



Форум-выставка «Кооперация-2018» объединила профессионалов и единомышленников



В Москве прошла форум-выставка «Кооперация-2018». Мероприятие длилось три дня, с 15 по 17 мая 2018 года, и собрало под одной крышей специалистов разных отраслей. В павильоне №75 ВДНХ были фермеры, агрономы, пекари, кондитеры, мастера, представители государственных структур и специалисты из сферы лизинга и ритейла.

В рамках форума-выставки «Кооперация-2018» 15 и 16 мая состоялся XXIX Съезд Ассоциации крестьянских (фермерских) хозяйств и сельскохозяйственных кооперативов России, собравший более 800 аграриев из 70 регионов страны. Здесь представители федеральных и региональных органов государственной власти, деловых кругов, общественных организаций, научного сообщества, кооперативных объединений, главы фермерских хозяйств и фермерских организаций обсудили наиболее актуальные вопросы отрасли. Говорили о развитии сельских территорий и аграрной экономики через реализацию потенциала фермеров и сельскохозяйственной кооперации, о способах повышения доходности в АПК и об эффективности использования государственных средств.

Участники съезда затронули ключевые вопросы развития растениеводства, поговорили о потенциале развития животноводства в семейных фермерских хозяйствах и о роли фермеров и сельскохозяйственной кооперации в устойчивом развитии сельских территорий. Состоялась XXV отчетно-выборная конференция Общероссийского общественного Движения сельских женщин России, а также – рабочее совещание о мерах государственной поддержки малых форм хозяйствования с руководителями Минсельхоза России, Россельхозбанка, Росагролизинга и других министерств и ведомств.



Выставка, включившая в себя несколько тематических направлений, привлекла внимание таких высокопоставленных лиц, как первый заместитель Министра сельского хозяйства Джамбулат Хатуов, директор Департамента

развития сельских территорий Владимир Свеженец и директор Департамента растениеводства, механизации, химизации и защиты растений Пётр Чекмарёв. Они с интересом прошли по выставке и ярмарке, общались с представителями компаний, задавали вопросы.

На экспозиции салона «Ферма» гости увидели стенды производителей и поставщиков сельскохозяйственной техники, оборудования и материалов для производства, хранения, обработки и переработки животноводческой, птицеводческой и растениеводческой сельхозпродукции. Большой интерес вызвали клетки для сельскохозяйственной птицы и небольшой фермерский трактор.

Салон «Пасека» собрал вместе переработчиков и представителей коммерческих структур, пчеловодов-товаропроизводителей, мастерские по производству ульев, пчелоинвентаря и вошины, учебно-показательные пасеки, пчелопитомники. В экспозиции – достижения, товары для пасеки и продукты пчеловодства.



Пчеловоды, участвовавшие в выставке, рассказали о большом интересе к их стендам со стороны иностранцев (особый интерес проявили китайцы). А все потому, что во всем мире известно о пользе меда. «Он уникален. Иначе и быть не может, ведь мед делают трудолюбивые пчелы, древнейшие существа. Им не нужно ничего, они сами знают свою работу. Человек лишь должен создавать для них благоприятные условия: оборудовать ульи и обеспечить комфорт», – так представитель компании «Ленивая пасека» ответил на вопрос, касающийся ее названия.

Салон «Пекарь и кондитер» был богат экспонатами. Сажинский кондитерский комбинат привез большой расписной художественный пряник с начинкой из перетертого чернослива и красного вина. Композиция в виде пирамидки из круглых пряников разных размеров крутилась на специальной этажерке-подиуме, привлекая к себе удивленные взгляды людей. Как поделилась бренд-менеджер предприятия Лилия Кирьянова, многим не верилось, что перед ними настоящий съедобный пряник, просто очень большой. А он, к



тому же, расписан вручную!

Был живой интерес и к стенду компании «Ангел Ист Рус» (Китай). Подходили пекари, чтобы узнать подробнее о новинках. Юные хлебопеки и любители домашней выпечки интересовались, как правильно пользоваться сухими дрожжами этого производителя.

На площадке выставки, помимо стендов хлебопекарных и кондитерских предприятий, была представлена декоративная выпечка. Количество экспонатов ежедневно пополнялось.



Запахи свежесыпеченного хлеба манили посетителей выставки к специально оборудованным стендам-пекарням. Здесь любой желающий мог понаблюдать за состязаниями хлебопеков, организатором которых выступила Российская гильдия пекарей и кондитеров (РОСПиК). Кроме традиционных XVIII Кубка России по хлебопечению «Хлеб – это мир» и VII Кубка России по хлебопечению среди молодежи «Пекарь – профессия будущего», был организован Кубок Центросоюза по хлебопечению.



