



9-й Петербургский форум пивоваров 18 – 19 апреля 2023 г. Санкт-Петербург

Программа форума

1-й день (18 апреля)

08:30-09:00 / Регистрация участников форума

09:00-09:15 / Открытие форума

09:15 Бельгийское пиво: особенности ферментации. Специальные сорта и решения для их производства. **Виталий МОТОРИН**
Региональный менеджер
Компания Fermentis
/Москва/

- 10:00**
- основные моменты технологии производства;
 - специальные штаммы дрожжей для производства популярных бельгийских стилей, технология вторичного брожения с применением нейтральных штаммов и штаммов, вносящих особые ароматы;
 - примеры рецептур.

10:00 Управление деятельностью пивоваренного завода по КРІ, основные КРІ описывающие пивоваренный завод, методология расчета и бенчмарки **Евгений РОДИН**
Кандидат биологических наук
Независимый директор
Бизнес-консультант
Старший научный сотрудник
ВНИИПБиВП
/Москва/

11:00 Дается определение КРІ. Показываются основные принципы управления предприятием по КРІ. Приводится список из 15 основных КРІ, описывающих деятельность пивоваренного производства, показывается методология их расчета с указанием типичных значений для пивоваренного предприятия и приводятся их бенчмарки (лучшие в мире фактически достигнутые значения).

11:00 Оборудование для налива пива **Игорь ОНОФРЮК**
Директор представительства
ООО «ДПО»
/Новосибирск/

- 11:45**
- обзор рынка оборудования для магазинов разливного пива (новинки, тренды);
 - импортозамещение на рынке пивного оборудования;
 - может ли китайское оборудование и кеги заменить европейское;
 - обзор рынка кег;
 - будущее магазинов разливного пива, "магазин самообслуживания".

11:45-12:45 / Кофе-брейк

12:45 Маркировка пива и слабоалкогольных напитков. Первые результаты и развитие проекта. **Антон ХАРИТОНОВ**
Исполнительный директор
ООО «Антарес Вижн Рус»
/Москва/

13:30 Маркировка кег с 1 апреля. Результаты и вопросы.
Практически все производители пива уже получили первый опыт маркировки. Через 2 недели после старта первого этапа проекта подводить итоги еще рано, а вот вопросы уже накопились.
Основное внимание будет уделено разбору реальных кейсов в режиме свободного общения (вопрос-ответ и обмен опытом) с участниками мероприятия.
Оборудование для маркировки алюминиевой банки
Во второй части выступления компания «Антарес Вижн Рус» представит лазерную установку для маркировки крышки пивной банки. Маркировка наносится на анодированный ключ или непосредственно на поверхность крышки. Это уникальное, полностью Российское, решение может стать основным для реализации маркировки на скоростных производствах.

13:30 Платинка TopSysl – решение для алюминиевой банки 3 в 1: маркировка «Честный знак», безопасность, премиальность. **Тарас СИТНИКОВ**
Менеджер по работе с
ключевыми клиентами
ООО «АФР»
/Санкт-Петербург/

- 14:15**
- возможность нанесения обязательной маркировки «Честный знак», как преимущество предлагаемой технологии;
 - платинка на банке, как дополнительное средство повышения ценности и конкурентоспособности продукта;
 - платинка TopSysl: победа над недостатками предшествующих технических решений;
 - установка оборудования TopSysl - реальная возможность стать лидером тренда и занять бо́льшую долю рынка.

