

ФОРУМ

«ПИВОВАРЕННАЯ ОТРАСЛЬ РФ - 2030: ВЗГЛЯД В БУДУЩЕЕ»



6-7 февраля 2020 года

**Московский государственный университет
пищевых производств**

Москва, Волоколамское шоссе, 11

ОСНОВНЫЕ ТЕМЫ ФОРУМА:

- мировой и российский рынок пивоваренного ячменя, солода, хмеля и пива
- актуальное и будущее законодательство и нормативы в пивоваренной отрасли, факторы риска: лицензирование/реестр, маркировка, упаковка, акцизы
- инновационные решения и технологии для солодовенных и пивоваренных производств
- селекция и качество пивоваренного ячменя
- крафтовое пивоварение
- образование в области пивоварения
- основные российские и международные мероприятия для представителей отрасли

ОРГАНИЗАТОРЫ



В СОТРУДНИЧЕСТВЕ С



ПРИ ПОДДЕРЖКЕ



■ **ФОРУМ «ПИВОВАРЕННАЯ ОТРАСЛЬ РФ - 2030: ВЗГЛЯД В БУДУЩЕЕ»**

■ **Аудитория форума:**

российские и зарубежные представители всех звеньев производственной цепи «пивоваренный ячмень - пиво»: научно-исследовательские институты, селекционеры пивоваренного ячменя, сельхозтоваропроизводители, представители солодовенных и пивоваренных производств.

■ **В форуме примут участие:**

представители: федеральных органов государственной власти – Совета Федерации ФС РФ, Министерства финансов, Министерства сельского хозяйства, ФС «Росалкогольрегулирование», ФАС, ФНС, Минобрнауки, АНО Роскачество; Технического университета г. Мюнхен и Химико-технологического института г. Прага; атташе по вопросам АПК ведущих мировых пивоваренных стран: Австрии, Бельгии, Германии, Дании, США и Чехии.

■ **Организаторы:**

Национальный союз производителей ячменя, солода, хмеля и пивобезалкогольной продукции и ФГБОУ ВО «Московский государственный университет пищевых производств».

■ **Место проведения:**

комплекс зданий Московского государственного университета пищевых производств: Россия, г. Москва, Волоколамское шоссе, 11.

■ **Язык:**

доклады будут представлены на русском, а также немецком и чешском языках с переводом на русский язык.

■ **Сертификат о повышении квалификации:**

участники форума получают сертификат государственного образца Московского государственного университета пищевых производств о повышении квалификации.

■ **Регистрация:**

Для регистрации отправьте заполненную анкету по электронной почте: info@barley-malt.ru.

Подробная информация по телефону: +7 (495) 988-77-91.

■ ФОРУМ «ПИВОВАРЕННАЯ ОТРАСЛЬ РФ - 2030: ВЗГЛЯД В БУДУЩЕЕ»

Генеральный партнёр

CLAAS

Партнёр



Золотой спонсор



Серебряный спонсор



Бронзовый спонсор



СПОНСОРЫ

BUCHER
unipektin



■ ФОРУМ «ПИВОВАРЕННАЯ ОТРАСЛЬ РФ - 2030: ВЗГЛЯД В БУДУЩЕЕ»

