

ХV СЪЕЗД РОССИЙСКОГО СОЮЗА ПЕКАРЕЙ



**ХVI БИЗНЕС-КОНФЕРЕНЦИЯ
«ХЛЕБОПЕКАРНОЕ
ПРОИЗВОДСТВО В РОССИИ - 2021»**

**Москва, 23–25 ноября 2021 г.
Международная промышленная академия**

ПРИ ПОДДЕРЖКЕ



РоссельхозБанк

ГЕНЕРАЛЬНЫЙ СПОНСОР



DeLavant
TASTY ANYWHERE

ОФИЦИАЛЬНЫЙ СПОНСОР



г. Санкт-Петербург

СПОНСОРЫ



Архангельск
Хлеб



BÜHLER


IREKS
ТРИЭР



СПОНСОРСКАЯ ПОДДЕРЖКА



ОАО «ПЕРВЫЙ ХЛЕБОЗАВОД»

Основан в 1946 году г. Калининград



Scale® Enterprise



— с 1961 года —



**ШЕБЕКИНСКИЙ
МАШИНОСТРОИТЕЛЬНЫЙ
ЗАВОД**





21 МЕНЯЕМСЯ
ВМЕСТЕ
RSHB.RU



РоссельхозБанк

АО «Россельхозбанк». Генеральная лицензия Банка России № 3349 (бессрочная) от 12.08.2015.

Уникальная цифровая экосистема для всех, кто связан с сельским хозяйством



Своё | Фермерство
от Россельхозбанка



12
российских
агротехстартапов

+10 000
вакансий

+40
НИИ и ВУЗов

+30
сервисов

+6 000
партнеров
и поставщиков

+560 000
товаров



svoefarmerstvo.ru



РоссельхозБанк

**XV съезд Российского союза пекарей
XVI бизнес-конференция
«ХЛЕБОПЕКАРНОЕ ПРОИЗВОДСТВО В РОССИИ – 2021»**

ОРГАНИЗАТОРЫ КОНФЕРЕНЦИИ:

- Российский союз пекарей
- Международная промышленная академия

ПРИ ПОДДЕРЖКЕ:

- Министерства сельского хозяйства Российской Федерации
- Комитета Совета Федерации РФ по аграрно-продовольственной политике и природопользованию
- Комитета Государственной Думы РФ по аграрным вопросам
- Комитета Торгово-промышленной палаты РФ по развитию агропромышленного комплекса

ИНФОРМАЦИОННАЯ ПОДДЕРЖКА:

- Журнал «Пищевая промышленность»
- Журнал «Хлебопродукты»
- Журнал «Хлебопечение России»
- Журнал «Кондитерское и хлебопекарное производство»
- Журнал «Партнер: Кондитер Хлебопёк»
- Журнал «Хлебопекарный и кондитерский Форум»
- Журнал «Хлеб & Ко»
- Журнал «Пекарь & Кондитер» (Республика Беларусь)

**XV съезд Российского союза пекарей
XVI бизнес-конференция
«ХЛЕБОПЕКАРНОЕ ПРОИЗВОДСТВО В РОССИИ – 2021»**

**Приветствие
Заместитель Председателя
Государственной Думы ФС РФ**



**Уважаемые участники конференции
«Хлебопекарное производство в России – 2021!»
Дорогие члены Российского союза пекарей!**

В нашей стране всегда бережное и уважительное отношение к хлебу в культуре и традициях России.

Пекари нашей страны – честные и ответственные труженики с активной позицией. Именно Вы своим трудом вносите весомый вклад в развитие экономики и обеспечение продовольственной безопасности страны, здоровье граждан России.

Уже более десяти лет мы с вами защищаем интересы отрасли в пользу сохранения и развития в интересах граждан России.

Очень рада, что наш закон о торговой деятельности и решения, подготовленные совместно с мониторинговой группой партии «Единая Россия» «Честная цена» и поддержанные Правительством и Президентом, помогли и внесли положительный весомый вклад в ее будущее.

От всей души желаю Вам всегда успехов, процветания и благополучия предприятиям, здоровья и счастья Вам и Вашим семьям! Успешной и продуктивной работы вашей конференции!

С наилучшими пожеланиями и готовностью к взаимодействию.

A handwritten signature in dark ink, appearing to read 'Яровая' (Yarovaya), written in a cursive style.

И.А. ЯРОВАЯ

**XV съезд Российского союза пекарей
XVI бизнес-конференция
«ХЛЕБОПЕКАРНОЕ ПРОИЗВОДСТВО В РОССИИ – 2021»**



***Приветствие
Председателя Комитета Совета
Федерации ФС РФ по аграрно-продовольственной
политике и природопользованию***

Уважаемые коллеги!

От имени Комитета Совета Федерации по аграрно-продовольственной политике и природопользованию приветствую организаторов, участников и гостей XV Съезда Российского союза пекарей и XVI бизнес-конференции «Хлебопекарное производство в России – 2021».

Важно отметить, что проведение Съезда и бизнес-конференции в текущей сложной социально-экономической ситуации, связанной с пандемией COVID-19, чрезвычайно актуально и позволит своевременно обсудить важнейшие вопросы современного состояния хлебопекарного производства и наметить перспективы его дальнейшего развития.

Хлебопекарное производство – одна из важнейших отраслей пищевой промышленности, обеспечивающая продовольственную безопасность нашей страны. При этом современное отечественное хлебопекарное производство характеризуется высоким уровнем механизации и автоматизации технологических процессов, внедрением новых технологий и постоянным расширением ассортимента хлебобулочных изделий.

На ближайшую перспективу наиболее остро встают вопросы повышения качества и безопасности сырья и готовой продукции хлебопекарного производства, совершенствования технического регулирования и стандартизации, внедрения инновационных технологий, развития отечественного машиностроения для отрасли, научного и кадрового обеспечения.

Уверен, что профессиональный конструктивный диалог участников Съезда и бизнес-конференции будет способствовать выработке действенных предложений и рекомендаций, направленных на создание условий для дальнейшего развития хлебопекарной отрасли Российской Федерации.

Желаю всем участникам, представителям хлебопекарного производства успешной работы, интересных встреч и плодотворного общения, достижения намеченных целей, профессиональных успехов и всего самого доброго!

А.П. МАЙОРОВ

**XV съезд Российского союза пекарей
XVI бизнес-конференция
«ХЛЕБОПЕКАРНОЕ ПРОИЗВОДСТВО В РОССИИ – 2021»**

**Приветствие
Председателя Комитета
Государственной Думы ФС РФ
по аграрным вопросам**



Уважаемые организаторы, участники и гости!

Комитет Государственной Думы по аграрным вопросам поздравляет Вас с началом работы XVI бизнес-конференции «Хлебопекарное производство в России – 2021» и XV Съезда Российского союза пекарей!

Хлебопекарная отрасль России бережно хранит и приумножает лучшие традиции отечественного хлебопечения и является опорой пищевой индустрии страны. Хлебопечение – это творчество, а хлеб в России – продукт № 1, который должен быть вкусным, качественным и непременно дешевым.

Представители Российского союза пекарей принимают активное участие в экспертной деятельности Комитета Государственной Думы по аграрным вопросам. Конструктивная работа членов Союза и депутатов, в рамках действующего законодательства по актуальным вопросам состояния и развития хлебопекарных предприятий в регионах России, направлена на подготовку законодательных инициатив с целью улучшения финансовой устойчивости предприятий хлебопекарной отрасли и её инвестиционной привлекательности, а также сохранение национальных традиций хлебопечения.

Одним из важнейших направлений деятельности РСП, с целью укрепления и эффективного развития отрасли, является объединение хлебопёков страны в единое профессиональное сообщество, налаживание деловых связей и повышение качества взаимодействия с индустриальными хлебопекарными предприятиями в регионах страны.

В рамках бизнес-конференции специалисты обсудят вопросы, направленные на создание условий, способствующих устойчивому развитию хлебопекарной отрасли, совершенствованию нормативно-правовой базы, регулирующей сферу производства и оборота хлебопекарной продукции, а также налаживанию эффективного информационного обмена между членами РСП и представителями власти на федеральном и региональном уровне.

Желаю участникам съезда и бизнес-конференции плодотворной работы, новых идей и успехов в достижении намеченных целей!

A stylized handwritten signature in black ink, appearing to read 'В.И. Кашин'.

В.И. КАШИН

**XV съезд Российского союза пекарей
XVI бизнес-конференция
«ХЛЕБОПЕКАРНОЕ ПРОИЗВОДСТВО В РОССИИ – 2021»**



***Приветствие
заместителя Председателя Комитета
Государственной Думы ФС РФ
по экономической политике***

**Уважаемые делегаты XV Съезда Российского союза пекарей и участники
XVI бизнес-конференции «Хлебопекарное производство в России – 2021»!**

От всей души приветствую делегатов Съезда. Несколько лет тому назад мы с вами успешно реализовали важный пилотный проект, связанный с сокращением потерь продовольствия. На очереди решения в сфере налогообложения, позволяющие торговле делиться продуктами с благотворительными фондами. Уверен, на Съезде появятся и новые инициативы. Главное – быть всем здоровыми! Уверен, что вы ответственно относитесь к программе прививок. В следовании нормам безопасности – залог реализации всех инвестиционных планов и проектов по модернизации. Низкий поклон всем, кто делает нашу жизнь сытой и вкусной!

А.С. НАУМОВ

A handwritten signature in dark ink, appearing to be 'Naumov', written in a cursive style.

**XV съезд Российского союза пекарей
XVI бизнес-конференция
«ХЛЕБОПЕКАРНОЕ ПРОИЗВОДСТВО В РОССИИ – 2021»**

***Приветствие
заместителя Министра сельского
хозяйства Российской Федерации***



Уважаемые участники, гости и организаторы!

Приветствую вас на открытии XV Съезда Российского союза пекарей.

Хлеб и хлебобулочные изделия традиционно являются неотъемлемой частью рационов питания миллионов граждан нашей страны, поэтому хлебопекарное производство занимает одну из важных составляющих в структуре агропромышленного комплекса.

В настоящее время благодаря добросовестному труду представителей отрасли полностью обеспечивается потребность рынка в хлебе и хлебобулочных изделиях. При этом значимым фактором социальной стабильности общества является выпуск широкого ассортимента качественной продукции для обеспечения потребительских предпочтений различных групп населения страны.

Сегодня все большую популярность приобретает тренд на здоровый образ жизни, поэтому важно увеличивать долю производства продукции, обогащенной пищевыми волокнами, минеральными веществами, витаминами, макро и микроэлементами, улучшающими работу организма. Оказываемая государственная поддержка производителям зерна и продуктов его переработки способствует дальнейшему развитию отрасли.

В рамках деловой программы предполагается обсуждение актуальных для хлебопекарного производства вопросов, в том числе по внедрению на предприятиях современного высокоэффективного оборудования, инновационных промышленных технологий.

