



ОЛИМПИЙСКИЕ ИГРЫ ХЛЕБОПЕКОВ

18 ЛЕТ «ПЕКАРЯ СИБИРИ»

6-9 апреля 2022 года в Красноярске в Международном выставочном центре «Сибирь», в рамках выставки «Пищевая индустрия. Современное хлебопечение» состоится **XVIII «Сибирский Форум Хлебопечения»** и **IX Чемпионат России по хлебопечению**.

Основные мероприятия:

- **IX ЧЕМПИОНАТ РОССИИ ПО ХЛЕБОПЕЧЕНИЮ**
- **XIV ЧЕМПИОНАТ ЛУЧШИЙ КОНДИТЕР СИБИРИ**
- **ФЕСТИВАЛЬ «СИБИРСКИЙ ПРЯНИК»**
- **МОЛОДЕЖНЫЙ ЧЕМПИОНАТ «ПЕКАРЬ СИБИРИ»** среди студентов высшего и среднего профессионального образования Сибирского Федерального Округа
- **КРАЕВОЙ МОЛОДЕЖНЫЙ ЧЕМПИОНАТ КОНДИТЕРОВ «КРАСНОЯРОЧКА»** среди студентов среднего профессионального образования Красноярского края.

Официально объявляется старт приема заявок:

приглашаем Вас за новыми идеями, новыми технологиями, за опытом профессионального сообщества, объединенного интересами развития собственного профессионального роста и хлебопечения в России!

В программе показательные выпечки мастеров хлебопекарного мастерства известных мировых брендов, мастер-классы, семинары по хлебопекарному и кондитерскому мастерству на специальной площадке для обучения.

«Сибирская Ассоциация Гостеприимства» является организатором чемпионата России по хлебопечению и чемпионата «Пекарь Сибири» в течение 18 лет. Это единственный действующий открытый чемпионат хлебопеков на территории России с такой историей. Традиционно, он проходит в рамках выставки «Пищевая индустрия. Современное хлебопечение» в г. Красноярске, на территории МВДЦ «Сибирь». Выпечки команд-участниц идут в режиме «on-line», в оборудованных боксах, на глазах у гостей и участников мероприятия. Яркая профессиональная программа включает:

- **Чемпионат России по хлебопечению**
- **открытый Чемпионат «Пекарь Сибири»**
- **открытый межрегиональный Чемпионат «Лучший кондитер Сибири».**
- **соревнования молодежных команд пекарей среди учебных заведений: начального, среднего и высшего профессионального образования.**
- **краевой конкурс профессионального мастерства по профессии «Кондитер» среди учащихся образовательных учреждений НПО, СПО.**



Год основания конкурса: 2004

Организатор: Сибирская Ассоциация Гостеприимства

Постоянные партнеры конкурса:

ООО «АСКОБЛОК ДЕБАГ РУС» (Германия)

ООО «Саф-Нева» (Санкт-Петербург)

ООО «Сибирский хлебопекарный центр»

Компания YARFOOD technology

ОАО «Военно-страховая компания»

ООО «Тесинская мука»

ООО «Компаньон-Красноярск»

ООО «Сибиржинка»

ООО «Пионер»

ООО «Форс»

Постоянный информационный партнер конкурса журнал «Пекарня» (Германия)

Главный редактор: Наталия Захтлебен

Всего участников: 150

Ежегодно принимают участие: 9 – 14 профессиональных команд

География участников: от Крыма до Хабаровска: Красноярский край, Приморский край, Республика Хакассия, Республика Тыва, Новосибирск, Братск, Томск, Омск, Иркутская область, Алтайский край, Улан-Удэ, Москва, Челябинск, Псков и др.

Молодежная площадка: представлена профессиональными образовательными учреждениями СФО, всего в рамках конкурса приняли участие 232 учащихся.

Статус Чемпионата:

- постоянно действующая площадка для профессионалов в области хлебопечения и кондитерского мастерства по обмену опытом и демонстрации своих достижений;
- площадка для проведения отборочных Чемпионатов России, отборочных международных конкурсов и соревнований, победители которых представляли Россию на международных соревнованиях хлебопеков:

2006 год – сборная команда «Пекарь Сибири» («Восход-Бейкер», г Новосибирск и «Кемерово-Хлеб», г Кемерово) приняли участие в Кубке

2008 год – команда ООО «Дивногорский хлеб», г. Дивногорск Отборочный этап Кубка Луи Лесафр, Париж, Франция

2011 год – команда ООО «Владхлеб», г. Владивосток. Европейский отборочный тур Кубка мира по хлебопечению имени Луи Лесафра, Париж (Франция)

2015 год - команда ИП Калюга Т.В. Пекарня «Хлебный двор», г. Красноярск



- Победители отборочного этапа Кубка мира по хлебопечению имени Луи Лесаффа в Лилле (Франция).
- Участники Кубка Мира по хлебопечению в рамках выставки ИВА г. Мюнхен (Германия)

Команда России впервые в истории Кубка приняла участие во всех номинациях и в командном зачете.

