары «Кувертюр» (ИП Ворохобина О.В.) и ООО «Сибирский Хлебопекарный Центр».

Жюри чемпионата кондитеров состояло из высокопрофессиональных технологов и мастеров кондитерского искусства

**СПО «КОНДИТЕРЫ»**

**Председатель жюри: СУЧКОВА ЕЛЕНА МИХАЙЛОВНА** - заместитель генерального директора Школы Шоколада кондитерского искусства, член жюри WACS, (г. Москва)

**Жюри:**

**ДИВЕЙКО ИРИНА НИКОЛАЕВНА** – технолог компании «Фабрика хлеба» (г. Красноярск)



**«СИБИРСКИЙ ФОРУМ ХЛЕБОПЕЧЕНИЯ»  
10 – 12 АПРЕЛЯ 2019 г.**

**КЛАБУКОВА ЕЛЕНА ВЛАДИМИРОВНА** – начальник кондитерского производства ООО «Сибирская Кондитерская Компания»

**Итоги Краевого конкурса профессионального мастерства по профессии «Кондитер» среди студентов среднего профессионального образования**

**Гран-при БАБУРОВА КРИСТИНА** Кафедра технологии и организации общественного питания, Торгово-экономический институт Сибирского Федерального Университета, г. Красноярск

**I место АНЦИФЕРОВА ЕКАТЕРИНА** КГБПОУ «Минусинский сельскохозяйственный колледж», г. Минусинск

**I место** Клименкова Мария КГБПОУ «Красноярский техникум социальных технологий», г. Красноярск

**II место ГОРЕВА КСЕНИЯ** КГБПОУ «Шушенский сельскохозяйственный колледж», пгт. Шушенское

**II место ШУМИЛОВА ТАТЬЯНА** КГБПОУ «Зеленогорский техникум промышленных технологий и сервиса», г. Зеленогорск

**III место ГОЛУБЕВА ВИКТОРИЯ** КГБПОУ «Техникум инновационных промышленных технологий и сервиса», г. Железногорск

**III место ЯМСКИХ АЛЕКСАНДРА** КГБПОУ «Техникум инновационных промышленных технологий и сервиса», г. Железногорск

**Выражаем свою искреннюю благодарность участникам всех видов соревнований.  
Особая благодарность Партнерам и Экспертам Форума, вложившим в этот проект свои знания, силы, опыт и время!**

**И объявляем старт приема заявок на VIII Чемпионат России по хлебопечению 2020.  
Лучшая команда или сборная, отобранная на Чемпионате в 2020 году примет участие в Международном кубке хлебопекарного мастерства на выставке ИВА в г. Мюнхен (Германия).  
Ждем вас в следующем году.**

**ОРГАНИЗАТОРЫ**

**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА И ТОРГОВЛИ КРАСНОЯРСКОГО КРАЯ**

**«СИБИРСКАЯ АССОЦИАЦИЯ ГОСТЕПРИИМСТВА»**

**ВЫСТАВОЧНАЯ КОМПАНИЯ «КРАСНОЯРСКАЯ ЯРМАРКА»**

**ПАРТНЕРЫ ФОРУМА**



**ИНФОРМАЦИОННЫЙ ПАРТНЕР**





МЕЖДУНАРОДНЫЙ ФОРУМ  
ПИЩЕВАЯ ИНДУСТРИЯ

**«СИБИРСКИЙ ФОРУМ ХЛЕБОПЕЧЕНИЯ»**  
**10 – 12 АПРЕЛЯ 2019 г.**

**Оргкомитет: «Сибирская Ассоциация Гостеприимства»**  
660041, Красноярск, Курчатова, 1а Тел/факс: +7 (391) 246-35-45,  
e-mail: [krassag@mail.ru](mailto:krassag@mail.ru), [gostepriimstvo@gmail.com](mailto:gostepriimstvo@gmail.com)