



5-й ЮЖНЫЙ ФОРУМ ПИВОВАРОВ

22 – 24 сентября 2020 г.

г. Майкоп

Программа форума

1-й день (22 сентября)

08:30-09:00 / Регистрация участников форума

09:00-09:30 / Открытие форума

09:30 Основные риски пивоваренной отрасли и пути их минимизации

Даниил Бриман

-

Председатель Совета Союза
российских пивоваров
/Москва/

10:00

- Общее состояние отрасли и рынка
- Описание рисков и пути их решений:
 - ✓ борьба с демпингом, введение минимальной розничной цены
 - ✓ мораторий на новый технический регламент ЕАЭС
 - ✓ проект федерального закона о реестре пивоваренных производств
- Информация о работе Союза по указанным рискам

10:00 Предполагаемое развитие пивного рынка: ближайшее и

Андрей Букин

- **далекое будущее**

К.т.н.

10:30

На рынок пива (как в целом, так и по категориям) влияет огромное количество факторов, включая давние и только появившиеся, а также прогнозируемые.

пивовар-технолог
научный редактор, журнала
«ИНДУСТРИЯ НАПИТКОВ»
/Санкт-Петербург/

Мы поговорим:

- О продукции лидеров отрасли, региональных производителей и малых пивоварен.
- О новых направлениях в пивоварении и смежных отраслях. О том, как «новое» будет усиленно конкурировать со «старым», о самой борьбе и ее результатах.
- О различных факторах, которые будут влиять на структуру рынка, о «потенциальных угрозах».
- О изменении долей рынка.
- О слабоалкогольном и безалкогольном пиве, перспективе развития этих категорий на российском рынке.
- О наличии в линейке продукции, с различной степенью фильтрации.
- О сидре и других напитках брожения, о их настоящем и будущем на нашем рынке.
- О диверсификации бизнеса, о необходимости производства других категорий напитков на пивоваренном предприятии.

10:30 GEA Vipoll. Универсальный блок ALL IN ONE для розлива в банки,

Константин Ковтун

- **ПЭТ и стеклянные бутылки.**

Менеджер по продажам
«Геа Рефрижерейшн Рус»
/Москва/

11:00

- Компактное и универсальное решение для розлива широкого диапазона напитков
- Высокая эксплуатационная гибкость и легкое переключение для розлива в различные типы тары
- Смена формата тары и переход на другой продукт за 25 минут.
- Конфигурация линии. Варианты компоновки и новые решения.

11:00-12:00 / Кофе-брейк

<p>12:00 - 13:00</p>	<p>Качество ячменя и солода: презентация агро-программы развития компании «Грейнрус». Новинки и тренды пивоваренного сырья.</p>	<p>Дмитрий Морозов Заместитель управляющего Андрей Клевцов Специалист по производству пивоваренного ячменя Юлия Чидалина Руководитель отдела продаж ООО «Грейнрус» /Москва/</p>
<p>13:00 - 13:30</p>	<p>Гигиена персонала и экспресс-обработка поверхностей как важная составляющая эпидемиологического благополучия любого пищевого производства</p> <ul style="list-style-type: none"> • Виды антисептических средств для рук. • Механизмы действия и их эффективность при профилактике коронавируса COVID-19. • Правила обработки рук. • Экспресс-обработка поверхности. 	<p>Елена Москворецкая Руководитель коммерческого отдела ООО «ДЕСАН» /Москва/</p>
<p>13:30 - 14:00</p>	<p>Организация продаж посредством создания розничной сети магазинов</p> <ul style="list-style-type: none"> • Организация продаж в системе реализации пива. • Маркетинговое исследование предпочтений потребителей. • Анализ эффективности вложений в открытие торговых точек. • Подход к созданию торговой сети как к инвестиционному проекту. 	<p>Евгений Шестеров Инвестиционный аналитик /Краснодар/</p>
<p>14:00-15:00 / Обед</p>		
<p>15:00 - 16:00</p>	<p>Обеспечения пищевой безопасности как важный инструмент повышения стабильного бизнеса пищевых предприятий</p> <ul style="list-style-type: none"> • Важность обеспечения пищевой безопасности для ведения стабильного бизнеса • Роль руководителей производственных подразделений в обеспечении выполнения требований законодательства в области пищевой безопасности, санитарии и гигиены на пищевом предприятии • Применение принципов HACCP на пищевых предприятиях как обязательное требование Технического Регламента Таможенного Союза ТР ТС 021/2011 и условие успешного прохождения аудитов со стороны уполномоченных контролирующих организаций • Наиболее часто встречающиеся ошибки в обеспечении пищевой безопасности на производстве и методы их устранения и предотвращения 	<p>Анна Скиба Аудитор-эксперт АО «СЖС Восток Лимитед» (Группа SGS) /Новороссийск/</p>
<p>16:00 - 16:30</p>	<p>Производство безалкогольного пива. Создание стабильной мутности нефильтованного пива.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Основные технологии производства безалкогольного пива. • Штамм <i>Saccharomyces cerevisiae</i> var. <i>chevalieri</i>, его особенности. • Теория пастеризации безалкогольного пива. • Примеры рецептов. • Дрожжевые производные: основные виды и области применения. • SpringBlanche – первый функциональный продукт для пивоварения. • Механизм создания белково-полифенольных комплексов для обеспечения стабильной мутности нефильтованного пива в течение минимум 180 дней. 	<p>Виталий Моторин Региональный менеджер по продажам компании FERMENTIS /Москва/</p>