6 ФЕВРАЛЯ, МГУПП, КОНФЕРЕНЦ-ЗАЛ

9:00 – 10:00	Регистрация участников (участники форума и члены экспертного жюри конкурса «РОСГЛАВПИВО»)
10:00	Открытие форума и заседания международного экспертного жюри конкурса «РОСГЛАВПИВО», модератор А.Н. Мордовин
10:00 – 11:00	Панельная дискуссия «Пивоваренная отрасль РФ – 2030: взгляд в будущее» К участию приглашены представители Совета Федерации ФС РФ, Минсельхоза, Минфина, Минобрнауки, ФС РАР, ФНС, ФАС, АНО Роскачество, ПАО Сбербанк России, ФГБОУ ВО МГУПП, руководство российских солодовенных и пивоваренных компаний
11:00 – 11:30	SWOT-анализ: мировой и российский рынок пивоваренного ячменя, солода, хмеля и пивоваренной продукции – 2010 / 2020 / 2030 Мордовин Александр Николаевич, президент Национального союза производителей ячменя, солода, хмеля и пивобезалкогольной продукции
11:30 – 11:50	Вступление в силу 9 января 2021 г. Технического регламента Евразийского экономического сообщества «О безопасности алкогольной продукции» в контексте пивоваренной отрасли, внесение изменений в Техрегламент, цели и задачи технического комитета по стандартизации ТК 175 «Пивоваренная продукция и напитки безалкогольные» Даниловцева Алла Борисовна, заместитель генерального директора АО «Росспиртпром», председатель ТК 175 по стандартизации «Пивоваренная продукция и напитки безалкогольные»
11:50 – 12:10	Результаты исследований пива и пивных напитков Роскачества и законодательные инициативы Лоевский Илья Ефимович, заместитель руководителя АНО Роскачество
12:10 – 12:20	Особенности продуктов ПАО Сбербанк России для малых предприятий производственной цепи «пивоваренный ячмень - пиво» Шоов Марат, ПАО Сбербанк России
12:20 – 13:00	Система государственного регулирования производителей пивоваренной продукции ЕС, малое и среднее независимое пивоварение, конкурс пивоваренной продукции «European Beer Star: Пиво – Звезда Европы», фестиваль пивоваренной продукции «Берлинская пивная миля» Демляйтнер Роланд, генеральный директор Союза независимых пивоваров Европы, управляющий Союза независимых пивоваров Германии
13:00 – 14:00	Перерыв на обед / МГУПП (участники форума и члены экспертного жюри конкурса «РОСГЛАВПИВО»). Переход членов экспертного жюри конкурса «РОСГЛАВПИВО» в зал коллегии

■ ФОРУМ «ПИВОВАРЕННАЯ ОТРАСЛЬ РФ - 2030: ВЗГЛЯД В БУДУЩЕЕ»

- 14:00 – 14:20** | **Результаты лабораторного сортового контроля партий зерна пивоваренного ячменя урожая 2018-2019 гг.**
Поморцев Андрей Анатольевич, вед. н. с., руководитель испытательной лаборатории Института общей генетики им. Н.И. Вавилова, РАН, Россия
- 14:20 – 14:30** | **Лизинговые программы ПАО Сбербанк России для предприятий АПК**
Ситникова Наталья, ПАО Сбербанк России
- 14:30 – 15:00** | **Ирекс – производитель специального солода для крафтовых сортов пива. Отличия солода для крафтового пивоварения от стандартного солода**
Паули Кай-Тазило, руководитель департамента международных продаж компании Ирекс (Ireks GmbH)
- 15:00 – 15:20** | **Качество семенного материала пивоваренного ячменя в Российской Федерации по результатам мониторинга филиалами ФГБУ «Россельхозцентр». Площади размножения и сорта пивоваренного ячменя**
Малько Александр Михайлович, директор ФГБУ «Россельхозцентр», Министерство сельского хозяйства РФ
- 15:20 – 15:40** | **Новинка от компании Бюлер: солодовенные производства годового объёма производства от 10.000 тонн**
Воловикова Ирина Леонидовна, представительство компании Бюлер (Bühler AG)
- 15:40 – 16:00** | **Современные методы использования генетических ресурсов в селекции пивоваренного ячменя**
Лоскутов Игорь Градиславович, проф., д. б. н., главный научный сотрудник, заведующий отделом генетических ресурсов овса, ржи и ячменя ВИР
- 16:00 – 16:30** | **Микробиологический контроль качества на пивоваренном производстве**
Михель Максимилиан, д. т. н., Технический университет г. Мюнхен
- 16:30 – 16:40** | **Современное состояние и цели развития стекольной промышленности**
Осипов Виктор Иванович, президент Ассоциации «СтеклоСоюз России»
- 16:40 – 16:50** | **Перспективы развития производства российского крафтового солода**
Кузьмин Андрей Юрьевич, ООО «РусХмельСолод»
- 16:50 – 17:00** | **Экосистема ПАО Сбербанк России: Аутсорсинг, HR, бухгалтерия и юридическое сопровождение для предприятий пивопродуктового подкомплекса АПК РФ**
Ситникова Наталья, ПАО Сбербанк России
- 17:00 – 17:30** | **Подведение итогов, автобус для ВИП-участников форума и членов экспертного жюри конкурса «РОСГЛАВПИВО», трансфер в пивной ресторан «De Bassus» (по пригласительным билетам)**
- 19:00** | **Ужин в пивном ресторане «De Bassus»**