Желаю всем участникам и гостям XV Съезда Российского союза пекарей творческих успехов, интересной работы во благо дальнейшего развития пищевой и перерабатывающей промышленности Российской Федерации!

A stylized handwritten signature in black ink, consisting of several fluid, overlapping strokes.

О.Н. ЛУТ

**XV съезд Российского союза пекарей
XVI бизнес-конференция
«ХЛЕБОПЕКАРНОЕ ПРОИЗВОДСТВО В РОССИИ – 2021»**



***Приветствие
Президента Международной
промышленной академии,
академика ИСС***

**Уважаемые делегаты, участники и гости
XV съезда Российского союза пекарей и XVI бизнес-конференции
«ХЛЕБОПЕКАРНОЕ ПРОИЗВОДСТВО В РОССИИ – 2021»!**

Искренне рад приветствовать вас в стенах Международной промышленной академии.

С 1993 года Российский союз пекарей объединяет хлебопеков России, аккумулирует опыт и достижения, проблемы и сложности в работе отрасли в разные периоды становления рыночной экономики в нашей стране.

Международная промышленная академия – член Российского союза пекарей с первых лет основания союза, более 50 лет реализует программы дополнительного профессионального образования для специалистов хлебопекарной промышленности. Академия многие годы возглавляет образовательное направление деятельности союза, активно участвует в работе Технического комитета «Хлебобулочные и макаронные изделия».

Академия совместно с Российским союзом пекарей традиционно организуют отраслевые международные конференции, международные и всероссийские смотры и конкурсы качества хлеба и хлебобулочных изделий.

История проведения международных форумов и конференций по хлебопекарной тематике в Международной промышленной академии насчитывает уже более двадцати пяти лет. В июне 1995 г. в этих стенах прошла первая в России международная конференция «Современное хлебопечение – 95». Это был первый форум, на котором публично обсуждались стратегия развития хлебопечения России в новых политических и экономических условиях, задачи по модернизации отрасли, эффективные траектории взаимодействия с мировым отраслевым сообществом – фирмами-производителями оборудования и ингредиентов, международными союзами и ассоциациями. Стало уже традицией – раз в год собираться руководителям и специалистам хлебопекарных компаний и предприятий в академии и обсуждать ход истории отрасли, её перспективы и тренды развития.

Хлебопекарная промышленность производит самые востребованные, самые доступные и любимые продукты питания многонационального населения России – хлеб и хлебобулочные изделия, традиционно отличающиеся широким ассортиментом и высо-

XV съезд Российского союза пекарей XVI бизнес-конференция «ХЛЕБОПЕКАРНОЕ ПРОИЗВОДСТВО В РОССИИ – 2021»

ким качеством. Это большой труд, серьезные знания и многовековой опыт умноженные на современные технику и технологии.

В программе съезда и конференции предусмотрено обсуждение наиболее актуальных вопросов, характеризующих реалии сегодняшнего дня хлебопёков России с учётом продолжающихся рыночных преобразований в отрасли, акцентом на субъекты хлебопечения и объёмы производства хлебобулочных изделий в физическом и финансовом выражении. Важно обсудить изменения хлебопекарного рынка России, продолжающегося роста цен на сырьё, упаковку и другие составляющие себестоимости, пути сохранения высокого уровня качества выпускаемой продукции в сложных условиях текущего периода. Взаимодействие с организациями торговли, контролирующими органами, вопросы экологии, проблемы дефицита высокопрофессиональных кадров также будут обсуждаться на съезде и конференции.

Вопросам качества муки – основного сырья хлебопекарного производства и новым технологиям посвящена стратегическая сессия конференции. Уверен, она будет профессионально интересна и практически очень полезна.

В рамках мероприятий съезда и конференции предусмотрены технические экскурсии на хлебопекарные предприятия, где можно будет познакомиться с современной практикой хлебопекарного производства.

Уже традиционно в дни отраслевой конференции в МПА проводится Всероссийский смотр качества хлеба и хлебобулочных изделий «Инновации и традиции – 2021» и выставка хлебобулочной продукции предприятий-участников смотра.

Начиная с 2003 года, Международная промышленная академия и Российский Союз пекарей при поддержке Министерства сельского хозяйства Российской Федерации провели 27 всероссийских и международных смотров и конкурсов качества хлеба и хлебобулочных изделий. И на этот раз лучшие образцы хлеба и хлебобулочных изделий, представленные в широком перечне номинаций, будут отмечены золотыми, серебряными и бронзовыми медалями Смотра, а предприятия и компании, представившие широкий ассортимент высококачественных хлебобулочных изделий и завоевавшие большое количество медалей смотра, будут награждены Гран-При.

Мы прекрасно понимаем, что сегодня в условиях пандемии мы не имеем возможности собрать представителей хлебопекарных предприятий многих городов и целых регионов, но современные возможности проведения съезда и конференции в гибридном – офлайн-онлайн формате позволят нам широко обсудить проблемы и задачи отрасли как на текущий момент, так и на перспективу.

На съезде нам предстоит избрать новый состав Правления Российского союза пекарей. Это важный, серьезный этап в жизни союза. Искренне желаю президенту Российского союза пекарей А.В. Лялину и вновь избраным вице-президентам и членам правления союза успешной работы в деле консолидации хлебопёков России.

Я уверен, что XV съезд Российского союза пекарей и XVI бизнес-конференция «Хлебопекарное производство в России – 2021» пройдут успешно, дадут каждому участнику новые идеи, откроют новые горизонты эффективной работы на благо народа России.

В.А. БУТКОВСКИЙ



**XV съезд Российского союза пекарей
XVI бизнес-конференция
«ХЛЕБОПЕКАРНОЕ ПРОИЗВОДСТВО В РОССИИ – 2021»**



***Приветствие
Президента Российского союза пекарей***

Уважаемые коллеги, члены Российского союза пекарей!

Поздравляю вас с большими и важными событиями в жизни нашей общественной организации – с XV очередным съездом Российского союза пекарей и XVI Международной конференцией «Хлебопекарное производство в России – 2021»!

Год назад Вы, уважаемые коллеги, оказали мне высокое доверие, избрав Президентом Российского союза пекарей (РСП). Первая, и самая главная задача, которую мы с членами Правления определили на начальный период, заключалась в том, чтобы собрать всех хлебопёков страны в одну организацию. С этой целью, с марта по октябрь текущего года, члены Правления Российского союза пекарей объехали 23 региона России, к РСП присоединились 25 новых регионов. Теперь в нашей с вами команде 54 отделения, и работа продолжается в постоянном режиме.

Мы побывали на десятках больших и малых предприятий, пообщались с людьми, обсудили наболевшие проблемы не только с представителями отрасли, но и с региональными властями, общественностью. Главный вывод, который мы сделали, заключается в том, что на безграничных просторах России – на Крайнем Севере и на Кавказе, на Дальнем Востоке и в Нечерноземье, на Урале и в Сибири, в Поволжье и на Алтае, буквально везде, наши хлебопеки выпекают вкусный и качественный, самобытный и традиционный хлеб. Основа всех достигнутых успехов, вне зависимости от того большой ли это завод, или совсем не большое предприятие, закладывается отношением людей к своему делу, их профессионализмом и добросовестностью.

Вместе с тем, поездки по регионам дали не только повод для оптимизма. Нам открылись, и теперь мы лучше понимаем их, главные отраслевые проблемы. В том числе: не компенсируемый рост цен на сырье и другие составляющие себестоимости хлебобулочной продукции, включая транспортные расходы; износ производственного оборудования и проблемы с его заменой, из-за отсутствия средств; недостаток профессионально

**XV съезд Российского союза пекарей
XVI бизнес-конференция
«ХЛЕБОПЕКАРНОЕ ПРОИЗВОДСТВО В РОССИИ – 2021»**

подготовленных кадров. Данный перечень, при желании, можно легко продолжить. Первопричина всего происходящего - многолетнее искусственное, экономически не обоснованное сдерживание цен на хлебобулочную продукцию. Нарастающий дисбаланс между ценами на сырье, транспорт, оборудование, и непосредственно на хлебобулочный, кондитерский продукт. Серьезной проблемой является и абсолютно «не рыночная» конкуренция между предприятиями, работающими в рамках Налогового кодекса и теми, чья деятельность осуществляется фактически Вне Закона, «незаконных» предприятий.

Ответ на все эти вызовы возможен только при одном обязательном условии – мы должны стать единой, сплоченной организацией профессионалов. При этом, ни один самый эффективный Президент, ни одно самое работоспособное Правление, не в состоянии выполнить комплекс стоящих перед нами задач, без участия в этом процессе всех членов Союза – команды отраслевых экспертов, коим каждый из вас несомненно может являться.

Желаю всем участникам очередного XV Съезда Российского союза пекарей и XVI Международной конференции «Хлебопекарное производство в России – 2021» успешной работы! Уверен в том, что, вернувшись в свои регионы с новыми связями, идеями и знаниями вы будете активно участвовать в популяризации деятельности Союза, привлекать в Организацию новых членов, и мы, совместно и последовательно, будем защищать в каждом регионе интересы хлебопёков.

Впереди у нас большая и ответственная работа. Наше общение, обмен передовым опытом, лучшими практиками помогут сделать предприятия более успешными и прибыльными. Мы будем добиваться, чтобы наши продукты, которые делаются по рыночным расценкам, и реализовывались по рыночной цене. Только в этом случае наши работники получают достойную заработную плату и будут социально защищены. Выпускаемый нами продукт, в условиях рынка, должен быть исключительно прибыльным, реализовываться в соответствии с реальными затратами и достойной рентабельностью. Нужно выводить отрасль из разряда «социально отягощенного» бизнеса в бизнес реальный. И здесь нам предстоит очень многое сделать и через многое пройти.

Особо обращаюсь ко всем региональным делегатам – регионы это и есть Россия! Регионы должны быть услышаны! Вы должны иметь все условия для стабильной работы и иметь минимум проблем при выпуске и реализации рыночного продукта – хлеба. И это будет большой шаг для дальнейшего укрепления продовольственной безопасности страны!

А.В. ЛЯЛИН



XV съезд Российского союза пекарей XVI бизнес-конференция «ХЛЕБОПЕКАРНОЕ ПРОИЗВОДСТВО В РОССИИ – 2021»



Приветствие Руководителя АНО «Российская система качества»

Уважаемые коллеги!

Поздравляю вас с открытием XV Съезда Российского союза пекарей и XVI бизнес-конференции «Хлебопекарное производство в России – 2021»

Сегодня во всем мире особенную важность приобретает необходимость объединения усилий бизнеса, государства и граждан во имя достижения глобальных целей в области устойчивого развития. Одной из важнейших является цель 12 – ответственное потребление и производство. Недавнее исследование, проведенное Food Beverage Insider, показало, что 56% потребителей продукции хлебопекарного производства уделяют больше внимания чтению этикеток, происхождению продуктов и их питательным свойствам. Каждая компания для того, чтобы смотреть в успешное будущее, должна встраивать в свою стратегию принципы ответственного производства.