16:30	Мембранная фильтрация пива для современного пивоваренного завода малой мощности	Сергей Элькин Руководитель направления «напитки» ООО «Пентейр Рус» /Москва/
-		
17:10	<ul style="list-style-type: none"> Увеличение стабильности вкуса пива Забудьте про большое количество фильтрационных шагов перед форфасом Операторы не хотят более возвращаться к кизельгуре 	
17:10	Пластинчатые теплообменники. Особенности подбора для пивной и безалкогольной промышленности.	Сергей Захаров Руководитель пищевого направления АО «Ридан» /Краснодар/
-		
17:50	<ul style="list-style-type: none"> Обзор пластинчатых теплообменников. Особенности подбора. Опыт применения. 	
19:00 / Приветственный ужин в ресторане «Наше место»		

2-й день (23 сентября)

10:00	Открытая варка пива на пивоварне Panesh Beer House (ул. Пушкина, 264, Майкоп)	Экскурсии на Майкопский пивоваренный завод.
-		
18:00	Варим овсяный стаут с адыгейской грушей и адыгейским сыром Сырьё для варки предоставлено Генеральным спонсором форума – компанией «Грейнрус»	Формирование групп будет производиться на пивоварне Panesh Beer House.
13:00-14:30 / Обед в ресторане		
19:00 / Адыгейский Октоберфест (в лекционном зале)		

3-й день (24 сентября)

09:30	Различные сорта пива с использованием овсяного солода.	Сергей Матвеев Дипломированный специалист по пивоварению, менеджер по продажам
-	Новое в пивоварении.	
10:30	Обзор тенденций и новаторство в технологии.	Николай Моренков менеджер по продажам ООО «Грейнрус» /Москва/
10:30	LEAN management. Оптимизация работы пивоваренного производства (контроль расходов, снижение издержек, уменьшение запасов, повышение производительности).	Олег Хаев Старший преподаватель Северо-Осетинский государственный университет им. К.Л.Хетагурова /Владикавказ/
-		
11:15	<ul style="list-style-type: none"> Как устранить повторяющиеся на производстве проблемы? Как определить первопричину проблемы? Ежедневная работа управленца. Использование системного подхода при решении производственных задач. 	
11:15-12:00 / Кофе-брейк		
12:00	Лаборатория на малом пивоваренном производстве	Владимир Житков Аспирант Московский государственный университет пищевых производств
-	Основные задачи лаборатории	
12:40	<ul style="list-style-type: none"> Контроль входящего сырья Контроль и анализ дрожжей; Микробиологический контроль Контроль, анализ и отслеживание брожения Контроль поэтапный Контроль входящего сырья Хмель Контроль и анализ дрожжей Микробиологический контроль Контроль брожения, анализ и отслеживание Контроль качества и аналитика воды 	

Основные задачи лаборатории по типам аналитики

- Химический анализ
- Микробиологическая аналитика
- Сенсорная аналитика

12:40 - 13:10 **Снижение энергозатрат при производстве пива за счёт использования солнечных электростанций**

Игорь Глуценко

Руководитель отдела продаж и маркетинга
ООО «НПО АВТОНОМНЫЕ РЕШЕНИЯ»
/Краснодар/

В докладе рассматривается коммерчески доказанная надёжная технология выработки электроэнергии с помощью накрывных солнечных электростанций Fronius. Сроки окупаемости в зависимости от места расположения объекта и тарифов на электроэнергию, минимально необходимый объём инвестиций, возможность расширения, технические требования к кровле, операционные затраты на поддержание работоспособности, риски.