14:15-15:15 / Обед

15:15	Новые подходы к идентификации пивоваренной продукции	Лариса ХАРЛАМОВА
-	В последние годы активно ведется работа по идентификации пивоваренной продукции.	Кандидат технических наук
16:00	Данная работа проводится по инициативе государственных органов, в том числе Росалкогольрегулирования.	Заведующая отделом технологии
	По результатам многолетней работы разработана система оценки продукции, включающая, как ранее разработанные методы, такие как определение полифенолов, азота, В-глюкана, так и абсолютно новый метод по определению несоложенного сырья. Данный метод основан на ферментативной реакции, позволяющей определить процентное соотношение солода несоложенного сырья в готовой продукции. При этом ранее разработанные методы остаются важным инструментом для идентификации пивоваренной продукции, так как очень важен именно комплексный подход в этом вопросе.	пивоварения и безалкогольных напитков ВНИИ ПБ и ВП /Москва/
16:00	Что и как удастся заместить, или обеспечение производства	Сергей КОРНАКОВ
-	пива современным оборудованием и запчастями, в новых	Директор по продажам
16:45	реалиях	ООО «Процессный инжиниринг»
	<ul style="list-style-type: none"> • санкционная повестка дня (что было и что стало); • ключевые позиции по оборудованию, что удастся заместить, а что уже давно заменили; • имеет ли смысл покупать европейское оборудование? • доступность запасных частей и сервиса. 	/Москва/
16:45	Внедрение маркировки пива и слабоалкогольных напитков (ПЭТ/стекло/АЛ банки)	Андрей КАСМЫНИН
-	«Честный ЗНАК». Технические решения.	Технический директор
17:30	С 15 января 2025 будет запрещен оборот немаркированного пива – это значит, что уже сейчас необходимо внедрять системы маркировки.	ООО «ВЕКАС»
	Мы уже установили наши решения в других товарных группах, на производствах КЕГ и начали внедрения на высокоскоростных линиях (ПЭТ, стекло, АЛ банки). Большой опыт компаний Markjet и VEKAS в области маркировки (500+ производственных линий) позволяет нашим специалистам поделиться опытом и рассказать: <ul style="list-style-type: none"> • какие особенности предприятия нужно учитывать при внедрении маркировки; • о методах нанесения DataMatrix кодов; • о методах считывания DataMatrix кодов; • какие решения подходят для различных форм-факторов; • как вовремя подготовиться к внедрению и на что обратить внимание. 	/Москва/ Дмитрий ЧЕРНЫШОВ Менеджер по работе с ключевыми клиентами ООО «МАРКДЖЕТ» /Москва/

18:00 / Приветственный ужин в «AZIMUT» Отеле (зал «Берлин»)**2-й день (19 апреля)**

09:15	Ошибки при проектировании и монтаже различного	Андрей БУКИН
-	оборудования. Их влияние на санитарию и ход	Кандидат технических наук
10:00	технологического процесса	Пивовар-технолог
	Некачественное проектирование и монтаж может привести к различным проблемам на производстве. Эти проблемы можно разделить на явные и скрытые. И если к первым технолог и механик смогут адаптироваться, то со скрытыми все сложнее. Скрытые проблемы монтажа и проектирования могут привести к серьезным проблемам. О причинах, которых вы можете даже и не догадываться, пытаюсь найти их в другом месте. Особую серьезность представляет плохой монтаж нетехнологического оборудования, который, внимание, может вызвать проблемы в качестве и санитарии готового продукта.	Научный редактор журнала «Индустрия напитков» /Санкт-Петербург/
10:00	Слабо- и безалкогольное пиво: прошлое, настоящее и будущее	Алексей ТИТОВ
-	<ul style="list-style-type: none"> • обзор технологий производства слабо- и безалкогольного пива. 	Консультант по пивоварению
10:45	<ul style="list-style-type: none"> • технология, связанная с использованием штаммов, не сбраживающих мальтотриозу. 	ООО «Лаллеманд дрожжи» /Санкт-Петербург/
10:45	Пеностойкость и содержание углекислоты в пиве	Сергей КАШУБА
-	Технологические методы управления	Директор по производству
11:30	<ul style="list-style-type: none"> • законы растворимости газов в жидкости; • пиво как сложная коллоидная система; • влияние на сенсорное восприятие, оптимальные концентрации CO₂ в пиве; • факторы, влияющие на пеностойкость, "точки" потери углекислоты. • технологические методы управления содержанием CO₂ в пиве. 	«Азовская частная пивоварня» /Азов, Ростовская обл./

11:30-12:30 / Кофе-брейк

12:30 - 14:00	Последние изменения законодательства в отношении пивной индустрии <ul style="list-style-type: none">• декларации о соответствии, доказательная база;• расчет производственной мощности и реестр мощностей; проекты новых нормативных документов.	Наталья ПЕТРОВА Кандидат технических наук Независимый консультант /Санкт-Петербург/
-----------------------------------	--	---

