

В этом номере

**ЦЕНЫ НА ХЛЕБ НЕ БУДУТ
ПОДНИМАТЬСЯ ВЫШЕ ИНФЛЯЦИИ**

**СОСТОЯЛОСЬ ПЕРВОЕ ЗАСЕДАНИЕ
КОМИТЕТА ПРИ МТПП**

**ОБРАТНАЯ СВЯЗЬ ПО ВОЗВРАТУ
ХЛЕБА**

**КРУГЛЫЙ СТОЛ ПО ЗАКОНУ О
ТОРГОВЛЕ**

Недавно в Москве



**ВСЕМИРНЫЙ ФОРУМ
ПО ХЛЕБОПЕЧЕНИЮ**

МОСКВА, 8-9 июня 2017



Новости РОСПиК

II ВСЕМИРНЫЙ ФОРУМ «ХЛЕБ - ЭТО МИР»

8-9 июня на ВДНХ прошел **Второй Всемирный Форум по хлебопечению «Хлеб – это мир»**, который состоялся в рамках Всероссийского Форума «Российское село – 2017».



Генеральным партнером Форума стала китайская компания, один из мировых лидеров по производству дрожжей «Ангел Ист Рус». Официальным поставщиком Форума - компания «МЕТРО Кэш энд Керри».

Напомним, что впервые хлебопеки всего мира собрались в Москве десять лет назад – в апреле 2007 года. Решение провести Второй Всемирный Форум по хлебопечению было принято президентом UIBC Антонио Ариасом и Генеральным секретарем UIBC Хосе Марией Дель Валладо во время Конгресса UIBC в 2016 году в Бразилии в Сан-Пауло.

Программа Второго всемирного форума включала в себя семинар, круглые столы и пленарное заседание. В деловой программе приняли участие представители России, Австрии, Германии, Швеции, Испании, Китая, Мексики и других стран.

Прошедшие 8 июня круглые столы Форума были посвящены консолидации профессиональных объединений и профессиональному обучению пекарей и кондитеров. Зарубежные и российские специалисты поделились опытом в решении существующих проблем в данной области, также участники круглых столов договорились о реализации совместных проектов по данной тематике.

Темой семинара, также прошедшего 8 июня, стало «Современное хлебопечение, пути развития, новые технологии». Менеджер по качеству направления «хлеб» сети гипермаркетов АШАН Ирина Зубарева на примере своего предприятия рассказала о положительном опыте взаимодействия с производителями хлебопекарной и кондитерской продукции. Представитель компании «Ангел Ист Рус» Козырева Наталья - об инновационных ингредиентах для хлебопекарного и кондитерского производства, которые в скором времени будут производиться в России. Руководитель отдела оперативного управления компании «АРВАЛУС» Энгельберт Эдлингер рассказал о строительстве нового завода в Подмоскowie по производству хлебопекарных смесей.

Не обошлось заседание и без приятных моментов. Ольга Атюкова, Заместитель полномочного Представителя Президента Российской Федерации в Центральном Федеральном Округе вручила Благодарность: в лице Президента Гильдии Юрия Кацнельсона Некоммерческому Партнерству «Российская Гильдия пекарей и кондитеров»;

ООО «Венский цех» (Москва); Ольге Волосатовой, начальнику отдела кадров АО «Хлебозавод №28» (Зеленоград), проработавшей в отрасли 35 лет; Ирине Лукьяновой, начальнику производственно-технологической лаборатории АО «Хлебозавод №28» (Зеленоград) - стаж работы 30 лет; Маргарите Куркачевой, директору по производству площадки «Звездная» ОАО «Фацер» (Санкт-Петербург); Юрию Бондаренко, Вице-президент РОСПиК (Москва) – стаж 24 года.

Президент UIBC Антонио Ариас проинформировал участников Форума об основных трендах в современном производстве хлебобулочной продукции в его родной стране, Мексике и в мире.

Вице-президент UIBC, коллега из Швеции Гюнтер Кёрфер, рассказал о хлебопечении в странах Северной Европы. Президент немецкого союза пекарей и кондитеров Михаэль Випплерв заключении своего выступления пригласил всех на ежегодную выставку IBA в Германии.

Суффлико Фиордализо, аккаунт-менеджер компании Exmedias.r.l. (Италия) рассказала о производстве продуктов питания без глютена и лактозы и также пригласила на профильные выставки, которые пройдут в 2017 году в Италии.

Коммерческий директор генерального партнера Форума, компании «Ангел Ист Рус» Ли Цзинлун, рассказал о рынке хлебопечения Китая, преимуществах ассортимента продукции компании для российского хлебопечения.