Пекари показали, что тоже болеют за наших вместе со всей страной. Тема предстоящего Чемпионата мира по футболу прошла красной нитью через все композиции конкурсантов в номинации «Витрина». Стоит отметить, что Кубок России по хлебопечению престижен среди пекарей. Ведь, участвуя в конкурсе, специалисты получают возможность громко заявить о себе не только в профессиональном сообществе, но и на весь мир.

На Кубке было весело – команды в ходе презентаций конкурсной продукции самовыражались не только в искусстве выпечки. Был среди пекарей и гармонист, душевно исполнивший песню, которая привлекла к соревнованиям внимание еще большего количества посетителей.

В результате голосования профессиональное жюри выбрало победителей. Первое место среди коллективов хлебопекарных предприятий завоевало ГУП РК «Крымхлеб» (г. Симферополь), второе место заняла ПК «Хлебникъ» (г. Воскресенск), на почетном третьем месте – ООО «КОКОКО» (г. Санкт-Петербург).

В молодежном соревновании первое место вырвала у соперников команда Романовского колледжа индустрии и гостеприимства (Республика Крым), второе место осталось за Белгородским техникумом промышленности и сферы услуг, третье место пьедестала заняли студенты Орловского государственного университета им И.С. Тургенева.

Награды вручали президент РОСПиК Юрий Кацнельсон и вице-президент Международного союза пекарей и кондитеров (UIBC) Гюнтер Кёрфер. Невозможно даже представить, насколько было приятно юным представителям профессии получить поздравления, медали, дипломы и кубки из рук этих людей. Радостью победы и встречи с экспертами были озарены их лица. Несмотря на усталость, все улыбались и не сдерживали эмоций – радовались, поднимая кубки вверх.

В этом году молодых пекарей судили не только эксперты. Журналисты тоже выбрали своего лидера. Они оценивали выпечку по внешнему виду и вкусу. В результате

голосования пресса присудила Кубок и первое место за самый вкусный хлеб и декоративное оформление студентам из Казани.

Салон «Пекарь и кондитер» не ограничился выставкой и конкурсами. Организаторы предусмотрели и деловую программу. В рамках II Евразийского форума по хлебопечению «Хлеб – это мир» пекари обсудили самые актуальные вопросы отрасли. Гюнтер Кёрфер рассказал коллегам о хлебных и кондитерских мероприятиях и о хлебопечении в Швеции. Можно сказать, что в Европе пекари сталкиваются с теми же проблемами, что и в России. Многие эти проблемы связаны с мифами и стереотипами, созданными диетологами в наше время. Например, это боязнь людей поправиться от хлеба, получить аллергическую реакцию или большее количество сахара, чем хотелось бы. Эти и многие другие мифы о хлебе развенчивались на форуме.



Еще одним приятным сюрпризом для посетителей стала ярмарка, разделенная на три тематических раздела. Натуральные продукты питания, кондитерские изделия и товары народных промыслов гости приобретали из первых рук.

Посетители фермерских рядов ярмарки покупали натуральные, экологически чистые продукты: молочные деликатесы, масло сливочное, крафтовые сыры, мясо и мясные деликатесы, домашние заготовки, мед, деликатесы из дичи, деревенские колбасы, семена, рассаду и многое другое.



Свою продукцию на ярмарку привезли индивидуальные предприниматели, мастера и предприятия, занимающиеся производством товаров народного промысла, ремесленные пряничные мастерские, производители сопутствующего инвентаря. Здесь были изысканные изделия из дерева, глины, металла, кожи, шерсти, пуха и кружева.

На пряничной улице можно было купить шоколад и конфеты ручной работы, пряничные сувениры и разнообразные ремесленные пряничные изделия – печатные, вырубленные, расписные пряники и коврижки, приготовленные российскими мастерами на натуральном меду, с имбирем, с различными пряностями.



На стенде Московского музея пряника были представлены пряники всевозможной величины и тематики. Всех поразили своей красотой и изяществом терем и маленькая пряничная копия Собора Василия Блаженного. Здесь посетители не только любовались шедеврами мастеров и эксклюзивными пряниками, но и сами под руководством специалистов пробовали свои силы в роли художников-дизайнеров пряников. Из-под рук мастеров ловко выпархивали бабочки, выводились цветочки и сердечки, а их ученики, удивленные четкости и отточенности движений, старательно выводили рисунки на своих пряниках, которые потом забрали с собой на память.

В зоне мастер-классов на выставке тоже проводились мастер-классы: мастер-класс по пшеничной закваске и мастер-классы по росписи пряников в стиле вышивки гладью и кружева в технике кружевная сетка и вензель. Участники научились делать домик на чашке.

На выставке и на ярмарке было много красивых стендов. Компании умело украсили свои рабочие места, чем привлекли внимание целевой аудитории.

По отзывам участников, мероприятие удалось. Сейчас уже известно, что форум-выставка станет ежегодным мероприятием. Увидимся снова весной следующего года!