Роскачество, проводя аудит производственных процессов на предприятиях, особое внимание уделяет принципам ESG. Отрадно, что из года в год предприятия хлебопекарной промышленности являются активными соискателями и участниками Премии Правительства в области качества, совершенствуют свои бизнес-процессы и становятся лауреатами и дипломантами конкурса.

Пандемия оказала негативное влияние на многие отрасли во всем мире. Однако, хлебопекарная отрасль сумела справиться с её негативными последствиями. Исследование, проведенное Американской ассоциацией пекарей, показало, что на американском рынке продажи выросли более чем на 60% с наступлением пандемии, а по прогнозам экспертов к 2026 г глобальный рынок хлебобулочных изделий достигнет 339,3 млрд. долларов с годовым темпом роста 3,54%.

В нашей стране, как и во всем мире, не утихает пандемия, и, на фоне снижения реальных доходов населения, можно утверждать, что обеспечение всех граждан качественной продукцией хлебопекарного производства – приоритетная задача отрасли и государства.

Хлеб и хлебобулочные изделия – неотъемлемая часть рациона российских граждан. Качество хлеба и хлебобулочных изделий волнует российского потребителя. Регулярно мы получаем большое количество запросов на исследование продукции хлебопекарного производства. По данным социологического исследования, проведенного Центром изучения потребительского поведения Роскачества в мае этого года, 36% потребителей считают, что качество хлебобулочных изделий снизилось за последний год. Потребитель обеспокоен качеством сырья, достоверностью заявленной на маркировке информации о продукте, возможным наличием в составе незаявленных ингредиентов, его пищевой ценностью и пользой для здоровья. На все эти вопросы отвечают всероссийские исследования Роскачества.

Ежегодно Роскачество исследует самые популярные категории продукции: в этом году испытания проходил Дарницкий хлеб, ранее были исследованы нарезные батоны, Бородинский, мультизерновой хлеб, хлебопекарная мука, сухари. Лучшие, самые качественные товары удостоены Российского Знака качества.

В 2022 году Роскачество планирует проведение нового масштабного всероссийского исследования одного из самых популярных хлебобулочных изделий – нарезного батона. Исследование охватит порядка 150 торговых марок, произведенных по всей стране.

В то же время есть и проблемы, решение которых – совместная задача Роскачества и отраслевой науки. В послании Федеральному Собранию Российской Федерации Президент подчеркнул, что усилия каждого уровня власти, бизнеса, институтов развития, Российской академии наук должны быть подчинены главной, центральной задаче – повышению качества жизни наших людей.

Желаю всем членам Российского союза пекарей, а также участникам и организаторам конференции эффективной и плодотворной работы. Уверен, что насыщенная деловая программа позволит найти новые возможности и идеи для развития качества хлебопекарного производства!

М.А. ПРОТАСОВ

**XV съезд Российского союза пекарей
XVI бизнес-конференция
«ХЛЕБОПЕКАРНОЕ ПРОИЗВОДСТВО В РОССИИ – 2021»**

**Приветствие
Председателя Центрального
комитета Профсоюза работников
АПК Российской Федерации**



**Уважаемый Алексей Владимирович!
Уважаемые делегаты и гости XV Съезда Российского союза пекарей!**

От имени Центрального комитета Профессионального союза работников агропромышленного комплекса Российской Федерации сердечно приветствую участников и гостей XV Съезда Российского союза пекарей, и в Вашем лице всех работников хлебопекарных предприятий!

С тех пор, как люди вкусили испеченный на огне хлеб, они не могут представить себе и дня без него. Хлеб занимает главное место в доме, является символом добра, душевной щедрости, тепла и благополучия.

Сегодня хлебопекарная отрасль обеспечивает потребность россиян в качественной продукции. Ваш труд неocenим и прекрасен.

Весомый вклад в развитие стратегически важной отрасли вносит Российский союз пекарей. Взаимодействуя с федеральными органами власти, участвует в принятии нормативно-правовых актов, регулирующих работу хлебопекарной отрасли, выступает с необходимыми инициативами по повышению конкурентоспособности и финансовой устойчивости отечественных предприятий, модернизации производства. Проводит работу по решению вопросов ценообразования, увеличения маржинальности, улучшения качества хлеба и хлебобулочных изделий, формирования условий для развития предприятий хлебопекарной промышленности, подготовки кадров.

В сложной современной ситуации, столкнувшись с новыми вызовами, хлебопекарные предприятия не остановили свою работу, сохранили трудовые коллективы и рабочие места.

Российский союз пекарей и Профсоюз работников АПК РФ объединяет тесное конструктивное взаимодействие на благо хлеборобов и пекарей – тех, чья профессия на земле самая древняя и самая важная.

Желаю делегатам XV Съезда деловой и плодотворной работы, принятия конструктивных решений, выполнение которых будет способствовать дальнейшему развитию отрасли.

Спасибо за ваш благородный труд!

Пусть счастье и благополучие всегда будут в вашей жизни!



Н.Н. АГАПОВА

**XV съезд Российского союза пекарей
XVI бизнес-конференция
«ХЛЕБОПЕКАРНОЕ ПРОИЗВОДСТВО В РОССИИ – 2021»**



***Приветствие
Председателя Комитета
Торгово-промышленной палаты Российской
Федерации по развитию агропромышленного
комплекса, академика РАН***

Уважаемые участники и гости конференции!

От имени Комитета ТПП РФ по развитию агропромышленного комплекса позвольте поздравить организаторов, участников и гостей XV Съезда Российского союза пекарей и XVI Бизнес-конференции «Хлебопекарное производство в России – 2021» с началом работы!

Хлебопекарная промышленность России традиционно является ведущей отраслью пищевой промышленности, обеспечивающей население основным продуктом питания — хлебом. Развитие хлебопекарного производства – один из приоритетов государственной политики в агропромышленном комплексе. Данное направление является неотъемлемой частью продовольственной независимости нашей страны.

Благодаря Международной промышленной академии и Российскому союзу пекарей специалисты в области хлебопекарной промышленности, профессионалы отрасли, ученые, представители профильных министерств и ведомств имеют возможность обмениваться опытом и передовыми технологиями на площадке конференции, а также получать информацию о ключевых тенденциях развития отрасли. Бизнес-конференция «Хлебопекарное производство в России» позволит профессионалам отрасли обсудить ряд важнейших, не теряющих актуальности вопросов, сопровождающих всех участников цепочки от поля до прилавка: современное состояние хлебопекарной отрасли в нашей стране, вызовы текущего периода, опыт антикризисной стратегии ведущих предприятий отрасли, роль хлебобулочных изделий в здоровом питании, технические и технологические инновации в отрасли, техническое регулирование и стандартизация в отрасли, качество и безопасность продукции, а также подготовка кадров для отрасли.

Желаю всем участникам и организаторам плодотворной работы, полезных контактов и профессиональных успехов на благо дальнейшего развития и укрепления продовольственной независимости России!

П.А. ЧЕКМАРЕВ

**XV съезд Российского союза пекарей
XVI бизнес-конференция
«ХЛЕБОПЕКАРНОЕ ПРОИЗВОДСТВО В РОССИИ – 2021»**

Приветствие

**Научного руководителя ФГБУН
«ФИЦ питания и биотехнологии»,
академика РАН**



Уважаемые коллеги!

Приветствую участников, гостей и организаторов XV съезда Российского союза пекарей и XVI бизнес-конференции «Хлебопекарное производство в России – 2021»!

Россия – хлебная страна не только по уровню производства зерновых, но и по уровню потребления хлебных продуктов. В последние годы объем потребляемого россиянами хлеба превысил 100 кг на душу населения в год. Именно поэтому требования к хлебу должны быть самые жесткие как в отношении безопасности, так и в отношении потребительских свойств. Хлеб служит источником углеводов (51%), белка (37%), обеспечивая почти половину калорийности нашего рациона.

Хлеб можно без преувеличения назвать «продуктом №1». Именно поэтому сегодня, когда научное медицинское сообщество решает задачи по обеспечению активного долголетия россиян, формируются и новые требования к пищевым продуктам, среди которых особую роль призваны играть хлебобулочные изделия. Мы ждем, что хлеб будет иметь высокую пищевую ценность, станет источником дополнительных микронутриентов, будет обладать дополнительно функциональными и даже лечебными свойствами для улучшения состояния здоровья потребителя.

Значительно изменившиеся подходы к понятию качества пищевой продукции ставят перед хлебопекарными предприятиями новые приоритетные задачи, решение которых и призваны найти участники съезда Российского союза пекарей и бизнес конференции.

Форум объединил ведущих российских и зарубежных специалистов хлебопекарной промышленности, представителей органов власти, отраслевой науки, образования и машиностроения, специалистов в области питания и безопасности пищи. В дискуссиях, обмениваясь опытом передовых практик, опираясь на новые научные данные, вам предстоит найти решения проблем, связанных с обеспечением безопасности и нового качества продукции хлебопекарных предприятий, что позволит сохранять и укреплять здоровье населения России.

Желаю всем участникам XV съезда Российского союза пекарей и XVI бизнес конференции «Хлебопекарное производство в России – 2021» плодотворной работы, расширения деловых контактов, здоровья и благополучия!



В.А. ТУТЕЛЬЯН

**XV съезд Российского союза пекарей
XVI бизнес-конференция
«ХЛЕБОПЕКАРНОЕ ПРОИЗВОДСТВО В РОССИИ – 2021»**



***Приветствие
Ректора ФГБОУ ВО «Московский
государственный университет
пищевых производств»***

**Уважаемые делегаты XV съезда Российского союза пекарей и участники
XVI бизнес-конференции «Хлебопекарное производство в России – 2021»!**

От имени научно-педагогического коллектива Московского государственного университета пищевых производств и от себя лично приветствую Вас и поздравляю с началом работы XV съезда Российского союза пекарей и XVI Бизнес-конференции «Хлебопекарное производство в России – 2021»!

За годы целенаправленной и эффективной деятельности Российского союза пекарей все усилия были направлены на то, чтобы отстаивать интересы промышленных производителей на государственном уровне, решать действительно важные задачи, связанные с обеспечением безопасности сырья и повышением качества хлеба и хлебобулочных изделий для здорового питания населения.

Заслуга организаторов съезда и конференции состоит в том, что вы сумели убедить руководителей предприятий и компаний в необходимости проведения такого масштабного мероприятия, целью которого является оценить достижения прогрессивных хлебопекарных технологий, биотехнологий и достижения наших пекарей в приготовлении вкусного и ароматного хлеба.

Специалисты хлебопекарной промышленности, науки, бизнеса, образования, экспертного сообщества из России, Европейских стран, стран СНГ объединились, чтобы обменяться глубокими профессиональными знаниями и практическим опытом для выработки единого подхода к решению проблем хлебопекарной отрасли.