Также почетным гостям Форума была презентована книга издательства «Аграрий Плюс» - «Современная эпоха хлебопекарного и кондитерского дела в России». По результатам пленарного заседания участниками Форума был принят Меморандум, в котором в том числе было принято решение о проведении Второго Евразийского Форума по хлебопечению в Москве в мае 2018 г.

Кроме того, в эти дни Российская Гильдия пекарей и кондитеров пополнила свои ряды тремя новыми членами РОСПиК. В Российскую Гильдию пекарей и кондитеров вошел московский интернет-магазин и пекарня по выпечке осетинских пирогов «Легенда аланов» (www.piroguru.ru), руководитель Виктория Азиева.

А также хлебопекарня индивидуального предпринимателя из Самарской области Флюры Маликовой. Пекарня Флюры Камильевны расположена в селе Кинель-Черкассы Самарской области и её ассортимент включает более 100 наименований хлеба и хлебобулочных изделий и 20 наименований печенья.

Ещё одним новым соратником по работе Российской Гильдии пекарей и кондитеров стал подмосковный завод по производству ингредиентов ООО «АРВАЛУС» (www.arvaius.com.ru). Интересно то, что «АРВАЛУС» - это дочернее производство ведущего австрийского производителя хлебобулочных и кондитерских ингредиентов компании «Бакальдрин Корншпиц ГМБХ». Москва станет шестым производственным центром австрийского семейного предприятия уже работающего в Астене (Австрия), Аммане (Иордания), Винтертуре (Швейцария), Толуке (Мексика) и Кейптауне (ЮАР).





Популярностью у обычных посетителей Форума пользовались Фермерская ярмарка, выставка с экспозициями компаний-производителей и поставщиков хлебобулочных изделий, сырья, ингредиентов, технологического оборудования для хлебопечения и смежных производств и особенно мастер-классы от настоящих маэстро хлебопекарного и кондитерского производства. Так, директор французской булочной-кондитерской из подмосковного Пушкино Бенахья Амджат Абдаллах провел мастер-класс по выпечке ржано-пшеничного багета и ржаного хлеба. Представитель компании ROBOT-COUPÉ S.N.C. Михаил Осенмук преподнес всем желающим урок изготовлению глазури, начинки для сдобных и слоеных изделий и приготовлению домашнего мороженого. А директор музея-пекарни «Хлебный ангел» Елена Забелина (Ступино, Московская обл.) научила печь хлебцы из ржаной муки с добавлением витаминного комплекса.



Неменьший интерес у зрителей вызвали соревнования пекарей. За XVII Кубок России по хлебопечению «Хлеб – это мир» боролись команды из Республики Мордовии, Иркутской, Московской областей. А за VI Кубок России среди молодежи «Пекарь – профессия будущего» - команды студентов профессиональных учебных заведений из Санкт-Петербурга, Белгорода, Ставрополя, Курска и Ростова-на-Дону.



Для проведения Кубка на выставочной площадке Форума были специально смонтированы полностью оборудованные пекарни. Техническими партнерами Кубка выступили компании «СМЕГ Россия», «Сарапульский электрогенераторный завод», Весовой завод «Мидл С», «АТЕСИ», «Луховицкий мукомольный завод», КД «Меркурий», «Лав продукт», Единый Центр Ингредиентов и другие поставщики сырья.

Начинающим и уже состоявшимся мастерам-пекарям пришлось вести настоящие баталии в номинациях за лучшую «Витрину», «Культуру производства», «Декоративную выпечку», «Сдобу» и «Хлеб». Не легко пришлось и жюри, которые должны были выбрать самых лучших из уже лучших. Но выбор был все-таки сделан.





В итоге XVII Кубок России по хлебопечению «Хлеб – это мир» уехал в Подмосковный Воскресенск. Команда пекарей производственной компании «Хлебник» стала победителем второй год подряд. Второе место завоевала команда пекарей из компании «Чудо Хлеб» (г. Саранск, Республика Мордовия). Третье место – досталось команде пекарни-кондитерской «Урожай» (г. Байкальск, Иркутская обл.) Особенно приятно удивила и впечатлила членов жюри настоящая сибирская сдоба – с икрой. Места же в VI Кубке России среди молодёжи «Пекарь – профессия будущего» распределились так: первое место и соответственно сам Кубок завоевала команда ГБПОУ «Ставропольский колледж сервисных технологий и коммерции» (г. Ставрополь). Второе место - ОГАПОУ "Белгородский техникум промышленности и сферы услуг" (г. Белгород). Третье – ребята из «Донского Казачьего Государственного института пищевых технологий и бизнеса» (филиал ФГБОУ ВО «Московский государственный университет технологий и управления имени К.Г. Разумовского» (г. Ростов-на-Дону). Награды победителям вручали Президент Российской Гильдии пекарей и кондитеров Юрий Кацнельсон и коммерческий директор генерального партнера Форума компании «Ангел Ист Рус» Ли Цзинлун.

