

Наука для практиков: эффективные решения для предприятий хлебопекарной отрасли

14–15 августа 2025 года Санкт-Петербург вновь стал научно-практическим центром хлебопекарной отрасли: здесь прошла IV Международная выездная конференция «Хлебный бизнес. Лучшие практики петербургских предприятий».



14

BAKERY CONFECTIONER



В мероприятия приняли участие более 120 руководителей, технологов, экспертов и ученых из России, Беларуси и Республики Кыргызстан. Атмосфера была динамичной и созидательной: чувствовалось, что собравшиеся настроены на откровенный профессиональный диалог и поиск новых решений.

Организаторы мероприятия: ФГАНУ НИИ хлебопекарной промышленности и научный, производственно-практический журнал «Пекарь&Кондитер» при поддержке Министерства сельского хозяйства и продовольствия Республики Беларусь и Исполнительного комитета стран СНГ.

Главным отличием данного отраслевого мероприятия является ставка на живое общение и прак-



тические кейсы, выезды на крупнейшие производственные площадки Санкт-Петербурга, анализ всей цепочки процессов от закупки сырья до упаковки и реализации готового продукта.

Участники ознакомились с организацией производственных процессов и ассортиментом **ООО «Хлебный дом»** и пообщались лично с **генеральным директором БКХ «Коломенский» Дмитрием Козловым**. Посетили производства **ООО «Рижский хлеб»**, **ООО «Здоровый хлеб»**, **ООО «Акимовский хлеб»**, а также **сеть пекарен-кондитерских «Буше»**, что особенно интересно для белорусских хлебопеков в свете реализации в республике государственной программы развития малых пекарен. (В следующих номерах журнала мы расскажем подробнее о посещаемых предприятиях – Ред.)





Дискуссии и эмоции

Практическим кейсам предшествовала деловая часть конференции, состоявшаяся в конференц-зале Петропавловской крепости – историческом сердце Петербурга.

С приветственными словами выступили **Татьяна Белякова**, советник отдела отраслевого экономического сотрудничества

Исполнительного комитета СНГ и **Ирина Баранцевич**, заместитель начальника главного управления перерабатывающей промышленности Министерства сельского хозяйства и продовольствия Республики Беларусь.

В докладе «Наука для практиков: эффективные решения для предприятий хлебопекарной отрасли» **директор НИИХП Марина Костюченко** рассказала о том, как научные исследования, проводимые ФГАНУ НИИХП, позволяют решать сложные задачи производства. В качестве примеров успешных кейсов были представлены результаты исследований разных видов ингредиентов, в том числе инновационных, проводимых институтом по заказу производителей ингредиентов. На основании полученных данных институт разрабатывает рекомендации, устанавливает оптимальные дозировки, выявляет влияние различных факторов на качество и пищевую ценность готовых изделий.

По заявкам производителей НИИХП проводит экспертизу эффективности работы производственного оборудования и выдачу рекомендаций по усовершенствованию тех или иных функций. Обширный опыт фундаментальных исследований и большая научно-методическая база позволяют экспертам НИИХП успешно решать проблемы, возникающие на хлебопекарных предприятиях. Специалисты института выезжают на производство и на месте определяют пути по устранению дефектов, оптимизации

процесса, внедрению новых технологий, в том числе на заквасках.

Большую и важную часть работы составляет также деятельность по стандартизации и работа секретариата ТК 003. Разработка новых ГОСТов на методы исследований возможна только после проведения огромной исследовательской работы. Так, например, сотрудниками ФГАНУ НИИХП были разработаны экспресс-методы определения содержания сахара, жира, соли в хлебобулочных изделиях, а также консервантов – пропионовой кислоты и ее солей.

Сразу несколько докладчиков в своих выступлениях последовательно раскрыли общую тему: функциональные пищевые продукты: хлебобулочные и кондитерские изделия. Практические решения были предложены в разделе цифровизации и автоматизации производства, внедрения технологий ресурсосбережения.

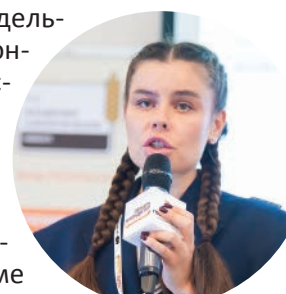
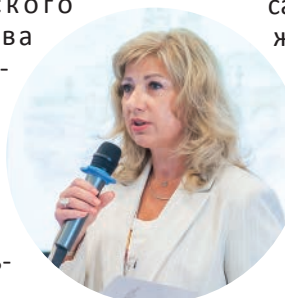
С познавательным докладом «Эффективный инструментарий на хлебопекарном предприятии. Новые возможности в расширении ассортимента» выступил **Дмитрий Хрестьяновский**, генеральный директор компании **ANNELISE**.

Генеральный директор компании «Невская сушка»

Ирина Снегова призвала собравшихся переосмыслить традиционные бренды и развитие ассортимента хлебобулочных изделий «сушка» в современных условиях.

Большой интерес и живую дискуссию вызвала тема обязательной маркировки отдель-

ных видов хлебобулочных и кондитерских изделий, которую осветила в своем докладе **Ирина Ларина** – руководитель товарной группы «Сладости и кондитерские изделия» ЦРПТ. Она рассказала о государственной информационной системе маркировки товаров «Честный знак».





Дискуссия ритейла и производителей хлебобулочных изделий была эмоциональной и очень полезной. Прозвучали доклады с практическими кейсами о расширении ассортимента хлебобулочных изделий, функциональных видах хлеба, повышении эффективности работы предприятий, взаимодействии с ритейлом и перспективах хлебопечения на ближайшие годы.

Чего ждет отрасль?

В ходе конференции многократно отмечалось: отрасль переживает трансформацию и обмен опытом между успешными предприятиями – путь к устойчивому развитию. Открытая атмосфера позволила участникам найти новые идеи для развития не только на крупных производствах, но и в небольших региональных пекарнях. Не остались без внимания вопросы социальной роли хлеба, заботы о здоровье потребителя и просветительской миссии бизнеса.

Итог: консолидация профессионалов станет залогом успеха.

Конференция завершилась активным нетворкингом. Многие делились планами на совместные разработки, договаривались о взаимных стажировках, а кто-то уже обсуждал новые продукты, которые увидят свет после обмена знаниями на этой конференции. Участники уезжали с уверенностью: подобные встречи – не только про хлеб, но и про сплочение профессионального сообщества, готового отвечать на любые вызовы времени.

Генеральный партнер: СИЛИКОНПРОМ
Золотые партнеры: «Эйва-Про», КБ-НС
Официальные партнеры: «Амадей», ANNELIESE, «Ароматик», «Русская трапеза»