Модернизация российской экономики и переход её на инновационный путь развития требуют решения кадровых проблем. А подготовка современных кадров для одной из самых благородных сфер жизнедеятельности страны - обеспечить хлебом насущным, является стратегической задачей.

Инновационное развитие МГУПП опирается на многолетние творческие связи со многими учреждениями и организациями. Без взаимодействия университета с промышленными предприятиями, отраслевыми союзами, НИИ невозможно оценить и спрогнозировать изменения конъюнктуры рынка труда. В этой связи подготовка высококвалифицированных специалистов, обладающих профессиональными компетенциями, способных проводить научные исследования, разрабатывать новые технологические решения является важнейшей задачей.

Убежден, что проведение XV съезда Российского союза пекарей и XVI Бизнес-конференции «Хлебопекарное производство в России – 2021» будет содействовать укреплению международного научно-технического сотрудничества, а результаты успешной работы найдут воплощение на практике.

Примите самые искренние пожелания плодотворной работы, дальнейших успехов в вашем благородном деле сохранения и укрепления здоровья людей!

М.Г. БАЛЫХИН

ПРОГРАММА

**22–25 ноября 2021 г.
Москва, Международная промышленная академия**

**XV съезд Российского союза пекарей
XVI бизнес-конференция
«ХЛЕБОПЕКАРНОЕ ПРОИЗВОДСТВО В РОССИИ – 2021»**

ПРОГРАММА

22 ноября, понедельник

- 10.00-17.00** Прием образцов продукции на Всероссийский смотр качества хлеба и хлебобулочных изделий «Инновации и традиции – 2021»
- 10.00-17.00** Регистрация делегатов съезда и участников бизнес-конференции в Международной промышленной академии (1-й Щипковский пер., д. 20)
Консультации профессоров Международной промышленной академии

23 ноября, вторник

- 09.00-17.00** Регистрация делегатов съезда и участников бизнес-конференции в Международной промышленной академии (1-й Щипковский пер., д. 20)
Мастер-класс (по предварительной записи)
- 13.00-18.00** Работа Конкурсной комиссии Всероссийского смотра качества хлеба и хлебобулочных изделий «Инновации и традиции – 2021»
Культурная программа (по предварительной записи)

24 ноября, среда

ДЕНЬ РАБОТЫ XV СЪЕЗДА РОССИЙСКОГО СОЮЗА ПЕКАРЕЙ

- 08.30-10.00** Регистрация делегатов съезда и участников бизнес-конференции
- 09.00-17.00** Экспозиция образцов хлебобулочных изделий участников Всероссийского смотра качества хлеба и хлебобулочных изделий «Инновации и традиции – 2021» (101 ауд.)
- 09.00-17.00** Выставка инноваций от производителей оборудования и ингредиентов (фойе 1 этажа)
- 09.00-17.00** Выставка-продажа отраслевой литературы (фойе 1 этажа)

**XV съезд Российского союза пекарей
XVI бизнес-конференция
«ХЛЕБОПЕКАРНОЕ ПРОИЗВОДСТВО В РОССИИ – 2021»**

10.00-10.30

Официальное открытие XV Съезда Российского союза пекарей
Лялин Алексей Владимирович, президент Российского союза пекарей

Приветствия:

Бутковский Вячеслав Аронович, президент Международной промышленной академии, академик ИСС

Майоров Алексей Петрович, председатель Комитета Совета Федерации ФС РФ по аграрно-продовольственной политике и природопользованию

Наумов Станислав Александрович, заместитель председателя Комитета Государственной Думы ФС РФ по экономической политике

Поляков Александр Алексеевич, депутат Государственной Думы Федерального Собрания РФ

Лут Оксана Николаевна, заместитель Министра сельского хозяйства РФ

Протасов Максим Александрович, руководитель АНО «Российская система качества»

Агапова Наталья Николаевна, председатель Центрального Комитета Профсоюза работников АПК РФ

Чекмарев Петр Александрович, председатель Комитета Торгово-промышленной палаты РФ по развитию агро-промышленного комплекса, академик РАН

10.30-13.00

Пленарное заседание

Модераторы:

Лялин Алексей Владимирович, президент Российского союза пекарей

Ильина Ольга Александровна, ректор Международной промышленной академии, вице-президент Российского союза пекарей

Ключевые темы:

- Хлебопекарная отрасль России – реалии сегодняшнего дня. Субъекты и объемы производства хлеба и хлебобулочных изделий: точка зрения государства и отрасли.
- Хлебопекарный рынок – вызовы текущего периода: рост цен на сырье и другие составляющие себестоимости. Как компенсировать и что противопоставить?
- Российский союз пекарей как выразитель интересов отраслевого бизнес-сообщества.
- Качество – ответ отрасли на запрос потребителей.
- Взаимодействие хлебопекарных предприятий и ритейла.
- Расширенная ответственность производителей и вопросы экологии в отрасли.
- Проблема дефицита и качества кадров в отрасли. Как решать?

XV съезд Российского союза пекарей
XVI бизнес-конференция
«ХЛЕБОПЕКАРНОЕ ПРОИЗВОДСТВО В РОССИИ – 2021»

- 10.30-10.50** **Основной доклад**
Хлебопекарная отрасль России – реалии сегодняшнего дня
***Лялин Алексей Владимирович**, президент Российского союза пекарей*
- 10.50-11.00** Отраслевые сообщества АПК – новые возможности взаимодействия с государством. Рынок сахара России: текущая ситуация и тренды
***Бодин Андрей Борисович**, председатель Общественного совета при Министерстве сельского хозяйства РФ, председатель Правления Союза сахаропроизводителей России*
- 11.00-11.10** Хлебозаводы России – основа обеспечения населения страны хлебом: живём или выживаем
***Болгова Нина Петровна**, генеральный директор ЗАО «Хлеб», вице-президент Российского союза пекарей, член Общественного совета при Министерстве сельского хозяйства РФ*
- 11.10-11.20** Хлебопечение России в региональном аспекте: вызовы текущего периода
***Кутдусов Булат Фатихович**, генеральный директор АО «Булочно-кондитерский комбинат», член правления Российского союза пекарей*
- 11.20-11.30** Хлебопечение России – 2021. Проблемы, изменения, перспективы
***Пономарева Ольга Ивановна**, ректор Санкт-Петербургского института управления и пищевых технологий, вице-президент Российского союза пекарей*
- 11.30-11.40** Кадры для Агрохолдинга будущего: состояние, вызовы, стратегия
***Балыхин Михаил Григорьевич**, ректор ФГБОУ ВО «Московский государственный университет пищевых производств»*
- 11.40-11.50** Смена парадигмы развития хлебопекарной отрасли в новой реальности
***Костюченко Марина Николаевна**, директор ФГАНУ «НИИ хлебопекарной промышленности»*
- 11.50-12.00** Взаимоотношения хлебопекарной отрасли и сетевого ритейла – 2021
***Востриков Дмитрий Владимирович**, исполнительный директор Русспродсоюза, председатель палаты поставщиков «Межотраслевого экспертного совета»*
- 12.00-12.10** Рост себестоимости и взаимодействие с ритейлом. Или как выжить хлебозаводу в нынешних условиях?
***Лопатин Николай Семенович**, генеральный директор ОАО «Курскхлеб», вице-президент Российского союза пекарей*

XV съезд Российского союза пекарей
XVI бизнес-конференция
«ХЛЕБОПЕКАРНОЕ ПРОИЗВОДСТВО В РОССИИ – 2021»

- 12.10-12.20** Плюсы и минусы российского мукомолья и их влияние на хлебопекарную отрасль
***Свириденко Игорь Николаевич**, президент Российского союза мукомольных и крупяных предприятий*
- 12.20-12.30** Качество хлебопекарной продукции. Запросы потребителя. Результаты веерных исследований Роскачества
***Саратцева Елена Александровна**, заместитель руководителя АНО «Российская система качества»*
- 12.30-12.40** Функциональные продукты как новый тренд хлебопечения
***Малахова Алина Викторовна**, исполнительный директор ООО «Хлебозавод Юг Руси»*
- 12.40-12.50** Тенденции развития ингредиентов для хлебопечения
***Краус Сергей Викторович**, председатель правления Союза производителей пищевых ингредиентов, вице-президент Российского союза пекарей*
- 12.50-13.00** Машиностроение для хлебопечения в современных условиях
***Писаревский Марк Ефимович**, директор ООО «Машиностроительный завод «СЭМЗ», г. Екатеринбург, вице-президент Российского союза пекарей*
- 13.00-13.10** Предполагаемая динамика базовых компонентов себестоимости
***Резенова Алия Альбертовна**, руководитель направления Центра отраслевой экспертизы АО «Россельхозбанк»*
- 13.10-13.20** Глобальная экспертиза и сеть международных контактов для российского хлебопекарного и кондитерского рынков
***Ойген Аллес**, генеральный директор компании «Мессе Франкфурт Рус»*

Подписание СОГЛАШЕНИЯ О СОТРУДНИЧЕСТВЕ

между Общероссийской общественной организацией «Профессиональный союз работников агропромышленного комплекса Российской Федерации» и Общественной организацией «Российский союз пекарей»

- 13.20-14.30** Перерыв. Обед

**XV съезд Российского союза пекарей
XVI бизнес-конференция
«ХЛЕБОПЕКАРНОЕ ПРОИЗВОДСТВО В РОССИИ – 2021»**

14.30-15.30 **Блиц региональных отделений Российского союза пекарей
«От факта создания к системной работе»**

Модератор:

Семёнов Дмитрий Владимирович, вице-президент Российского союза пекарей

Выступления:

Центральный федеральный округ

***Власова Анна Владимировна, генеральный директор
ООО «ХЛЕБОПЕК», г. Иваново***

Северо-Западный федеральный округ

***Барышкина Наталья Александровна, бренд-менеджер
АО «Хлебопёк», г. Мурманск***

Южный федеральный округ

***Попов Владимир Дмитриевич, генеральный директор
ПК «Хлебнаш», г. Волжский, Волгоградская область***

Северо-Кавказский федеральный округ

***Бийбулатов Далгат Джаматович, генеральный директор
Хлебозавода №4, г. Махачкала, Республика Дагестан***

Приволжский федеральный округ

***Герасимова Юлия Николаевна, генеральный директор
АО «Стерлитамакский хлебокомбинат», г. Стерлитамак,
Республика Башкортостан***

Уральский федеральный округ

***Писаревский Марк Ефимович, директор ООО «Машиностроительный
завод «СЭМЗ», г. Екатеринбург, вице-президент Российского
союза пекарей***