[Смотрите фотоотчет на сайте РОСПиК](#)

Членом РОСПиК



ЦЕНЫ НА ХЛЕБ НЕ БУДУТ ПОДНИМАТЬСЯ ВЫШЕ ИНФЛЯЦИИ

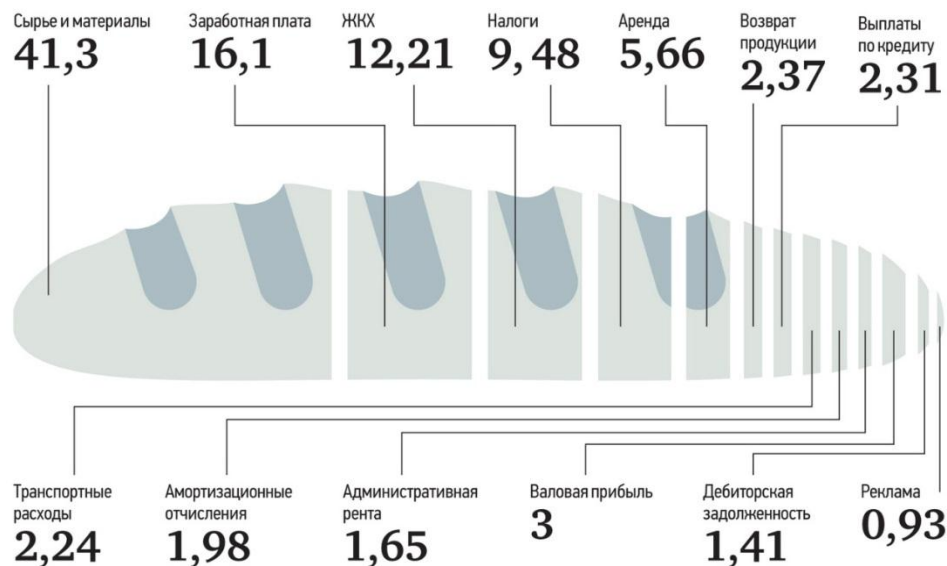
В столице обсудили вопросы качества и безопасности хлеба и хлебобулочных изделий, ассортимента и доступности хлеба и проблемы с возвратом продукции.

В мероприятии приняли участие представители Росстандарта, Роспотребнадзора, Российской гильдии пекарей и кондитеров.

– Цены на хлеб не будут подниматься выше инфляции, — сообщил президент Российской гильдии пекарей и кондитеров (РОСПиК) Юрий Кацнельсон. – Сейчас в среднем по стране килограмм хлеба из пшеничной муки высшего сорта стоит 68,54 рубля, из пшеничной муки 1-го и 2-го сортов — 44,28 рубля, а из ржаной — 45,11. Это цена за килограмм, но обычно в одной буханке всегда меньше, поэтому и цена меньше. Я могу с уверенностью сказать, что хлеб сейчас абсолютно доступен.

Также Юрий Менделевич рассказал о новом проекте «Ромашка», который скоро будет запущен по всей России, в том числе и в Москве. Суть его заключается в продаже хлеба с мобильных пекарен.

Из чего складывается цена на хлеб (%)



— Во всем мире пекари сами продают свою продукцию, — рассказал «ВМ» Канцнельсон.

— Они ставят доступные цены, по которым люди могут позволить себе купить горячий и свежий хлеб. Кроме этого, эти пекарни расположены по всему городу, поэтому хлеб не нужно возить далеко, следовательно, он всегда будет свежим. Мы также хотим развивать нестационарную торговлю, в том числе и мобильную.

По словам Юрия Кацнельсона, развитие этого сегмента торговли позволит хлебопекам существенно расширить рынок сбыта и увеличить объем производства и ассортимент продукции, а также обеспечить свежими хлебобулочными изделиями населенные пункты, не имеющие собственных пекарен.