13:10 - 14:10 **Расчет мощности малого предприятия по производству пива, пивных напитков сидра и медовухи.**

Наталья Петрова

К.т.н., директор дрожжевой лаборатории supervised by Hefebank Weihenstephan /Санкт-Петербург/

14:10 **Маркировка пивоваренной продукции. Новые правила.**

- Основные ошибки при расчете мощности пивоваренного предприятия
- Перечень документов для проверки
- Пример расчета мощности пивоваренного завода
- Правила маркировки пива и пивных напитков по ТР ТС 022/2011 и ТР ЕАЭС 047/2018
- Основные ошибки при маркировке

14:10-15:10 / Обед

15:10 - 16:00 **Современные вспомогательные технологические средства для применения в производстве напитков**

Мargarита Панкратова

Представитель института энологии Шампани (ИОС) /Москва/

1. Социальный контекст, определяющий развитие отрасли вспомогательных технологических материалов (новые запросы потребителей, забота о здоровье человека, органические/биопродукты, рост веганства)

Современные тенденции:

- Средства, не оказывающие отрицательного воздействия на здоровье человека, в том числе не вызывающие аллергических реакций;
- Натуральное растительное происхождение материалов;
- Биотехнологические препараты;
- «Инструменты» для высокоэффективного решения технологических задач;
- Удобство и простота в применении.

2. Танины

- Разнообразие танинов и их свойства.
- Роль танинов в технологии производства вина, сидра и пива.
- Вспомогательные средства на основе танинов.
- Способы получения.
- Направления применения.
- Современное положение на рынке коммерческих препаратов танинов.
- Проект TANINNOV.

3. Стабилизирующие и осветляющие средства на основе хитина/хитозана и растительных протеинов.

Хитин - «нераскрученная звезда» полисахаридов:

- альтернатива использованию полимеров синтетического происхождения (ПВПП);
- хелатирующие свойства хитина, удаление металлов;
- антибактериальная и антигрибковая активность хитозана;
- исследование других возможностей применения.

Растительные протеины – альтернатива использования средств животного происхождения (желатин).

4. Биопрепараты на основе производных инактивированных дрожжей.

- Спектр применения: активаторы брожения, стимуляторы метаболизма дрожжей, альтернатива дрожжевым осадкам, сорбенты, антиоксиданты, оклеивающие агенты, стабилизаторы, специальные обработки.
- Перспективы использования.

16:00 Когда старинные технологии становятся актуальными

- В выступлении будут рассмотрены различные технологические приемы и подходы к технологии, которые были популярны когда-то давно, но потом были забыты. Однако, именно в современных условиях они опять становятся актуальными. И, что самое главное, многие из них являются гораздо более технологичными и безопасными с санитарной точки зрения, чем современные "модные" методики.

Андрей Букин

К.т.н., пивовар-технолог
научный редактор, журнала
«ИНДУСТРИЯ НАПИТКОВ»
/Санкт-Петербург/

16:40 Доклад согласовывается

17:10 Получение суслу настойным способом при переработке различных видов пивоваренного сырья.

- В докладе будет рассказано о видах сырья с высокой температурой клейстеризации крахмала и традиционных способах его переработки. Настойный способ затирания – это энергосберегающая альтернатива для переработки риса, кукурузы, сорго. При таком подходе появляется возможность получения суслу без отварочного котла с сокращением времени затирания.

Михаил Хлыновский

К.т.н., специалист по
пивоварению,
ООО «Новозаймс Рус»
/Москва/

19:00 / Заключительный ужин

Организаторы форума:

Компания «Гросбахер»
(Краснодар)
Тел.: +7 (918) 453-35-33



Издательство журнала «Индустрия напитков»
(Санкт-Петербург)
Тел.: +7 (812) 603-49-48,
+7 (911) 922-49-17, 922-49-16

Отраслевой научно-практический журнал
**Индустрия
НАПИТКОВ**

Заявки присылать на E-mail: magazine@beverage-industry.ru