Россия, 115093, Москва, 1-й Щипковский пер., д. 20.
Тел.: (495) 959-66-93, (499) 235-31-92, (499) 129-56-00
Тел./факс: (495) 956-14-58
E-mail: roshleb1@yandex.ru

УЧАСТИЕ ЧЛЕНОВ РСП В РАБОТЕ 24-Й МЕЖДУНАРОДНОЙ СПЕЦИАЛИЗИРОВАННОЙ ВЫСТАВКИ IBA' 2018

Президент РСП *В.Л. Чешинский* совместно с вице-президентами РСП: *О.И. Ильиной*, ректором МПА, *А.В. Лялиным*, управляющим АО «Владимирский хлебокомбинат», *Н.П. Болговой*, генеральным директором ЗАО «Хлеб» (г. Тверь), а также генеральными, коммерческими, техническими директорами, главными инженерами хлебопекарных предприятий – членов РСП, участвовали в работе 24-й Международной специализированной выставки производства хлебобулочных, кондитерских изделий и снэков **iba»2018,** прошедшей 15–20.09.2018 г. **в Мюнхене (Германия).**

В выставке приняли участие свыше 1059 компаний-экспонентов из 55 стран Европы, Южной и Северной Америки, Австралии и Азии, которые представили новые технологии, машины и оборудование для производства, переработки, упаковки, транспортировки и хранения продуктов хлебопекарной и кондитерской отраслей. Выставочная площадь составила более 123 тыс. м^2.

В ходе выставки с инновациями в хлебопечении ознакомились более 79 тыс. специалистов из 150 стран мира.

Специализированная выставка **iba** проводится раз в 3 года (уже более 60 лет, начиная с 1949 г.**), поскольку такая периодичность соответствует циклу обновлений на рынке пищевой продукции.**

Как отметили российские участники выставки, потребители предъявляют всё более высокие требования к качеству **хлебопекарной и кондитерской продукции,** *заставляют активнее использовать современные технологии, ставшие неотъемлемой частью пищевого производства, что повышает эффективность предприятий, работающих в данной отрасли, и расширять ассортимент выпускаемой продукции. В связи с этим вопрос внедрения новейших разработок в* **кондитерскую и хлебопекарную отрасли** *в России является весьма актуальным.*

В ходе выставки у*частники делегации ознакомились с* успешными хлебопекарными и кондитерскими компаниями, от предприятий малого и среднего бизнеса до крупных заводов **с новейшим оборудованием по производству, упаковке, транспортировке и хранению продукции хлебопекарной и кондитерской отраслей**. **Большое внимание было уделено** мировым тенденциям в технологиях и оборудовании для производства хлебобулочных и кондитерских изделий, обеспечению безопасности и качества сырья при внедрении инновационных решений в производстве хлебобулочных и кондитерских изделий на этапах их создания, транспортировки и хранения, современным инновационным продуктам, созданию современной инфраструктуры для снижения издержек при хранении, транспортировке и логистике товародвижения пищевой продукции.

В рамках выставки **iba» 2018** состоялись экскурсии на хлебопекарные предприятия Wiesender Naturbackstube (г. Пфаффенхофен) и Der Beck (г. Эрланген) и семинар в Технологическом центре

MIWE, организованные Международной промышленной академией и Немецкой ассоциацией промышленного хлебопечения.

Der Beck GmbH – одна из четырех крупнейших немецких пекарен с доходом более 5 млн/год, основанная в 1895 г. Этим предприятием со дня его основания владеет уже пятое поколение семьи Beck. Производственные площади цехов по изготовлению хлеба, хлебобулочных, слоёных, кондитерских и замороженных изделий размещены на 6 тыс. м². Предприятие выпускает хлебную продукцию (70% от общего объёма), кондитерские изделия (25%) и снеки (5%). Продукция доставляется автотранспортом в собственную торговую сеть (154 точки продаж) с плечом доставки до 150 км.

Члены делегации отметили, что на предприятии им не только удалось увидеть непосредственно процесс производства, сравнить его с российским, но и получить ответы на интересующие их вопросы, касающиеся объёма возвратов нереализованной продукции, её переработки или утилизации; систем гигиены, безопасности и качества продукции, менеджмента на действующих предприятиях; отношения государственных надзорных органов к хлебопекарным предприятиям и др.

Интересно, что возврат хлебопекарной, кондитерской продукции и снеков происходит ежедневно. Возвращённую продукцию обрабатывают на специальных прессах в отдельном цехе и 2–3 раза в неделю в брикетированном виде поставляют на предприятия по выработке биотоплива (кондитерскую продукцию и снеки) или на свиноводческие фермы (хлебную продукцию).

В ходе посещения Технологического центра MIWE для российской делегации хлебопёков был проведён семинар по тенденциям развития немецкого хлебопекарного оборудования. Сотрудники компании подробно рассказали участникам семинара о широкой линейке оборудования MIWE, его достоинствах и технологических особенностях.

Практическое знакомство с оборудованием продолжилось в демонстрационном зале, где в печах MIWE была проведена выпечка изделий различного вида: традиционного нарезного батона, хлеба из муки грубого помола, классических круассанов, бисквитной основы для тортов, нежнейших меренг, требующих особенно деликатного режима выпечки.

Участники российской делегации использовали новую технологию виртуальных путешествий по самым известным пекарням и кондитерским мира с помощью очков VR и видео на 360°, впервые появившуюся на iba, таким образом получив из первых рук знания о путях к успеху.

Члены РСП остались довольны результатами посещения выставки, отметив, что **iba» 2018** стала платформой для инновационных решений, обеспечивающих полный обзор всех новых технологий и продуктов на хлебопекарном рынке. Кроме того, новые деловые контакты, обмен профессиональными мнениями, дискуссии – всё это способствует р**азвитию внутриотраслевого сообщества и поддержанию российско-европейского сотрудничества**.

В заключении руководители предприятий высказали единодушное мнение о том, что такая форма повышения квалификации способствует не только профессиональному росту участников, но, в итоге, и успешному ведению бизнеса, достижению хлебопекарными предприятиями прочных конкурентных позиций.