— Дефицита хлеба в Москве нет, но новые пекарни всегда нужны, — считает Юрий Кацнельсон. — В Москве сейчас чуть более 1000 субъектов хлебопечения. Но в огромном мегаполисе живет очень много людей, и, следовательно, спрос на хлеб высокий. Например, сейчас лето, и многие жители столицы едут в выходные на дачу. Не везде есть магазины, где можно купить свежие хлебобулочные изделия. Поэтому горожане идут накануне в магазин и закупаются на 2–3 дня. Подобный всплеск бывает и перед Новым годом. Хочу отметить, что, в отличие от некоторых регионов, в столице нет проблем с возвратом хлеба и хлебобулочных изделий.

Автор: Артур Гутманович

Источник: [газета «Вечерняя Москва»](#)

Ещё один шаг вперед

СОСТОЯЛОСЬ ПЕРВОЕ ЗАСЕДАНИЕ КОМИТЕТА ПРИ МТПП

25 мая состоялось первое заседание Комитета при МТПП по развитию и поддержке хлебопечения.

Участников первого заседания поприветствовал Президент Московской Торгово-промышленной палаты, депутат Мосгордумы Владимир Платонов. В своем обращении он отметил, что двери Московской Торгово-промышленной палаты всегда открыты для деятельных, инициативных людей, которые работают на созидание. Тем более, в такой жизненно важной сфере как хлебопечение.



После утверждения плана основных мероприятий Комитета на I полугодие 2017 года, собравшиеся обсудили ряд важных для хлебопечков вопросов.

В частности, вопрос о патентной системе налогообложения. Как показывает статистика за 2016 год количество выданных в Москве хлебопекам патентов - всего 7, что в процентном соотношении составляет 0,6% от общего количества субъектов хлебопечения.

Как правило, причина кроется в стоимости патента, которая на сегодняшний день составляет 300 тысяч рублей. Для среднего и малого бизнеса эта сумма зачастую является не подъемной. Решение задачи, по мнению председателя Комитета Юрия Кацнельсона заключается в том, чтобы здраво оценить возможности хлебопечков и законодательно закрепить сумму патента в Москве и в области не более 100 тысяч рублей.

Ещё один немаловажный вопрос, который обсудили собравшиеся - переход субъектов хлебопечения на новый формат контрольно-кассовой техники (ККТ). В частности, директор РОСПиК Михаил Крихели рассказал о том, что введение онлайн касс может привести к закрытию не одной тысячи хлебных киосков по всей стране.

Но, выход из этой ситуации есть. Опять-таки, на законодательном уровне включить торговлю хлебом в список организаций и индивидуальных предпринимателей, которые могут производить расчеты без применения ККТ.



Напомним, что в п.2 ст.2 ФЗ "О применении контрольно-кассовой техники при осуществлении наличных денежных расчетов и (или) расчетов с использованием платежных карт" от 22.05.2003 N 54-ФЗ, содержится перечень организаций и индивидуальных предпринимателей, которые с учетом специфики своей деятельности могут производить расчёты без применения ККТ. В том числе, в этот перечень входит «торговля в киосках мороженым, безалкогольными напитками в розлив».

По этим вопросам единогласно было принято решение подготовить Предложения на имя Президента Московской Торгово-промышленной

палаты Владимира Платонова с дальнейшей их передачей Мосгордуме.

Далее собравшиеся обсудили тему оптимизации заказов и поставок хлебобулочной и мучнисто-кондитерской продукции в торговые сети. В решении этой задачи участвуют несколько сторон, в том числе производители хлебопекарной продукции и субъекты торговли. В этом направлении РОСПиК ведёт активную работу с регионами. И в принципе, обратная связь показывает, что на сегодняшний день проблема возврата хлебобулочной продукции уже не является настолько острой и масштабной. А в большинстве регионов ее вообще не существует.

Далее на повестке дня было интересное, подробное и в полной мере просветительское выступление методолога ООО «Столичная бухгалтерская компания» Натальи Генераловой, которая рассказала о одной из форм налогового мониторинга. А именно об выездной налоговой проверке. Как правило, любая выездная проверка для организации является крайне нежелательной. Но, как выясняется, не всегда такая налоговая проверка может быть в действительности страшной для хлебопеков.

Критерии, по которым компания может определить, придут ли к ней инспекторы с выездной налоговой проверкой или нет, перечислены в Приказе ФНС России от 30.05.2007 N ММ-3-06/333 "Об утверждении Концепции системы планирования выездных налоговых проверок".

Регионам

ОБРАТНАЯ СВЯЗЬ ПО ВОЗВРАТУ ХЛЕБА

Президент РОСПиК Юрий Кацнельсон обратился с письмом к руководителям российских регионов.