Сибирский федеральный округ

***Бузова Светлана Николаевна, генеральный директор
ОАО «Комбинат «Русский хлеб», г. Барнаул, Алтайский край***

Дальневосточный федеральный округ

***Ежелев Сергей Михайлович, генеральный директор
ЗАО «Долинский хлебокомбинат», г. Долинск, Сахалинская область***

XV съезд Российского союза пекарей

XVI бизнес-конференция

«ХЛЕБОПЕКАРНОЕ ПРОИЗВОДСТВО В РОССИИ – 2021»

15.30-17.00	Отчетно-выборный съезд Российского союза пекарей Председатель съезда: <i>Волков Андрей Валентинович, вице-президент Российского союза пекарей</i> Российский союз пекарей – выразитель интересов отраслевого бизнес-сообщества. Основные направления деятельности в 2020–2021 годах <i>Лялин Алексей Владимирович, президента Российского союза пекарей</i> Отчет председателя ревизионной комиссии РСП <i>Шилова Светлана Сергеевна, председатель ревизионной комиссии Российского союза пекарей</i> Выступления в прениях: <i>Малек Владимир Иванович, генеральный директор ЗАО «Вологодский хлебокомбинат», член правления Российского союза пекарей</i> <i>Головачев Виктор Романович, президент Ассоциации «Нижегородский хлеб», член правления Российского союза пекарей</i> <i>Ильина Ольга Александровна, ректор Международной промышленной академии, вице-президент Российского союза пекарей</i> <i>Комаров Александр Юрьевич, руководитель аппарата Российского союза пекарей</i> <i>О работе журнала «Хлебопечение России»</i> Выборы правления и ревизионной комиссии
17.00-17.30	Вручение наград. Завершение работы съезда
17.30	Прием в честь делегатов съезда и участников бизнес-конференции

25 ноября, четверг

07.00-13.00	Техническая экскурсия (по предварительной записи)
13.00-16.00	Экспозиция образцов хлебобулочных изделий участников Всероссийского смотра качества хлеба и хлебобулочных изделий «Инновации и традиции – 2021» (101 ауд.)
13.00-16.00	Выставка инноваций от производителей оборудования и ингредиентов (фойе 1 этажа)
13.00-16.00	Выставка-продажа отраслевой литературы (фойе 1 этажа)
13.00-14.00	Обед

XV съезд Российского союза пекарей
XVI бизнес-конференция
«ХЛЕБОПЕКАРНОЕ ПРОИЗВОДСТВО В РОССИИ – 2021»

Стратегическая сессия бизнес-конференции (круглый стол)
«Качество муки и современные технологии в хлебопекарном производстве»

- 14.00-14.15** Роль хлеба в здоровом питании
Тутельян Виктор Александрович, научный руководитель
ФГБУН «ФИЦ питания и биотехнологии», академик РАН
- 14.15-14.30** Оценка качества зерна пшеницы и ржи урожая 2021 года
Королева Юлия Михайловна, директор ФГБУ «Федеральный центр
оценки безопасности и качества зерна и продуктов его
переработки»
- 14.30-14.45** Качество муки: от зерна — к хлебу
Мелешкина Елена Павловна, директор ВНИИ зерна и продуктов
его переработки – филиал ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем
им. В.М. Горбатова» РАН
- 14.45-15.00** Решения от компании «Бюлер» для современного хлебопекарного
производства
Седыки Марина Сарваровна, представитель компании «Бюлер»
- 15.00-15.15** ЗОЖ – от сырья до концепции. Идеи от ГК «ИРЕКС ТРИЭР»
Комоликова Лилия Ильдаровна, руководитель отдела
маркетинга ООО «ИРЕКС»
- 15.15-15.30** Новые тенденции в расстойке, охлаждении и заморозке
хлебобулочных изделий. Решение вопросов гигиены
Коровай Александр Анатольевич, технический директор
ООО «ОКАНТПРОМ»
- 15.30-15.45** Журнал «Хлебопродукты» на службе отрасли
Маркова Мария Георгиевна, главный редактор журнала
«Хлебопродукты»
- 15.45-16.00** Дискуссия
- 16.00-17.00** Церемония награждения Победителей Всероссийского смотра
качества хлеба и хлебобулочных изделий «Инновации и
традиции – 2021»
Подведение итогов и официальное закрытие бизнес-
конференции
- 17.00** Заключительный фуршет

XV съезд Российского союза пекарей XVI бизнес-конференция «ХЛЕБОПЕКАРНОЕ ПРОИЗВОДСТВО В РОССИИ – 2021»

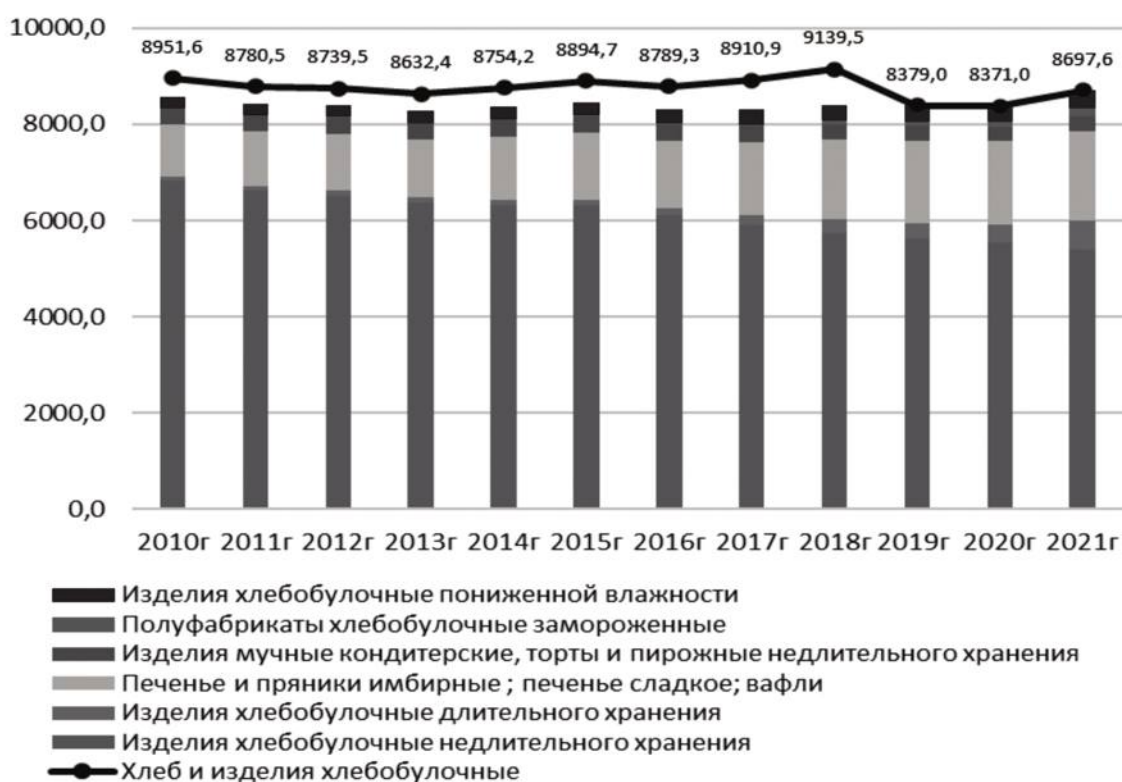
ТЕНДЕНЦИИ ФОРМИРОВАНИЯ РОССИЙСКОГО РЫНКА ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ В 2021 ГОДУ

Тюрина Е.Б., директор Института аграрного маркетинга

По предварительной оценке, в 2021 г. объёмы производства хлеба и хлебобулочных изделий выросли относительно предыдущего года на 4% и составили почти 8,7 млн т. При этом следует отметить, что в разных сегментах рынка хлеба и хлебобулочных изделий отмечалась разнонаправленная динамика. Так производство хлебобулочных изделий недлительного хранения сократилось на 2% и составило 5,4 млн т, при этом производство хлебобулочных изделий длительного хранения увеличилось на 58% и составило почти 600 тыс. т. Следует отметить, что производство хлебобулочных изделий длительного хранения за последние 10 лет выросло в 6,5 раз. Также активный рост производства отмечается в сегменте замороженных хлебобулочных полуфабрикатов, по итогам 2021 г. производство данной продукции выросло на 70% и составило 186 тыс. т. Производство замороженных полуфабрикатов за последние 10 лет выросло в 18 раз.

Таким образом, в структуре производства в 2021 г. традиционно преобладают хлебобулочные изделия недлительного хранения, однако, их доля в общем производстве хлеба сократилась до 62%, в 2020 г. – доля свежего хлеба составляла 66%, а в 2010 г. – 76%.

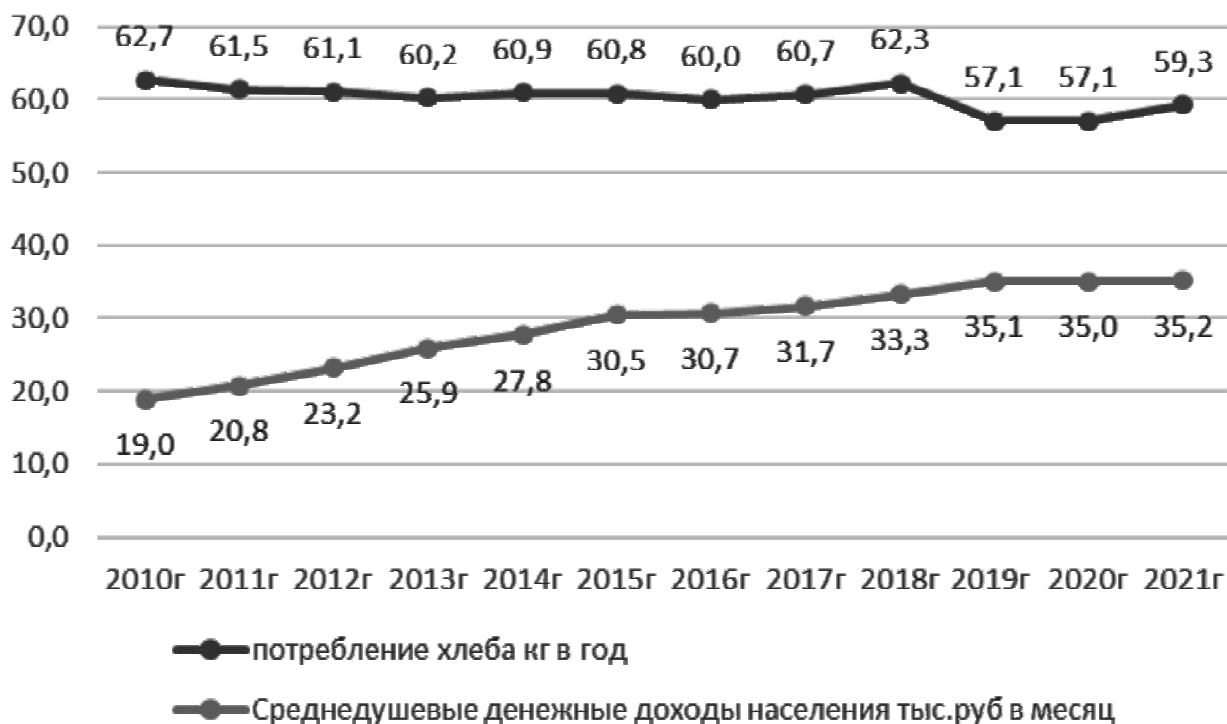
Динамика производства хлеба и хлебобулочных изделий, тыс. т



XV съезд Российского союза пекарей XVI бизнес-конференция «ХЛЕБОПЕКАРНОЕ ПРОИЗВОДСТВО В РОССИИ – 2021»

Важным трендом 2021 г. стал рост потребления хлеба населением России. После стабилизации потребления на уровне 57 кг на человека в год в 2019–2020 гг., в 2021 году потребление выросло на 2,2 кг в год на человека и составило 59,2 кг на человека в год. Конечно, рост потребления связан с изменениями в жизни россиян, связанным с коронавирусной инфекцией и низким ростом уровня доходов населения. По данным Росстата среднедушевые доходы населения в 2021 г. выросли всего на 200 руб. и составили 35200 руб. на человека в месяц.

