

ПРОЕКТ

Деловая программа выставки

СОВРЕМЕННОЕ ХЛЕБОПЕЧЕНИЕ / MODERN BAKERY MOSCOW 2016 | 22-Я МЕЖДУНАРОДНАЯ СПЕЦИАЛИЗИРОВАННАЯ
ВЫСТАВКА ХЛЕБОПЕКАРНОЙ И КОНДИТЕРСКОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ 14 – 17 МАРТА 2016 Г. | ЦВК «ЭКСПОЦЕНТР» |
МОСКВА

СТРАНИЦА 1/4

14 МАРТА 2016 года

10:30 – 11:00, Открытая сцена - Церемония официального открытия
22-ой международной выставки «Современное хлебопечение 2016»
Modern Bakery Moscow 2016

11: 30 – 14:00, Открытая сцена - Пленарное заседание «**Повышение конкурентоспособности отечественной продукции**» (рабочее название пленарного заседания)

К участию приглашены: Министерство сельского хозяйства России, Российский союз пекарей, Ассоциация предприятий кондитерской промышленности «АСКОНД», Союз производителей пищевых ингредиентов, Союз мороженщиков России, Международная промышленная Академия, AIBI (Международная ассоциация промышленных хлебопекарных предприятий), НИИ Хлебопекарной промышленности, НИИ Кондитерской промышленности.

12:00 - 13:00, Зал 2 – Презентация экспонента выставки
Chimab Spa, Italy

14:00 - 16:00, Зал 3 – Школа Бизнеса: "Как открыть и сделать прибыльной свою кофейню, кондитерскую"

14:00 – 17:00, Открытая сцена - Симпозиум «**Хлеб – основа здорового питания**»,
Международная промышленная академия

14:00-17:00, Зал 2 - «Технологии применения жиров специального назначения для кондитерской и хлебопекарной продукции. Научные и законодательные аспекты»

Союз Производителей Пищевых Ингредиентов, модератор Нечаев А.П.

Мастер-классы Richemont – 3 сессии по 45 минут

Специалисты ведущего в Швейцарии Центра повышения квалификации по хлебопекарному и кондитерскому мастерству «Richemont» ежедневно будут делиться своим опытом и мастерством

III Конкурс Кондитерского искусства – *Confectionary Art Cup*

Профессиональные и начинающие кондитеры приглашены к участию в конкурсе лучших образцов кондитерского мастерства в следующих категориях: 'Лучшее изделие из сахара', 'Лучшее изделие из шоколада', 'Декорация тортов', 'Лучшее готовое изделие на тему «Моя профессия – кондитер»'.



ПРОЕКТ

Деловая программа выставки

СОВРЕМЕННОЕ ХЛЕБОПЕЧЕНИЕ / MODERN BAKERY MOSCOW 2016 | 22-Я МЕЖДУНАРОДНАЯ СПЕЦИАЛИЗИРОВАННАЯ
ВЫСТАВКА ХЛЕБОПЕКАРНОЙ И КОНДИТЕРСКОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ 14 – 17 МАРТА 2016 Г. | ЦВК «ЭКСПОЦЕНТР» |
МОСКВА

СТРАНИЦА 2/4

15 МАРТА 2016 года:

10:30 – 13:00, Открытая сцена – научно-практическая конференция **«Формирование конкурентного потенциала хлебопекарных предприятий в условиях экономических вызовов»**
ФГБНУ НИИ Хлебопекарной промышленности

11:30 - 13:30, Зал 2 - Технологии глубокой заморозки в современном хлебопечении: от производства до продаж

11:30 - 14:00, Зал 3 – Презентация экспонента выставки
CSB Systems, Italy

14:00 – 16:00, Зал 2 - «Тема уточняется»

Санкт-Петербургский Институт Управления и Пищевых Технологий

13:00 – 16:30, Отрытая сцена - научно-практическая конференция **«Управление инновациями, как эффективная стратегия развития кондитерских предприятий. Качество – потребность рынка»**
ФГБНУ НИИ Кондитерской промышленности

14:00-16:30, Зал 3 - **«Евразийский Форум лидеров хлебопечения «Хлеб и здоровье планеты»**
МГУТУ им. Разумовского

16:30-17:30, Отрытая сцена - **Церемония награждения Всероссийского Конкурса "Лучший хлеб России - 2016"**
Международная промышленная академия

Мастер-классы Richemont – 3 сессии по 45 минут

Специалисты ведущего в Швейцарии Центра повышения квалификации по хлебопекарному и кондитерскому мастерству «Richemont» ежедневно будут делиться своим опытом и мастерством

III Конкурс Кондитерского искусства – Confectionary Art Cup

Профессиональные и начинающие кондитеры приглашены к участию в конкурсе лучших образцов кондитерского мастерства в следующих категориях: 'Лучшее изделие из сахара', 'Лучшее изделие из шоколада', 'Декорация тортов', 'Лучшее готовое изделие на тему «Моя профессия – кондитер»'.