Письмо с просьбой о сотрудничестве в плане решения вопроса возврата хлеба торговыми сетями было направлено губернаторам и руководителям всех 85 субъектов Российской Федерации. Сделано это в рамках комплекса мер, предусмотренных реализацией совместного с Ассоциацией компаний

розничной торговли (АКОРТ) направления на налаживание стабильного и эффективного сотрудничества торговых сетей и поставщиков хлеба.

До недавнего времени вопрос возврата магазинами хлебобулочной продукции пекарям был из разряда болезненных. Поэтому в декабре 2016 года между РОСПиК И АКОРТ был подписан Меморандум о взаимопонимании и сотрудничестве. Главной целью которого был поиск решения этой проблемы. В настоящее время к Меморандуму присоединились такие розничные сети, как ГК «Дикси», «Лента», «Магнит», «Метро АГ», «X5 Retail Group» и др.

На обратную связь с РОСПиК уже вышли Омская, Орловская, Нижегородская области, Ямало-Ненецкий Автономный Округ и многие другие. Всего более двадцати регионов. И пока полученная из первых уст информация радует. Фактов, когда недобросовестные торговые сети возвращают нереализованный хлеб и хлебобулочные и кондитерские изделия пекарям и кондитерам не зарегистрировано. В случае же выявления подобных действий со стороны торговых сетей органы исполнительной власти на местах готовы сотрудничать с РОСПиК для решения данной проблемы.

Наша позиция

КРУГЛЫЙ СТОЛ ПО ЗАКОНУ О ТОРГОВЛЕ

31 мая в Московской областной думе прошел круглый стол по теме «Практика применения Федерального закона от 03.07.2016 №273-ФЗ «Об основах государственного регулирования торговой деятельности в Российской Федерации».

Российскую Гильдию пекарей и кондитеров представлял директор РОСПиК Михаил Крихели, который высказал позицию Гильдии по вопросам перехода субъектов хлебопечения на новый формат контрольно-кассовой техники (ККТ) и по регулированию торговой деятельности на объектах нестационарной торговли.

Как уже было озвучено ранее на первом заседании Комитета при МТПП по поддержке и развитию хлебопечения, мнение РОСПиК о переходе на новый формат контрольно-кассовой техники неизменно. А именно, приравнять торговлю в киосках хлебом и хлебобулочными изделиями к торговле в киосках мороженым и безалкогольными напитками в розлив и включить торговлю хлебом в список организаций и индивидуальных предпринимателей, которые могут производить расчёты без применения ККТ.



Говоря о вопросе регулирования торговой деятельности на объектах нестационарной торговли, Михаил Крихели обратил внимание участников круглого стола, что одной из важных задач обеспечения территориально-экономической доступности хлеба для населения, является наличие разветвленной, собственной, мультиформатной, в том числе и нестационарной розничной сети у субъектов хлебопечения. А значит, очень важно на законодательном уровне прописать чёткие правила торговли с нестационарных торговых объектов.

По двум этим вопросам позиция РОСПИК была зафиксирована документально, и участники круглого стола приняли решение передать предложения Гильдии на рассмотрение в Госдуму Российской Федерации.

Также Михаил Крихели рассказал о реализации задач, закреплённых в Меморандуме о взаимопонимании и сотрудничестве, который был подписан в декабре 2016 года между РОСПИК и Ассоциацией компаний розничной торговли (АКОРТ).

Напомним, главная цель, которую преследует собой Меморандум, заключается в оптимизации заказов и поставок хлебобулочной и мучнисто-кондитерской продукции в торговые сети, в целях минимизации объёмов, нереализуемых в пределах срока продажи.

В настоящее время поставщиками и торговыми сетями происходит присоединение к меморандуму, изучаются подходы к решению проблемы возврата. Также по вопросу гармонизации взаимоотношений поставщиков хлебобулочной продукции и торговых сетей ведется работа и в профильных ведомствах на местах в регионах.

Новости отрасли:



[В Алтайском крае намерены значительно увеличить объемы производства арахисовой пасты](#)



[В поселках Ямала выпекли почти 500 тонн хлеба](#)



[Кушелевский хлебозавод стал региональным памятником](#)



[Что нужно для того, чтобы в России снова появился вкусный хлеб](#)



[Александр Краснов: «На хлебе денег не заработаешь, но благодарность и уважение людей дороже»](#)



[На МКС впервые испекли хлеб](#)

Контакты пресс-службы:

+7 (495) 755-50-35/38, доб. 124
Остапчук Дана

pressa@rospik.ru