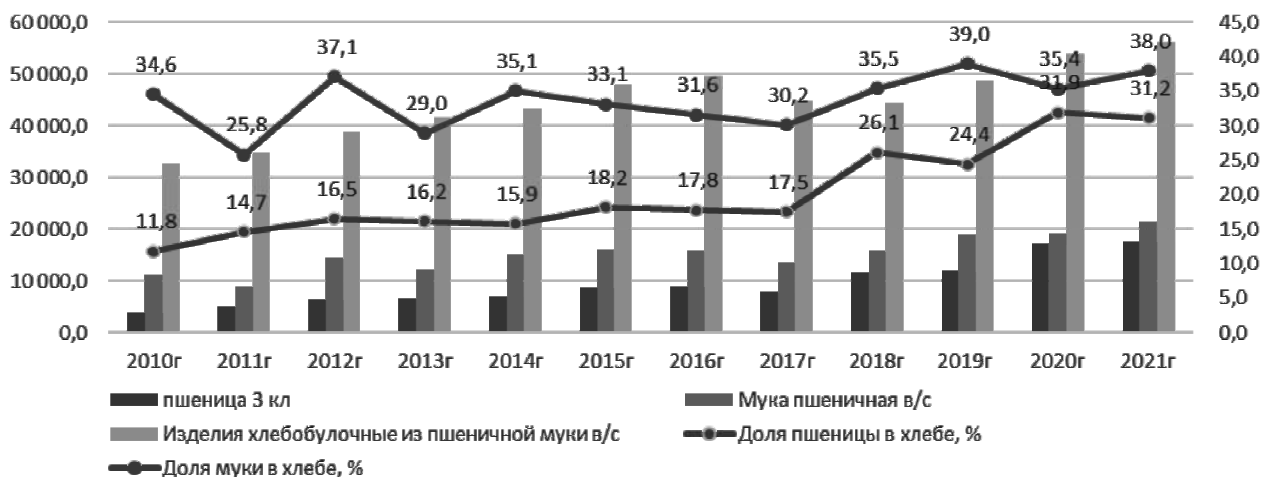
Динамика потребления хлебобулочных изделий промышленного производства и уровень доходов населения в 2010–2021 гг.



По итогам 2021 г. средние цены производителей на хлеб и хлебобулочные изделия выросли на 4% и по данным Росстата составили 56,1 руб. за кг. Следует отметить, что также, как и в предыдущие годы, темпы роста цен на хлеб были меньше, чем на сырьё, используемое для производства хлеба и хлебобулочных изделий. Так мука высшего сорта по итогам 2021 г. подорожала почти на 12% и ее стоимость составила 21400 руб. за тонну, для сравнения, в 2020 г. средняя стоимость муки составляла 19100 руб. за тонну. опережающие темпы роста цен на сырьё для производства хлеба и хлебобулочных изделий привели к тому, что доля муки по себестоимости хлеба и хлебобулочных изделий в 2021 г. составила 38%, для сравнения, годом ранее данный показатель составлял 35,4%.

XV съезд Российского союза пекарей XVI бизнес-конференция «ХЛЕБОПЕКАРНОЕ ПРОИЗВОДСТВО В РОССИИ – 2021»

Зависимость оптовых цен на хлеб от стоимости сырья, руб./т



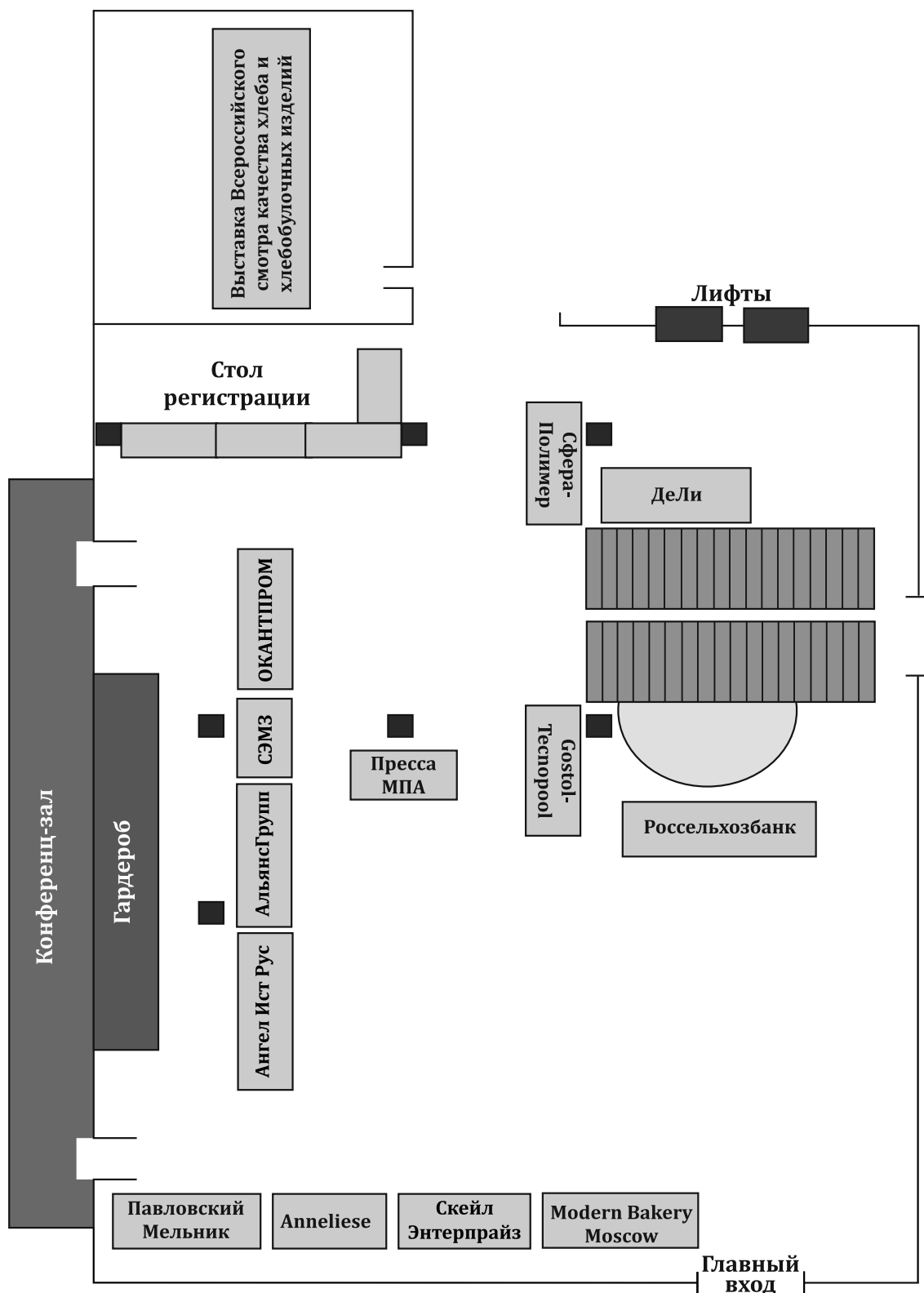
Как уже отмечалось, в 2021 г. цены производителей на хлеб и хлебобулочные изделия в среднем выросли на 4,2% и составили 56,1 руб. за кг. Розничные цены имели более выраженную растущую динамику, они выросли на 7% и составили порядка 90 руб. за килограмм против 82,4 руб. за килограмм годом ранее. Опережающие темпы роста розничных цен на хлебобулочные изделия привели к тому, что розничная наценка в 2021 г. составила 60%, тогда как в 2020 г. данный показатель составлял 53%.

Соотношение цен производителей и розницы на хлебобулочные изделия из муки высшего сорта, руб./кг



**XV съезд Российского союза пекарей
XVI бизнес-конференция
«ХЛЕБОПЕКАРНОЕ ПРОИЗВОДСТВО В РОССИИ – 2021»**

Выставка: фойе первого этажа



Выставка

Российский союз пекарей

Создан в 1993 году. Это общественная некоммерческая организация, членами которой являются руководители предприятий и организаций, предприниматели (работодатели), ученые и специалисты, занимающиеся проблемами хлебопекарной промышленности, а также общественные объединения пекарей в регионах.

Сегодня в состав Союза входит 54 региональных отделения. Деловые связи Союзом осуществляются практически на всей территории Российской Федерации и за рубежом. Союз выступает за укрепление и расширение взаимодействия работников хлебопекарной промышленности; защищает интересы членов Союза во всех вопросах профессиональной деятельности; содействует развитию и модернизации отрасли с применением передовых отечественных научно-технических разработок; контролирует вопросы устойчивого обеспечения населения продукцией, повышения ее качества и безопасности.

Российский союз пекарей активно сотрудничает с органами государственной, законодательной и исполнительной власти, местного самоуправления, в том числе с Советом Федерации и Государственной Думой России, общественными организациями. Для членов Союза сформированы следующие кейсы:

- ежедневный обзор событий отрасли;
- ежемесячные обзоры инициатив РСП в вопросах развития хлебопекарной отрасли и решения ее проблем;
- информация о выступлениях членов РСП на сайте, в отраслевых журналах и других СМИ.

Правление Союза:

- обеспечивает поддержку инициатив членов РСП в субъектах РФ, официальные обращения к главам субъектов;
- обеспечивает поддержку мер и инициатив, направленных на борьбу с некачественной продукцией и недобросовестной конкуренцией;
- оказывает методическую помощь по участию в конкурсах, проводимых органами государственной власти и другими организациями.

www.roshleb.com

Международная промышленная академия

Академия имеет 52-летний опыт работы в сфере дополнительного профессионального образования. За это время в академии прошли переподготовку и повысили квалификацию более 275 тыс. руководителей и специалистов большинства отраслей

XV съезд Российского союза пекарей XVI бизнес-конференция «ХЛЕБОПЕКАРНОЕ ПРОИЗВОДСТВО В РОССИИ – 2021»

пищевой и перерабатывающей промышленности России, стран СНГ и 63 стран мира. Ежегодно в академии обучается до 5 тысяч человек. Срок обучения от 16 часов (повышение квалификации) до 250 часов (профессиональная переподготовка) и 3–4 лет (аспирантура). В академии регулярно проводятся международные и всероссийские форумы, конференции, симпозиумы и семинары по актуальным вопросам пищевых и перерабатывающих отраслей АПК.