■ ФОРУМ «ПИВОВАРЕННАЯ ОТРАСЛЬ РФ - 2030: ВЗГЛЯД В БУДУЩЕЕ»

7 ФЕВРАЛЯ, МГУПП, КОНФЕРЕНЦ-ЗАЛ

- | | |
|---------------|---|
| 09:00 – 09:30 | Технологии использования дрожжей при производстве пива. Альтернативные дрожжи и особенности их применения
Михель Максимилиан, д. т. н., Технический университет г. Мюнхен |
| 09:30 – 10:00 | Чешское пиво, особенности производства
Досталек Павел, проф., д. н., Химико-технологический институт г. Прага |
| 10:00 – 10:30 | Традиционный немецкий ароматический хмель: особенности его применения в пивоварении
Браун Франк, д. т. н., руководитель компании Шпальтер Хопфен (Spalter Hopfen GmbH) |
| 10:30 – 11:00 | Глютен в пиве и его влияние на качественные показатели пива
Досталек Павел, проф., д. н., Химико-технологический институт г. Прага |
| 11:00 – 11:30 | Новые сорта хмеля – новый диалект: создано компанией БартХаас
Копп Сильвия, эксперт Академии хмеля компании БартХаас (BarthHaas GmbH & Co. KG) |
| 11:30 – 12:00 | Сульфосоединения в пиве: всё, что нужно знать пивовару о SO₂
Досталек Павел, проф., д. н., Химико-технологический институт г. Прага |
| 12:00 – 12:20 | Система обучения студентов профессии пивоварения и возможности повышения квалификации представителей пивоваренной отрасли
Московский государственный университет пищевых производств |
| 12:20 – 13:00 | Beviale Family: сеть, объединяющая международную индустрию напитков. BrauBeviale и BevialeMoscow – место встречи всех звеньев производственной цепи «пивоваренный ячмень – хмель – солод – пиво», производителей и поставщиков оборудования
Кальрайт Андреа, директор выставок БрауБевиале, менеджер по международным проектам Beviale Family компании НюрнбергМессе (NürnbergMesse GmbH) |
| 13:00 – 14:00 | Перерыв на обед / МГУПП (участники форума и члены экспертного жюри конкурса «РОСГЛАВПИВО») |
| 14:00 – 14:30 | Презентация исследовательского центра «Вайнштефан» Технического университета г. Мюнхен: обучение студентов профессии пивоварения и возможности повышения квалификации для представителей пивоваренной отрасли
Михель Максимилиан, д. т. н., Технический университет г. Мюнхен |
| 14:30 – 15:00 | Камерная пастеризация – выгодная альтернатива туннельной пастеризации: новое решение для мелкого и среднего пивоваренного бизнеса, пастеризация от 1-12 палет с готовой упакованной и этикетированной продукцией
Ким Хенрих, директор департамента международных продаж компании Рико (Rico GmbH) |

■ ФОРУМ «ПИВОВАРЕННАЯ ОТРАСЛЬ РФ - 2030: ВЗГЛЯД В БУДУЩЕЕ»

- 15:00 – 15:30** **Импорт хмеля из Центральной Европы - перспективы и опасения**
Браун Франк, д. т. н., руководитель компании Шпальтер Хопфен (Spalter Hopfen GmbH)
- 15:30 – 15:50** **Агропроект компании СуффлеАгроРус: система взаимодействия производителей пивоваренного ячменя и солода**
Синюц Ирина Николаевна, ООО «Суффле Агро Рус»
- 15:50 – 16:20** **Mainstream фильтрация пива – сравнение с кизельгуровой и crossflow фильтрацией с использованием полимерных и керамических мембран**
Фогт Колумбан, директор по продажам компании Бухер Унипектин (Bucher Unipektin AG)
- 16:20 – 16:40** **Производство безалкогольного пива. Создание стабильной мутности в нефiltroванном пиве**
Моторин Виталий, представительство компании Ферментис (Fermentis)
- 16:40 – 17:00** **Омниум – инновационная технология приготовления суслу**
Тихонов Вадим, Федоров Михаил, ООО «Циманн Хольвриека ГмБХ»
- 17:00 – 17:30** **Подведение итогов, принятие участниками резолюции форума. Выдача участникам форума сертификатов повышения квалификации Московского государственного университета пищевых производств. Автобус для VIP-участников форума и членов экспертного жюри конкурса «РОСГЛАВПИВО», трансфер к яхте Radisson Royal (по пригласительным билетам)**
- 19:00 – 24:00** **Пятичасовая зимняя ночная экскурсия на трехпалубной панорамной яхте-ледоколе Royal Class флота Radisson Royal по Москве-реке, банкет и дегустация продукции спонсоров, мегафинал конкурса «Пивная краса России – 2020», выступление звезд российского шоу-бизнеса, живая музыка и дискотека**



