

24 июня 2010

## **Деловая программа 2010 - Все мероприятия выставки**

- **Национальный отборочный тур кубка Луи Лесаффра**
- **Доклады и семинары по темам: «Экология и энергосбережение», «Свежезамороженная продукция» и «Здоровое питание»**
- **Специальное предложение для технологов**
- **Подробную информацию Вы найдете на нашем новом сайте [www.modernbakery-moscow.ru](http://www.modernbakery-moscow.ru)**

И в этом году насыщенная деловая программа выставки предлагает прекрасную возможность получить информацию о тенденциях развития отрасли и узнать об актуальных проблемах российского хлебопекарного и кондитерского рынка.

### **Кубок Луи Лесаффра - Национальный отборочный тур**

Организатору выставки СОВРЕМЕННОЕ ХЛЕБОПЕЧЕНИЕ МОСКВА выпала огромная честь принять в своих стенах Кубок Луи Лесаффра - соревнование международных мастеров хлебопечения.

В национальном отборочном туре соперничают лучшие пекари России за право на участие в национальной команде, которая представит Россию на международных отборочных соревнованиях.

Творчество и профессиональное мастерство стоят в центре конкуренции.

### **Программа докладов**

Международные и российские эксперты в ходе семинаров и докладов поделятся с участниками информацией о состоянии рынка, новой технологии и оптимальных способах применения уже известной продукции.

Специальная программа выставки посвящена теме «Экология и энергосбережение в отрасли хлебопечения», Принятый Федеральный Закон России предусматривает снижение энергоемкости предприятий к 2020 году на 40%.

В своих докладах представители международных предприятий познакомят участников с новыми возможностями экономии и повышения энергоэффективности.

24 июня 2010

Вопрос энергоэффективности при применении глубокой заморозки находится в центре дискуссии. В настоящее время этот сегмент рынка еще в начале своего пути, но эксперты уже сегодня прогнозируют значительный рост на ближайшие годы. Профессионалы отрасли поделятся информацией о правильном применении холодильной техники, о соблюдении цепи охлаждения, а также уделят внимание другим важным пунктам касающихся обращения с продуктами глубокой заморозки.

В России здоровому питанию в последнее время уделяется повышенное внимание. До сегодняшнего дня российские производители предлагали продукцию изготовленную исключительно из белой или ржаной муки. Сегодня прослеживается тенденция изменения: цельнозерновая мука, а также мука с добавлениями, богатыми балластными веществами - орехов, зерен и семени - определяют уже сегодня премиум ассортимент. О важности значимости качественного хлеба в здоровом питании обсудят в ходе семинара представители от Международной промышленной Академия.

2

#### **“Оптимизация процессов и качества” - День Технологов.**

Качественная выпечка достигается только при правильном использовании имеющихся технологий производства. В 2009 году в рамках выставки СОВРЕМЕННОЕ ХЛЕБОПЕЧЕНИЕ МОСКВА прошел день Технологов, пользовавшийся огромным успехом у российских технологгов. Из докладов российских и международных экспертов участники получили подробную информацию. Не удивительно, что и в 2010 году вновь пройдет день Технологов, организованный в тесном сотрудничестве с русскоязычным специализированным журналом о хлебопекарном и кондитерском производстве «Пекарня». В этом году главными темами обсуждения станут: «Закваска и тесто предварительного брожения», «Длительное брожение», «Водный пар в печи».

#### **Дополнительные услуги: сайт выставки СОВРЕМЕННОЕ ХЛЕБОПЕЧЕНИЕ МОСКВА**

Ставя перед собой задачу обеспечить экспонентов, посетителей и прессу своевременной и полной информацией о выставке и проводимых мероприятиях, на сайте выставки прошел редизайн. Подробную информацию о запланированных мероприятиях, Вы найдете на сайте выставки : [www.modernbakery-moscow.ru](http://www.modernbakery-moscow.ru)

**Контакт для прессы:**

16-АЯ МЕЖДУНАРОДНАЯ СПЕЦИАЛИЗИРОВАННАЯ ВЫСТАВКА  
ДЛЯ ХЛЕБОПЕКАРНОГО И КОНДИТЕРСКОГО РЫНКА  
ЦВК «ЭКСПОЦЕНТР» МОСКВА  
11 – 14 ОКТЯБРЯ 2010 ГОДА

24 июня 2010

Пожалуйста, обращайтесь к нам относительно дополнительных фото и информационных материалов.

Елена Клевитская

**Тел:** +7-495-9670 461

**Факс:** +7-495-9670 462

**Email:** [elkev@owc-rus.ru](mailto:elkev@owc-rus.ru)