ПРОЕКТ

Деловая программа выставки

СОВРЕМЕННОЕ ХЛЕБОПЕЧЕНИЕ / MODERN BAKERY MOSCOW 2016 | 22-Я МЕЖДУНАРОДНАЯ СПЕЦИАЛИЗИРОВАННАЯ
ВЫСТАВКА ХЛЕБОПЕКАРНОЙ И КОНДИТЕРСКОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ 14 – 17 МАРТА 2016 Г. | ЦВК «ЭКСПОЦЕНТР» |
МОСКВА

СТРАНИЦА 3/4

16 МАРТА 2016 года:

10:30 – 13:00, «Тема уточняется»

Санкт-Петербургский Институт Управления и Пищевых Технологий

10:00-17:00, Зал 2 - Школа современного хлебопека и кондитера «Требования к сырьевым компонентам и ингредиентам: единства и отличия показателей качества при производстве хлебобулочной продукции и мучных кондитерских изделий»

Союз Производителей Пищевых Ингредиентов

при поддержке: ФГБНУ НИИ Кондитерской промышленности, ФГБНУ НИИ Хлебопекарной промышленности, МГУПП

11:30-13:30, Зал 3 – “Новые технологические решения для вкусного и полезного мороженого. Функциональные виды”

Союз Мороженщиков России

**14.00-16.00, Открытая сцена - «Хлеб и здоровье населения»,
МГУТУ им. Разумовского**

**14:00-16:30, Зал 3 – “Бренд и упаковка хлебопекарной и кондитерской продукции”
Школа менеджмента пищевой продукции**

15:00 - 18:00, Открытая сцена - «Пекарня 21 века: Развитие концепта и бизнеса»

Мастер-классы Richemont – 3 сессии по 45 минут

Специалисты ведущего в Швейцарии Центра повышения квалификации по хлебопекарному и кондитерскому мастерству «Richemont» ежедневно будут делиться своим опытом и мастерством

III Конкурс Кондитерского искусства – *Confectionary Art Cup*

Профессиональные и начинающие кондитеры приглашены к участию в конкурсе лучших образцов кондитерского мастерства в следующих категориях: ‘Лучшее изделие из сахара’, ‘Лучшее изделие из шоколада’, ‘Декорация тортов’, ‘Лучшее готовое изделие на тему «Моя профессия – кондитер»’.

ПРОЕКТ

Деловая программа выставки

СОВРЕМЕННОЕ ХЛЕБОПЕЧЕНИЕ / MODERN BAKERY MOSCOW 2016 | 22-Я МЕЖДУНАРОДНАЯ СПЕЦИАЛИЗИРОВАННАЯ
ВЫСТАВКА ХЛЕБОПЕКАРНОЙ И КОНДИТЕРСКОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ 14 – 17 МАРТА 2016 Г. | ЦВК «ЭКСПОЦЕНТР» |
МОСКВА

СТРАНИЦА 4/4

17 МАРТА 2016 года:

10:00-13:00, Открытая сцена – День Карьеры

Молодые специалисты хлебопекарной и кондитерской промышленности получают возможность узнать от ведущих участников выставки о возможностях трудоустройства и карьеры. В рамках «День Карьеры» будут представлены учебные заведения и ведущие компании хлебопекарной и кондитерской отрасли. Из презентаций студенты и начинающие специалисты получат ценную информацию для создания своей будущей карьеры.

Мастер-классы Richemont – 2 сессии по 45 минут

Специалисты ведущего в Швейцарии Центра повышения квалификации по хлебопекарному и кондитерскому мастерству «Richemont» ежедневно будут делиться своим опытом и мастерством

III Конкурс Кондитерского искусства – *Confectionary Art Cup*

Профессиональные и начинающие кондитеры приглашены к участию в конкурсе лучших образцов кондитерского мастерства в следующих категориях: 'Лучшее изделие из сахара', 'Лучшее изделие из шоколада', 'Декорация тортов.