



6-й ЮЖНЫЙ ФОРУМ ПИВОВАРОВ

28 – 30 сентября 2021 г.

г. Краснодар

Программа форума

1-й день (28 сентября)

09:00-09:30 / *Регистрация участников форума*

09:30-10:00 / *Открытие форума*

10:00	Основные риски и возможности пивоваренной отрасли в 2021 – 2022 годах	Вячеслав Кузьмин Исполнительный директор Союз российских пивоваров /Москва/
10:30	<ul style="list-style-type: none"> • Корректировка ТР ЕАЭС 047/2018 «О безопасности алкогольной продукции» в части, касающейся пивоварения. • Проект закона о реестре пивоваренных предприятий. • Маркировка пивоваренной продукции. • Расчет мощности пивоваренных предприятий. • Введение МРЦ на пивоваренную продукцию. 	

10:30	Урожай 2021	Юлия Чидалина Руководитель отдела продаж ООО «Грейнрус» /Москва/
-	<ul style="list-style-type: none"> • Состояние рынка. 	
11:00	<ul style="list-style-type: none"> • Факторы риска. • Вызовы и перспективы для пивовара. 	

11:00	Обязательная цифровая маркировка пива.	Сергей Морозов Технический директор ООО Машиностроительная компания «Металлстроймаш» /Краснодар/
-	Примеры технических решений.	
11:40	<ul style="list-style-type: none"> • Маркировка пива. Цели создания, нормативные документы, продукция для маркировки, сроки внедрения. • Примеры технических решений по маркировке для линий разной производительности. • Цены и сроки внедрения. • «Подводные камни» при внедрении системы маркировки. 	

11:40-12:30 / *Кофе-брейк*

12:30	Основы микробиологического контроля дрожжей на пивоваренном предприятии	Роман Павликов Микробиолог Технолог Пивоварня MajorBrewery /Московская обл./
13:00	Микробиологический анализ пивоваренных дрожжей	
	<ul style="list-style-type: none"> • Методы количественного учета дрожжей; • Методы окраски дрожжевых культур; • Оценка жизнеспособности дрожжей. 	

Чистая культура дрожжей

- Понятие ЧКД, преимущества применения;
- Способы выделения ЧКД;
- Приемы долгосрочного сохранения ЧКД. Питательные среды;
- Коллекции ЧКД.

Сравнительный анализ сухих и жидких дрожжевых культур

Организация достаточного микробиологического контроля на малом предприятии пивоваренной отрасли

13:00	Решения GEA по оптимизации пивоваренного производства и расширению ассортимента продукции	Сергей Корнаков Директор по продажам направления «Напитки и розлив» ООО «Геа Рефрижерейшн Рус» /Москва/
13:30	<ul style="list-style-type: none"> • Участки производства пива - с чего начать? • Как сократить расходы и уменьшить потери, а также инструменты для решения поставленных задач. • Квас, сидр, напитки, морсы - побочное производство или серьезный бизнес? 	

13:30	Изменения в пивном законодательстве 2020-2021 гг.	Наталья Петрова Кандидат технических наук Независимый консультант /Санкт-Петербург/
-	<ul style="list-style-type: none"> Упразднение старых и введение новых нормативных актов. 	
14:20	<ul style="list-style-type: none"> Введение реестра производителей. Регистрация деклараций о соответствии по новым правилам. Маркировка пива, пивных напитков, пуаре, сидров и медовух. Правила указания состава продукции на этикетке. Специфика применения пищевых добавок по ТР ТС 029/2012. 	

14:20-15:20 / Обед

15:20	Ржаной солод в пивоварении	Матвеев Сергей Дипломированный пивовар-технолог Менеджер по продажам ООО «Грейнрус» /Москва/
-	<ul style="list-style-type: none"> Особенности варки 	
16:20	<ul style="list-style-type: none"> Рецептуры Советы технологу 	
	Солод «Пилзнер премиум»: альтернатива импортным солодам	
	<ul style="list-style-type: none"> Расчет эффективности соотношения качество и цена 	

16:20	Экономические аспекты технологий очистки воды для пивоварения	Денис Парусов Генеральный директор ООО «Мембраника» /Москва/
-		
16:50	<ul style="list-style-type: none"> Будут приведены сравнительные расчёты по очистке воды для пивоварения и розлива воды различными технологиями. Определены удельные доли статей расхода - на реагенты, электроэнергию, расходные материалы, сброс сточных вод. Указаны рекомендации по конфигурации оборудования, автоматизации его работы, организации эксплуатации. 	