РЕГИСТРАЦИОННАЯ АНКЕТА

ФОРУМ

«ПИВОВАРЕННАЯ ОТРАСЛЬ РФ - 2030: ВЗГЛЯД В БУДУЩЕЕ»

6-7 февраля 2020 года

Московский государственный университет пищевых производств

г. Москва, Волоколамское шоссе, 11

Наименование организации-участника

ФИО участника (полностью)

Должность

Телефон/Факс, E-mail

Адрес юридический

Адрес почтовый

Реквизиты компании с указанием
банковских реквизитов, должности
и ФИО руководителя

Контактное лицо и телефон

Дата, подпись руководителя, печать

Я хочу зарегистрироваться на форуме:

Стоимость участия*:

- 20.000 рублей - участие в форуме
- 20.000 рублей - размещение рекламного стенда компании

Вечерние мероприятия:

- 3.000 рублей: ужин для VIP-участников форума и членов экспертного жюри конкурса «РОСГЛАВПИВО» в пивном ресторане «De Bassus»
- 10.000 рублей: вечернее мероприятие для VIP-участников форума и членов экспертного жюри конкурса «РОСГЛАВПИВО» – пятичасовая зимняя ночная экскурсия на трехпалубной панорамной яхте-ледоколе Royal Class флота Radisson Royal по Москве-реке, банкет и дегустация продукции спонсоров, мегафинал конкурса «Пивная краса России – 2020», выступление звезд российского шоу-бизнеса, живая музыка и дискотека

- Сертификат о повышении квалификации Московского государственного университета пищевых производств

*Стоимость участия НДС не облагается

Для регистрации отправьте заполненную анкету по номеру факса +7(495) 988-77-91 или по электронной почте info@barley-malt.ru



ПРИГЛАСИТЕЛЬНЫЙ

7 ФЕВРАЛЯ 2020 г.

Отплытие в 19:00, яхта-ледокол Royal Class флота Radisson Royal, причал гостиницы «Украина»

Генеральный партнёр

СЛАНС



Партнёр



Золотой спонсор

Серебряный спонсор

★
**БЕЛЫЙ
КРЕМЛЬ**

BÜHLER

Бронзовый спонсор

СПОНСОРЫ

BUCHER
unipektin

IREKS

BarthHaas

Fermentis
by Lesaffre

KWS

Malteurop
Group HVECSA



ZEMANN **HOLVRIEKA**

АО АГРОИМПЭКС

Суффле
Агро Рус



Уважаемый (ая) _____ !

Приглашаем Вас принять участие в праздничном банкете «РОСГЛАВПИВО - Главное Пиво России», который состоится 7 февраля 2020 г. на теплоходе флота Radisson Royal, отплытие в 19:00 от причала гостиницы «Украина».

Вас ожидает пятичасовая зимняя ночная экскурсия на трёхпалубной панорамной яхте-ледоколе Royal Class флота Radisson Royal по Москве-реке, банкет и дегустация продукции АО «Татспиртпром» и ООО «Русская рыбная фабрика», мегафинал конкурса «Пивная краса России – 2020», выступление звёзд российского шоу-бизнеса, живая музыка и дискотека.

Среди участников мероприятия российские и зарубежные члены президиума и экспертного жюри конкурса «РОСГЛАВПИВО», VIP-участники форума «Пивоваренная отрасль РФ - 2030: взгляд в будущее».

Дресс-код: демократичный.

Контактное лицо: Рубцов Алексей Владимирович, +7 (910) 977-82-62

Проход на теплоход осуществляется только на основании предъявления оригинального именного пригласительного билета.