



## ВТОРОЙ ВСЕМИРНЫЙ ФОРУМ ПО ХЛЕБОПЕЧЕНИЮ «ХЛЕБ – ЭТО МИР» (WORLD BREAD FORUM – 2017)



**Дата проведения:** 8-9 июня 2017 г.

**Место проведения:** Россия, г. Москва, ВДНХ, павильон 75

### **Организаторы:**

Международный Союз пекарей и кондитеров (UIBC)

Российская гильдия пекарей и кондитеров (РОСПиК)

### **При специальной поддержке:**

- Всемирной организации здравоохранения (ВОЗ);
- Совета Федерации Федерального Собрания РФ;
- Государственной Думы РФ;
- Министерства сельского хозяйства РФ;
- Министерства промышленности и торговли РФ;
- Министерства здравоохранения РФ;
- Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека;
- 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, индустрия торговли и общественного питания, компании-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:
  1. «Хлебопечение России и зарубежных стран: состояние и перспективы»;
  2. «Хлеб – это здоровье: развитие лечебно-профилактического и функционального хлебопечения»;
  3. «Диверсификация рынка сбыта хлебобулочной продукции»;
  4. «Новые технологии и оборудование для хлебопечения и кондитерского производства»;
  5. «Профессиональное образование пекарей. Кадровый потенциал».