16:50	Инновационная укупорка пива	Владислав Лобзин Глава представительства компании TAPI в России и СНГ /Москва/
-	<ul style="list-style-type: none"> История укупорки пива и газированных напитков 	
17:20	<ul style="list-style-type: none"> Пробка как способ выделить продукт Экологические аспекты в укупорке 	

17:20	Сроки годности - биологическая, коллойдная и органолептическая стабильность пива	Сергей Кашуба Технолог броидильных производств, Независимый консультант /Ростовская область/
-		
18:00	Микробиологическая стабильность	
	<ul style="list-style-type: none"> Микроорганизмы вредители пивоваренного производства. Технологические операции для повышения микробиологической чистоты пива. Санитарные мероприятия. 	
	Коллойдная стабильность	
	<ul style="list-style-type: none"> Источники и механизмы образования коллойдных помутнений. Факторы производства, влияющие на количество мутеобразующих веществ. Технологические операции для коллойдной стабилизации пива. 	

19:00 / Приветственный ужин

2-й день (29 сентября)

09:30	Жизненный цикл микроорганизмов в пивоварении	Андрей Букин Кандидат технических наук Пивовар-технолог Научный редактор Журнал «ИНДУСТРИЯ НАПИТКОВ» /Санкт-Петербург/
-	Мы привыкли, что о брожении нам известно почти все, в частности, мы уверены в том, что одна культура полностью доминирует над другими на протяжении всего цикла брожения. Но это оказалось не так, исследования в виноделии убедительно доказали это. Оказалось, что речь идёт не о доминировании одной, а о последующей смене одной культуры другой на разных этапах брожения (т.н. сукцессия).	
10:10	<p>Более глубокое понимание теоретических основ на новом уровне знаний предполагает и более пристальный подход к взаимодействию пивных дрожжей и остальных, нежелательных микроорганизмов (с позиции сукцессии). Теория без практики мертва, поэтому я расскажу, как в каждодневной жизни пивовара можно с успехом и пользой для производства использовать знания о сукцессии в пивоварении.</p>	

10:10	Качество солода 2021-2022	Николай Моренков
-	<ul style="list-style-type: none"> • Спецификация 	Пивовар-технолог
10:50	<ul style="list-style-type: none"> • Особенности режима затирания 	Менеджер по продажам
	Применение различных вкусо-ароматических ингредиентов при производстве пива	ООО «Грейнрус» /Москва/
	<ul style="list-style-type: none"> • Особенности внесения и обработки • Рецептуры 	
10:50	Управление процессом брожения, ведение дрожжевой популяции	Виталий Моторин
-		Региональный менеджер по
11:30	<ul style="list-style-type: none"> • Оптимальные условия и стрессовые факторы при брожении • Взаимосвязь дозировок и способов заполнения ЦКТ • Правила сбора и хранения • Контроль качества дрожжей 	продажам компании FERMENTIS /Москва/
11:30-12:20 / Кофе-брейк		
12:20	Внедрение системы контроля, учета и мониторинга	Константин Гришин
-	эффективности работы оборудования при розливе пива и	Кандидат технических наук
13:00	напитков	Коммерческий директор
	Контроль эффективности работы оборудования при розливе пива и напитков.	ООО «ПАГ» /Москва/
	Достоверность и оперативность получения информации о работе оборудования.	
	Интеграция в системы управления установок на линии розлива, что позволяет автоматически формировать статусы работы оборудования и регистрировать его простои.	
	Вывод информации об эффективности работы оборудования, в частности ОЕЕ, на информационные табло, размещенные непосредственно на линии розлива.	
	Система может быть снабжена дополнительным функционалом:	
	<ul style="list-style-type: none"> • учет результатов лабораторных анализов; • формирование информации для автоматической печати этикеток; • нанесение специализированной маркировки на готовую продукцию для государственной программы «Честный Знак». 	
13:00	Инновационные варочные порядки IRISTON обеспечивающие 24	Чермен Кайтуков
-	и 48 варок за сутки	Кандидат технических наук
13:40	<ul style="list-style-type: none"> • Описание работы инновационного запатентованного способа и установки производства пивоваренного суслу BIAB; • Отличия инновационной системы IRISTON от классических варочных порядков; • Преимущества инновационной системы варки суслу с технологической точки зрения; • Вопросы эффективности систем производства пивоваренного суслу касательно как выхода готового суслу с каждого кг сырья, так и использования энергоресурсов; • Альтернативная модульная конструкция варочного порядка – с возможностью постепенного увеличения производительности в 12 РАЗ! • Реализация дополнительных функций при варке высокоплотных и сверх высокоплотных сортов в представленных системах, а также возможности производства одновременно параллельными потоками высокоплотного и легкого сортов. 	Генеральный директор ООО «ИМС – Инновационные Модульные Системы» /Владикавказ/
13:40	Ведение документации на малом пивоваренном производстве	Денис Букша
-	Технологический аспект	Главный технолог
14:10	<ul style="list-style-type: none"> • Технологические инструкции • Протокол варки • Технологические журналы • Технологические (производственные) отчёты 	ООО «Вельвет» /Липецк/