Академия – современный учебно-производственный комплекс в центре Москвы с конференц-залом, деловым центром, современными аудиториями и гостиницей.

www.grainfood.ru

Центр экспертизы промышленной безопасности и независимая испытательная лаборатория МПА, г. Москва

В соответствии с обновленным законодательством в области технического регулирования и промышленной безопасности необходимо подтверждение соответствия нового оборудования требованиям Технических регламентов Таможенного союза (ТР ТС) в форме обязательной сертификации или декларирования. Эксплуатируемое оборудование с истекшим сроком службы подлежит экспертизе промышленной безопасности для оценки возможности продления срока безопасной эксплуатации. Международная промышленная академия (МПА), в состав которой входит лицензированная экспертная организация (лицензия Ростехнадзора № ДЭ-00-012146 (З) и независимая испытательная лаборатория (ИЛ), аккредитованная Федеральной службой «РОСАККРЕДИТАЦИЯ» (аттестат аккредитации РОСС RU.0001.21MP46), предлагают следующие услуги:

- Сертификационные испытания для целей обязательной сертификации или декларирования соответствия требованиям ТР ТС 010/2011 «О безопасности машин и оборудования» и ТР ТС 032/2013 «О безопасности сосудов, работающих под избыточным давлением», а также для целей добровольной сертификации по ГОСТ Р технологического и транспортного оборудования отрасли хлебопродуктов, в том числе комбикормового оборудования.
- Оформление сертификатов соответствия или деклараций о соответствии техническому регламенту ТР ТС 010/2011 и ТР ТС 032/2013 в аккредитованных органах по сертификации – партнерах академии.
- Экспертизу промышленной безопасности оборудования с истекшим сроком службы по программам и методикам, разработанным в академии и согласованным с органами Ростехнадзора. По результатам наших работ срок службы устаревшего оборудования может быть продлен на 5–10 лет в зависимости от его технического состояния.
- Аудит промышленной безопасности ОПО и помощь по разработке плана мероприятий по доведению ОПО до нормативных требований.
- Паспортизацию, наладку и проверку рабочих параметров аспирационных и

XV съезд Российского союза пекарей XVI бизнес-конференция «ХЛЕБОПЕКАРНОЕ ПРОИЗВОДСТВО В РОССИИ – 2021»

пневмотранспортных установок (сетей) с согласованием паспортов в органах экологического надзора.

- Разработку эксплуатационной документации (руководств по эксплуатации, паспортов) и обоснований безопасности машин и оборудования, необходимых для сертификации или декларирования их соответствия техническому регламенту ТР ТС 010/2011.
- Разработку локальных нормативных документов предприятия (ПЛАС, Положения о производственном контроле, Технического паспорта взрывобезопасности, Технологического регламента и др.).

www.grainfood.ru

АО «Россельхозбанк»

АО «Россельхозбанк» – основа национальной кредитно-финансовой системы обслуживания агропромышленного комплекса России. Банк создан в 2000 г. и сегодня является ключевым кредитором АПК страны, входит в число самых крупных и устойчивых банков страны по размеру активов и капитала, а также в число лидеров рейтинга надежности крупнейших российских банков. За 20 лет Россельхозбанк вложил в агропромышленный комплекс страны свыше 10 трлн рублей. В 2020 г. РСХБ инвестировал в АПК 1,6 трлн рублей, на 26% превысив показатель 2019 г. Всего Россельхозбанк оказал кредитную поддержку предприятиям, организациям и К(Ф)Х в реализации более 5 тысяч инвестиционных проектов по строительству, реконструкции и модернизации объектов АПК. Россельхозбанк активно содействует развитию сельских территорий. Региональная сеть покрывает 82 региона России, при этом 70% отделений расположены в сельских пунктах и малых городах.

www.rshb.ru

Группа Компаний «ИРЕКС ТРИЭР»

Продукция концерна «IREKS» впервые появилась в России в 1995 г. и была представлена на нашем рынке через дистрибьютора – ООО «ТРИЭР». В 1998 г. в Москве была основана дочерняя компания концерна «IREKS GmbH» – ООО «ИРЕКС». Интенсивно растущий спрос на продукцию «IREKS» привел к созданию завода по производству ингредиентов для хлебопекарной и кондитерской промышленности, который был открыт в 2000 г. в городе Люберцы. Это послужило мощным толчком для развития компании, и в дальнейшем, в 2003 г., в Московской области и Санкт-Петербурге открылись еще два производственных комплекса. В 2011 г. группа компаний «ТРИЭР» вошла в состав немецкого концерна «IREKS GmbH».

На сегодняшний день Группа Компаний «ИРЕКС ТРИЭР» осуществляют деятельность в

XV съезд Российского союза пекарей XVI бизнес-конференция «ХЛЕБОПЕКАРНОЕ ПРОИЗВОДСТВО В РОССИИ – 2021»

части производства и поставок высококачественного сырья для хлебопекарной и кондитерской промышленности, обеспечивая предприятия на всей территории России и ряда сопредельных государств.

Непрерывная исследовательская работа – то, благодаря чему мы всегда на шаг впереди. Новейшие технологии – инструмент, с помощью которого мы производим для наших клиентов качественные продукты, позволяющие создавать изделия в соответствии со всеми требованиями современного рынка.

Ежедневно мы перерабатываем натуральное сырье высочайшего качества, производя улучшители, закваски, солодовые продукты, хлебопекарные и кондитерские смеси, кремы, начинки, загустители и желирующие компоненты, смеси для приготовления сахарной глазури, стабилизаторы взбитых сливок с исключительными свойствами.

Каждая партия поступающего сырья и каждая производственная партия готовой продукции, отгружаемой с нашего склада, проходят тщательный контроль. Тем самым мы гарантируем высочайшее качество нашей продукции.

Ориентируясь на долгосрочное партнерство, мы предоставляем своим клиентам все возможности для достижения профессионального успеха, выгодные условия работы и различные программы продвижения продукции. Огромный опыт исследований рынка позволяет не только удовлетворять, но и предвосхищать потребности наших самых взыскательных заказчиков.

Наша компания является членом Союза производителей пищевых ингредиентов в России, членом Союза немецкой экономики в РФ, а также членом Российского союза пекарей. Подобное партнерство дает нам возможность быть в курсе актуальной ситуации в отрасли, а также лоббировать интересы производителей, в том числе и в государственных структурах.

Мы стремимся к обмену опытом и вдохновению наших клиентов, поэтому часто выступаем в качестве организатора и участника семинаров, конференций, специализированных выставок. Заслуженно высокая репутация, инновационные идеи, огромный опыт в производстве сырья сделали Группу Компаний «ИРЕКС ТРИЭР» ключевым партнером на российском и международном рынке пищевых ингредиентов. Мы уверены, что только успех клиентов в каждом регионе может гарантировать поступательное развитие всей компании и готовы приложить максимум усилий в его обеспечении!

www.ireks.ru

Компания «ОКАНТПРОМ» (ТМ «ОКАНТ и К»)

Компания начала свое существование и одновременно развитие в 1993 г. Основой работы компании является комплексная поставка новых технологических решений с применением принципиально нового оборудования для пищевых производств. Большое значение придается тщательному анализу рынка иностранных производителей

XV съезд Российского союза пекарей XVI бизнес-конференция «ХЛЕБОПЕКАРНОЕ ПРОИЗВОДСТВО В РОССИИ – 2021»

оборудования для хлебопекарного и кондитерского производства.

За 28 лет работы фирма прошла путь от продажи простейшего оборудования до полностью автоматизированных комплексных линий. Главная цель «ОКАНТПРОМ» – поставка новых технологий, с помощью которых российские предприниматели смогут успешно вести бизнес и предлагать качественную продукцию конечным потребителям.

www.okant.ru

Modern Bakery Moscow

Modern Bakery Moscow (Современное хлебопечение) – международная выставка для хлебопекарного и кондитерского рынка. Выставка является ведущим мероприятием на территории России и стран СНГ, на которой представлена вся цепочка производства продуктов хлебопекарного и кондитерского рынка, включая: ингредиенты и сырье, оборудование для производства хлебобулочных и кондитерских изделий, жиры и масла, шоколад, муку, холодильную технику, дозировочное оборудование, оборудование для производства макаронных изделий и пиццы, упаковку, оборудование для профессиональной кухни и инвентарь и многое другое.

27-я выставка пройдет с 22 по 25 марта 2022 г. в ЦВК «Экспоцентр» в Москве.

Modern Bakery Moscow – важнейшая информационная и коммуникационная платформа для российских предприятий хлебопекарной и кондитерской отрасли.

www.modern-bakery.ru

ООО «СФЕРА-ПОЛИМЕР»

ООО «СФЕРА-ПОЛИМЕР» – производитель упаковочных материалов для хлебобулочных изделий: пакеты СРР под клипсу, пленки ВОРР с печатью.

За 15 лет работы мы заслужили доверие хлебопекарных предприятий: Центрального, Северо-Кавказского, Северо-Западного федеральных округов России и Казахстана.

НАШИ ПРЕИМУЩЕСТВА:

1) Являемся производственным предприятием полного цикла:

- разработка упаковочных решений;
- подбор оборудования;
- разработка дизайна упаковочных материалов;
- производство, тестирование и подбор упаковочных материалов;
- оптимизация упаковочного процесса (наличие производственных площадок в г. Москва, г. Воронеж);
- техническое сопровождение.

2) Наносим полноцветное изображение.

3) Производим упаковочные материалы под разные линии оборудования

XV съезд Российского союза пекарей XVI бизнес-конференция «ХЛЕБОПЕКАРНОЕ ПРОИЗВОДСТВО В РОССИИ – 2021»

(автоматические, полуавтоматические, ручные).

4) А также:

- многолетний опыт работы;
- развитая логистически-складская система (возможность отгрузки со складов в г. Москва, г. Санкт-Петербург, г. Курск);
- финансовая стабильность;
- ответственное отношение к делу.

Мы рады помочь предприятиям с разным бюджетом на упаковочные решения, различными техническими возможностями, потребностями, условиями работы.

Мы очень бережно храним положительную репутацию, которую мы приобрели благодаря эффективной и профессиональной работе всего коллектива компании ООО «СФЕРА-ПОЛИМЕР».

www.hlebpack.ru

ООО «Ангел Ист Рус»

Общество с ограниченной ответственностью «Ангел Ист Рус» было основано 18 августа 2015 г.

