



## ВТОРОЙ ЕВРАЗИЙСКИЙ ФОРУМ ПО

### ХЛЕБОПЕЧЕНИЮ

### «ХЛЕБ – ЭТО МИР»

15-17 МАЯ 2018 г.



РОССИЯ, г. МОСКВА, ВДНХ, ПАВИЛЬОН 75, +7 (495) 755-50-35/38, [info@rospik.ru](mailto:info@rospik.ru)

#### ОРГАНИЗАТОРЫ

МЕЖДУНАРОДНЫЙ СОЮЗ ПЕКАРЕЙ И КОНДИТЕРОВ (IUBC)

РОССИЙСКАЯ ГИЛЬДИЯ ПЕКАРЕЙ И КОНДИТЕРОВ (РОСПИК)

АССАМБЛЕЯ НАРОДОВ ЕВРАЗИИ

#### ПРИ СПЕЦИАЛЬНОЙ ПОДДЕРЖКЕ

- Всемирной организации здравоохранения (ВОЗ).
- Продовольственной и сельскохозяйственной организации Объединенных Наций (ФАО).
- Совета Федерации ФС РФ.
- Государственной Думы РФ.
- Минсельхоза России.
- Минпромторга России.
- Минздрава России.
- Роспотребнадзора.
- Общественной палаты РФ.
- Торгово-промышленной палаты РФ.
- Ассоциации компаний розничной торговли (АКОРТ).
- ОПОРЫ РОССИИ.
- Деловой России.

#### УЧАСТНИКИ

- Представители законодательной и исполнительной власти федерального, регионального и муниципального уровней.
- Объединения пекарей и кондитеров зарубежных стран.
- Представители бизнес - сообщества (мукомольные, хлебопекарные и кондитерские предприятия, индустрии торговли и общественного питания, производители и поставщики оборудования, упаковки, ингредиентов, материалов).
- Руководители территориальных структур естественных монополий (электроэнергия, газ, вода и др.).
- Представители медицинских и лечебно-оздоровительных учреждений.
- Ученые, аспиранты, студенты, Представители СМИ.

#### СТРУКТУРА ФОРУМА

- Специализированная выставка хлебобулочной и кондитерской продукции, технологического и иного оборудования, ингредиентов, упаковки для хлебопечения и смежных отраслей.
- Кубок России по хлебопечению среди профессионалов «Хлеб – это мир» и среди молодежи «Пекарь – профессия будущего».
- Специализированные мастер-классы от ведущих мастеров-пекарей и мастеров-кондитеров России и зарубежных стран.

#### ДЕЛОВАЯ ПРОГРАММА ПО СЛЕДУЮЩИМ НАПРАВЛЕНИЯМ

- Хлебопечение России и зарубежных стран: состояние и перспективы.
- Хлеб – это здоровье: развитие лечебно-профилактического и функционального хлебопечения.
- Диверсификация рынка сбыта хлебобулочной продукции.
- Новые технологии, оборудование для хлебопечения и кондитерского производства.
- Профессиональное образование пекарей. Кадровый потенциал.