Контроль производства

- Программа производственного контроля
- ХАССП

Инструкции на пивоварне

- должностные инструкции;
- инструкции по работе с моющими и дезинфицирующими средствами;
- инструкции по мойке и дезинфекции ёмкостного оборудования и помещений;
- инструкции по охране труда и пожарной безопасности.

14:10-15:00 / Обед

15:00	Мировой опыт внедрения маркировки на производстве.	Антон Харитонов
-	Как организовать управление проектом при внедрении	Исполнительный директор
15:40	обязательной маркировки.	ООО «Антарес Вижн Рус» /Москва/
	<ul style="list-style-type: none">• Базовые требования для производителей• Сроки и границы проекта• Оценка уровня готовности• Области реализации и состав команды проекта	
15:40	Блиц-обсуждение Pentair фильтрации пива	Сергей Элькин
-	<ul style="list-style-type: none">• Мода на мембранную фильтрацию увеличивается	Руководитель направления
16:20	<ul style="list-style-type: none">• Рынок диктует свои постулаты качества, совпадающие с достижениями фильтрации Pentair• Планы пивзаводов по увеличению стойкости пива соответствуют возможностям фильтра BMF	«Напитки» ООО «Пентейр Рус» /Москва/
16:20	Снижение потерь пива и энергоресурсов	Ольга Гамидова
-	<ul style="list-style-type: none">• Что такое СУР (система управления результативностью)	Генеральный директор
17:00	<ul style="list-style-type: none">• Красный /зеленый цвет намного важнее табличек и цифр• Как с помощью листа и ручки снизить потребление энергоресурсов• Пошаговый алгоритм действий на реальном примере• Лайфхаки по снижению потерь экстракта	ООО «Ипатовский пивзавод» /Ставропольский край/
17:00	Внедрение системы бережливого производства на пивоваренном	Артур Мзоков
-	заводе "Бавария" (Владикавказ)	Специалист по бережливому
17:30	<ul style="list-style-type: none">• Методика достижения улучшений процессов• Примеры систем позволяющих получать экономию	производству Группа компаний "Пивоваренный дом "Бавария" /Владикавказ/

19:00 / Краснодарский Октоберфест**3-й день (30 сентября)**

10:00	Экскурсия на предприятие отрасли
-	<i>(о предприятии, на которое мы совершим экскурсию, сообщим позднее, ведём переговоры)</i>
17:00	

Стоимость участия в форуме

Для сотрудников пивоваренных предприятий: 21 000 руб.

Для компаний – поставщиков: 30 000 руб.

(НДС не облагается)

Регистрация на форум – через сайт:

beer-forum.ru