14:00-15:00 / Обед

15:00 - 15:50	Пивоваренный инжиниринг <p>Определение термина "Пивоваренный инжиниринг". Основные отличия от определения "Пивоваренная инженерия". Составляющие "Проектного пивоваренного инжиниринга":</p> <ul style="list-style-type: none">• проектировка;• реализация;• сроки;• бюджет. <p>Кто такой "инженер проекта", его основные обязанности и задачи. Для чего он нужен на небольших производствах (ответ он не нужен, вы сами являетесь "инженерами проекта"). Соответственно, основная задача данной презентации - предоставить вам базовую информацию, которая поможет повысить уровень (детализацию) проработки инженерных проектов, реализуемых вами самостоятельно. Стадии проектно-инженерных мероприятий:</p> <ul style="list-style-type: none">• получение ТЗ. Выработка/создание технологического решения;• разработка технологической (P&ID) схемы, согласование с технологом;• создание спецификации;• создание плана размещения оборудования (Layout);• создание графика реализации проекта;• составление сметы и КП на проект. <p>Основные ошибки при разработке PID схем и создании спецификаций.</p> <ul style="list-style-type: none">• требования к санитарно-гигиеническому проектированию (EHEDG).• общие положения:<ul style="list-style-type: none">– мертвые зоны;– виды соединений трубопроводов и арматуры (степень гигиеничности);– скорость потока.• переразмерка оборудования, трубопроводов, арматуры. Больше — не значит лучше. <p>Ситуация с арматурой, КИП элементами в свете текущих событий.</p> <ul style="list-style-type: none">• ситуация с арматурой. Китайские и отечественные поставщики;• гигиенические варианты датчиков температур, давления и т.д.;• какое оборудование вы можете сделать самостоятельно.	Владимир МАЛАШЕНКО Инженер проектов Компания BreweryExpert /Санкт-Петербург/
-----------------------------------	---	--

15:50 - 16:30	Зависимость режимов фильтрации и стабилизации от параметров сырья и характеристик пива <ul style="list-style-type: none">• немного о параметрах сырья (солод, не солод, хмель, вода и др.);• характеристики пива (ГОСТ и не ГОСТ);• еще раз о фильтрации;• стойкость или стабилизация; корректировка режимов фильтрации.	Ильдар КАРИМОВ Главный технолог ООО «ТОВЕСОРБ» /Салават, Башкортостан/
-----------------------------------	--	--

16:30 - 17:00	Выращивание, переработка и использование алтайского хмеля в пивоварении <p>В выступлении будет рассказано о мировом выращивании хмеля. Рассмотрим особенности возделывания хмеля в России и специфику выращивания хмеля на Алтае. Расскажем о принципах закладки шпалер, сортах хмеля, внесённых в реестр селекционных достижений. Коснёмся основ агротехнологии возделывания и переработки хмеля. Поделимся данными о химическом составе российских сортов хмеля и уникальными органолептическими характеристиками хмеля, выращенного в Республике Алтай и Алтайском крае.</p>	Александр ХЛЫНОВСКИЙ Заместитель директора по развитию Чарышского сельскохозяйственного потребительского кооператива имени академика С.Н.Хабарова /Алтайский край/
-----------------------------------	--	---

17:00	МОТИВАЦИЯ – один из инструментов руководителя	Ольга ГАМИДОВА
-	<ul style="list-style-type: none"> • что такое мотивация? 	Консультант по бережливому
17:40	<ul style="list-style-type: none"> • зачем нам кого-то мотивировать и как это влияет на результат? • рассмотрим два подхода по определению уровня сотрудников и какие виды мотивации нужно применять руководителю для достижения быстрого результата; • в чем особенности мотивации; • разберем в чем сила не материальной мотивации. 	производству /Ростов-на-Дону/
17:40	Тренды и тенденции на рынке пива	Вероника КОТОВА
-	<ul style="list-style-type: none"> • обзор рынка пива: общее состояние, динамика, актуальные события; 	Маркетолог журнала
18:10	<ul style="list-style-type: none"> • основные тренды на российском и мировом рынке пива, уходящие и приходящие тенденции; • мировой и российский прогноз рынка пива (российские и зарубежные источники). 	«Индустрия напитков» /Санкт-Петербург/
18:20 / Заключительный фуршет в «AZIMUT» Отеле (зал «Азимут»)		

Стоимость участия в форуме:

Для сотрудников пивоваренных предприятий - 22 000 ₽ (один сотрудник)

Для сотрудников компаний поставщиков - 32 000 ₽ (один сотрудник)

(НДС не облагается)

Организатор форума:

Издательство журнала «Индустрия напитков»
(Санкт-Петербург)

Тел.: +7 (812) 603-49-48, +7 (911) 922-49-17

WhatsApp: +7 (911) 922-49-16

Индустрия
ЖУРНАЛ ДЛЯ ПРОИЗВОДИТЕЛЕЙ
НАПИТКОВ

Заявки присылать на e-mail: magazine@beverage-industry.ru