2016 год - команда ИП Калюга Т.В. Пекарня «Хлебный двор», г. Красноярск

Лауреаты Чемпионата мира по хлебопечению Кубка Луи Лесаффа в рамках выставки Euroain 2016 в г. Париж (Франция).

2018 год - главный технолог компании «Хлебный двор» (Красноярск) Анна Грибанова представила Россию на международном чемпионате по хлебопечению. С 3 по 6 февраля в рамках Международной выставки Euroain 2018 (Париж) состоялся Мировой чемпионат по хлебопечению World Master Baker. Анна Грибанова стала первой россиянкой, представившей нашу страну на соревнованиях столь высокого уровня. Она достойно боролась за право носить чемпионский титул в номинации Gourmet Baking (категория «Сдоба и слойка»). Поучаствовать в World Master Baker Анне Грибановой удалось благодаря победе в составе команды от Красноярского края в Кубке Луи Лесаффа по хлебопечению в 2015 году. Тогда наша сборная вошла в десятку лучших команд мира.

2018 год - на VI Российском чемпионате по хлебопечению была выбрана национальная сборная команда России: Арбузова Марина (Компания «Дивногорский хлебозавод», г. Дивногорск) и Кожевников Николай (ПК «Колосок», г. Минусинск).

С 15 по 20 сентября команда представила страну на международном кубке пекарей ИВА -UISB-CUP в рамках выставки ИВА 2018 (Мюнхен, Германия). Наша команда вошла в пятерку лучших пекарей из двенадцати стран (Китая, Германии, Франции, Японии, Кореи, Нидерландов, Норвегии, Перу, России, Испании, Турции и США).

Авторитетное жюри с участием международных профессионалов в разные годы Чемпионата:

ВИТАЛИЙ ЛУНИН – директор хлебопекарного Центра компании «Саф-Нева»

ПОЛЬ КИТИССУ - консультант по хлебопекарному мастерству г. Москва

НАТАЛЬЯ ЗАХТЛЕБЕН (ФИТ) – учредитель и главный редактор журнала «Пекарня», Германия.

ФРАНЦ ТАПХОРН - разъездной мастер-пекарь (пекарь-технолог), компании Debag, Германия

МАРИО ШАТШНАЙДЕР - технолог – демонстратор, компании Debag (Германия).

ЗАУР НАТОК — пекарь-кондитер, выпускник высшей школы французской гастрономии Ferrandi.

Владелец пекарен полного цикла Жак-Андре. (Россия, Франция)

ВЛАДИМИР ЯКОВЛЕВ – ведущий специалист международной компании Lesaffre, консультант по хлебопечению (Россия)

СТЕФАН МИЛЬЕР - специалист международной компании Lesaffre, консультант по хлебопечению, Франция

ДМИТРИЙ СОСУНОВ – зам. директора хлебопекарного центра г. С-Петербург, ЗАХАРОВА

НАТАЛЬЯ – технолог-консультант по хлебопекарному мастерству г. Новосибирск

РЮДИГЕР КЛОП - мастер-пекарь преподаватель немецкой Академии хлеба Габриель Наги – ведущий технолог компании «Lesaffre», Франция

НИКОЛЯ КЛЕМАН – пекарь-демонстратор, профессиональный технолог хлебопек, компании Groupe Soufflet, Франция;

ИЛЬГ ТОМАС – мастер-пекарь, мастер-кондитер, фирма ТК-Consulting, Австрия; КОТИКОВ

МИХАИЛ – специалист технической поддержки фирмы «Рондо», к.т.н. г. Москва.

Оргкомитет Форума: «Сибирская Ассоциация Гостеприимства» 660041, Красноярск, Курчатова, 1а

Тел/факс: +7(391)246-35-45, e-mail: krassag@mail.ru, gostepriimstvo@gmail.com

www.gostepriimstvo24.ru