Предприятие является частью реализации совместной инициативы Президента РФ В.В. Путина и Председателя КНР Си Цзиньпина «Один пояс – один путь» и построено в соответствии с Соглашением об инвестициях между администрацией Липецкой области, администрацией Данковского муниципального района и компанией Angel Yeast Co., Ltd. Объем инвестиций составил 7 млрд рублей.

Данковский завод – самое современное производство Angel Yeast. Проектная мощность предприятия – 15 тыс. т сухих и 15 тыс. т прессованных дрожжей в год.

Кроме того, на предприятии будут производить экологически чистые органические удобрения и корма для животных.

Продукцию планируется поставлять на внутренний рынок, а также в страны Ближнего Востока и СНГ.

Angel Yeast более 30 лет занимается разработкой и массовым производством дрожжей и их производных. Основанная в 1986 году, она в настоящее время входит в тройку мировых лидеров индустрии. На данный момент 8 производственных баз Angel Yeast располагаются в Китае и 2 за рубежом – в Египте и России.

Компания производит хлебопекарные дрожжи, разрыхлители, улучшители теста и прочие пищевые ингредиенты под одним из самых известных в мире брендов – Angel.

Также Angel Yeast выпускает дрожжи для приготовления алкогольных напитков, дрожжевые экстракты, биологически активные добавки, корма для животных, удобрения, питательные среды для микроорганизмов и т.д.

Продукцию компании знают более чем в 150 странах и регионах мира. Вся она сертифицирована по международным стандартам контроля управления качеством BRC, ISO 22000, HACCP, GMP, Kosher и Halal.

www.angelyeast.ru

XV съезд Российского союза пекарей XVI бизнес-конференция «ХЛЕБОПЕКАРНОЕ ПРОИЗВОДСТВО В РОССИИ – 2021»

ООО Завод «СЭМЗ»

Свердловский экспериментальный механический завод – один из ведущих поставщиков оборудования для хлебопекарного и кондитерского производства с более чем 60-летним стажем работы.

ООО Завод «СЭМЗ» – современный комплекс с собственной производственной базой, который не только сам производит оборудование, но и является крупнейшим сервисным центром для хлебопекарных и кондитерских предприятий.

www.semz.ru

Группа компаний АльянсГрупп

Группа компаний АльянсГрупп располагается в г. Нижний Новгород, ул. Федосеенко, д. 54Б и имеет подразделения в г. Владимир и г. Ливны Орловской области. Мы осуществляем закупку и переработку зерна на мельничном комплексе в Орловской области и реализуем муку собственного производства и производства наших партнеров-мельниц.

Наша компания специализируется на продаже и доставке муки на предприятия Поволжского федерального и Центрального федерального округов.

Совокупная площадь складских помещений для хранения муки в Нижнем Новгороде, Владимире и Орловской области составляет порядка 8000 м². Совокупный валовый товарооборот составляет около 20 тыс. т зерна и муки в месяц, в денежном выражении товарооборот составляет четыре млрд рублей в год.

Мы осуществляем перевозку зерна и муки собственным транспортом, оказываем услуги по аренде муковозов емкостью 36, 48, 55 м³ и бортовых зерновозов-самосвалов вместимостью 25 т зерна.

Наша компания имеет лаборатории по анализу качества зерна и муки, оснащенные современным оборудованием.

www.alagro.ru

ООО «Павловский Мельник»

Любые ваши кулинарные фантазии воплотятся благодаря превосходному качеству нашей муки!

На нашем предприятии, основанном в 1994 г., трудятся квалифицированные специалисты, обладающие всеми необходимыми навыками и умениями для изготовления высококачественного продукта. Накопленный годами опыт передается молодому поколению, в свою очередь приносящему в работу мельницы современные достижения технического прогресса. Команда профессионалов на данный момент насчитывает более 70 человек.

XV съезд Российского союза пекарей XVI бизнес-конференция «ХЛЕБОПЕКАРНОЕ ПРОИЗВОДСТВО В РОССИИ – 2021»

Для вас наша компания может предложить муку пшеничную хлебопекарную высшего, первого и второго сортов, изготовленную согласно ГОСТ и имеющую сертификаты ЕАЭС. Собственная современная лаборатория всегда ставит в приоритет контроль качества сырья и готовой продукции – отбор муки производится не реже чем один раз в 30 минут. Клейковина нашей муки высшего сорта не менее 28 единиц, белизна 58–60. Объем производства составляет 1 500 тонн ежемесячно.

Производство настроено на фасовку в брендерированные полипропиленовые мешки по 50 и 25 кг. Помимо прямых поставок нашей продукции покупателю, готовы предложить сотрудничество под СТМ.

На территории предприятия имеется склад для размещения готовой продукции и отдельно – для хранения сырья, а также собственный автопарк для доставки готовой продукции.

Политика нашей компании: использовать только качественное сырье, что позволяет, с учетом имеющихся технологических возможностей производить отменный продукт.

Мы открыты для сотрудничества и ваших предложений.

www.pavmelnik.ru

Anneliese

Anneliese – ведущий европейский производитель пекарского инвентаря с более чем 50 летней историей.

Компания производит пекарскую периферию – противни, формы для выпечки и тележки для пекарей и кондитеров со всего мира.

Продукция Anneliese – это важнейшее связующее звено между оборудованием для выпечки и конечным продуктом, от него напрямую зависит качество выпеченных изделий.

В 2019 г. Аннелизе запустила собственное производство по нанесению антипригарных покрытий в России.

Производство запущено по немецким стандартам качества с новейшим оборудованием. Аннелизе – единственный иностранный производитель пекарского инвентаря с собственным производством по нанесению и восстановлению антипригарных покрытий в России.

www.anneliese.de

TECNOPOOL TP Food Group

Компания GOSTOL – словенский производитель хлебопекарного оборудования с более чем 70-летним стажем, с 2019 г. входит в группу TECNOPOOL TP FOOD GROUP.

Сегодня группа TECNOPOOL TP Food Group является лидером и эталонным примером в более чем 80 странах мира в области проектирования, изготовления и монтажа, с

XV съезд Российского союза пекарей XVI бизнес-конференция «ХЛЕБОПЕКАРНОЕ ПРОИЗВОДСТВО В РОССИИ – 2021»

акцентом на выполнение «индивидуальных» проектов. Это уникальная группа, признанная в мире хлебопечения, способная удовлетворить запросы каждого покупателя благодаря наличию широкого спектра печей: от небольшой печи для ремесленного производства до комплектных высокопроизводительных линий по выпечке хлеба и хлебобулочных изделий, включающих все производственные циклы: от приготовления теста до упаковки.

Опыт, инновации и ноу-хау, накопленные за десятилетия деятельности компаний, позволили разработать методику анализа и специальный подход к поиску решений. После оценки возможных критических моментов вместе с заказчиком подбирается оптимальный комплект оборудования, адаптированный к современным требованиям рынка и продукта.

Деятельность в области научных исследований и разработок направлена на внедрение инновационных технологических решений с целью совершенствования производственных процессов и оптимизации затрат. При этом сохраняется высокое качество готовой продукции с особым вниманием к защите окружающей среды за счет энергосберегающих технологий.

Неоспоримое преимущество всех компаний группы – предоставление технической и технологической круглосуточной поддержки сервисной службы 24 часа в сутки, 7 дней в неделю.

Потенциальным заказчикам предлагается возможность протестировать любой продукт под наблюдением и с помощью технологов в Испытательном Центре, оснащенный широким спектром оборудования.

www.gostolgroup.eu

Компания «Скейл Энтерпрайз»

Компания «Скейл Энтерпрайз» основана в 1995 г. и является ведущим поставщиком систем контроля качества и безопасности пищевой продукции в России и СНГ с большим опытом установок на предприятиях.

Скейл Энтерпрайз – эксклюзивный поставщик оборудования DETECTRONIC (Дания), PRISMA (Италия), XAVIS и NOW SYSTEMS (Южная Корея), LAFERPACK и ALTOPACK (Италия) и официальный представитель CAS (Южная Корея), DIBAL (Испания).

Скейл Энтерпрайз предлагает оборудование для инспектирования сыпучих, упакованных и неупакованных продуктов, а также жидких и пастообразных продуктов: металлодетекторы различного типа, рентгеновские сканеры, чеквейеры, упаковочное и маркировочное оборудование.

Источники и типы загрязнений многочисленны, и только самый строгий контроль может гарантировать, что в готовой продукции не окажется включений инородных тел, и она не нанесет вред покупателю и вашей репутации.

Примеры задач, которые мы успешно решаем на различных производствах:

XV съезд Российского союза пекарей XVI бизнес-конференция «ХЛЕБОПЕКАРНОЕ ПРОИЗВОДСТВО В РОССИИ – 2021»

Контроль входящего сырья

- Наличие загрязнений (камни, стекла и др.) вместе с ингредиентами – сухофрукты, орехи, замороженные / свежие ягоды и пр., а также пастообразные продукты.

Контроль в процессе производства

- Попадание частей механизмов и других загрязнений в сырьё и готовую продукцию, связанное как с износом оборудования, так и человеческим фактором.
- Проверка изделия на соответствие заявленному весу.

Контроль конечного продукта

- Проверка количества вложений во вторичной/групповой упаковке (X-Ray сканер, чеквейер).
- Проверка готового продукта на наличие загрязнений металлического характера (металлодетектор), возможных других твердых включений (X-Ray сканер).

Упаковка продукции

- Первичная упаковка флоупак, пакет «гассет», пакет-подушка, с проваренными гранями, стабиллобэг, брикет и т.п.
- Высокоскоростная упаковка флоупак скоростью до 1600 шт/мин.
- Вторичная упаковка в различные типы коробов и шоубоксов.

На предлагаемое оборудование компания Скейл Энтерпрайз предоставляет всю обязательную документацию в соответствии с требованиями российского законодательства.

В условиях роста рыночной конкуренции, изменения требований клиентов и ужесточения промышленных стандартов использование оборудования контроля качества становится все более востребованным.

Компания «Скейл Энтерпрайз» предоставляет решения для закрытия всех критических контрольных точек для обеспечения безопасности вашей продукции.

В нашем шоуруме представлен большой парк оборудования, которое вы можете протестировать со своей продукцией.

При наличии потребности и возникновении вопросов наши специалисты готовы проконсультировать и помочь в подборе оборудования, выехав на ваше предприятие или online.

www.scale.ru

**XV съезд Российского союза пекарей
XVI бизнес-конференция
«ХЛЕБОПЕКАРНОЕ ПРОИЗВОДСТВО В РОССИИ – 2021»**

ДЛЯ ЗАМЕТОК

This image shows a single sheet of white paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are no margins, text, or other markings on the paper.

ДЛЯ ЗАМЕТОК

This image shows a single sheet of white paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are no margins, text, or other markings on the paper.