

# InterFood Siberia 2014

## ПРОГРАММА ВЫСТАВОК

21 октября (вторник)

10:00	<b>Начало работы выставки</b>
10:00-17:00 Конкурсная зона	<b>Конкурс пекарей.</b> Экспозиция готовых изделий. Командные соревнования
10:00-17:00 Конкурсная зона	<b>Конкурс обвальщиков мяса.</b> Индивидуальные соревнования
10:00–17:00 Зона дегустации	<b>День Поставщика.</b> Работа дегустационной зоны <b>Организатор:</b> Минпромторг Новосибирской области
10:00–14:00 Конференц-зал № 4	<b>Заседание Координационного совета по торговле и потребительскому рынку Межрегиональной ассоциации «Сибирское соглашение»</b> <b>Организатор:</b> Минпромторг Новосибирской области
10:00–17:00 Переговорная комната №3	<b>Дегустационный конкурс продуктов питания и напитков «Золотая медаль ITE Сибирь»</b>
10:30–11:00 Стенд В170	Обучающая презентация <b>«Датская Выпечка (Danish pastry) на пароконвектомате нового поколения Convotherm 4»</b> <b>Проводят</b> Антон Шмидт (Германия), представитель Manitowoc в России; Павел Дружкин (г. Москва), бренд-шеф компании Manitowoc <b>Организатор:</b> компания «Атланта-Сервис»
11:00–12:30 Стенд В172	Обучающий мастер-класс <b>«Новая концепция StreetFood от Santa Maria»:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• тортiglia с куриным мясом-терияки и рукколой;</li> <li>• бурбон-стрит-бургер с соусом чипотле;</li> <li>• домашний тако-дог;</li> <li>• куриные крылышки с соусом Ранч и картофелем айдахо;</li> <li>• брускетта с вялеными томатами и Сальсой.</li> </ul> <b>Проводит</b> Константин Вагу (Санкт-Петербург), шеф-повар компании Santa Maria, член Национальной Гильдии Шеф-поваров <b>Организатор:</b> компания «Атланта-Сервис»
12:00 Сцена, фойе	<b>Официальное открытие выставки InterFood Siberia 2014</b>
12:00–12:30 Стенд В170	Обучающая презентация <b>«Сверхдоходность при реализации свежавыжатых соков с соковыжималкой Robot Coupe»</b> <b>Проводит</b> Анна Щербина, бренд-менеджер компании Robot Coupe <b>Организатор:</b> компания «Атланта-Сервис»
12:30–14:00 Стенд В172	Обучающий мастер-класс <b>«Новейшие технологии SMEG для хлебопечения»:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• приготовление европейского хлеба на поду;</li> <li>• скандинавские рецепты хлебобулочных изделий;</li> <li>• закуски на основе зернового хлеба.</li> </ul> <b>Проводит</b> Евгений Бердников (Москва), бренд шеф-повар компании SMEG <b>Организатор:</b> компания «Атланта-Сервис»
13:00–13:30 Стенд В170	Обучающая презентация <b>«Датская Выпечка (Danish pastry) на пароконвектомате нового поколения Convotherm 4»</b> <b>Проводят</b> Антон Шмидт (Германия), представитель Manitowoc в России; Павел

	Дружкин (Москва), бренд-шеф компании Manitowoc <b>Организатор:</b> компания «Атланта-Сервис»
13:30–14:00 Стенд В170	Обучающая презентация <b>«Курица на кости (Chicken on the bone) на пароконвектомате нового поколения Convotherm 4»</b> <b>Проводят</b> Антон Шмидт (Германия), представитель Manitowoc в России; Павел Дружкин (Москва), бренд-шеф компании Manitowoc <b>Организатор:</b> компания «Атланта-Сервис»
14:00–15:30 Зона дегустации	<b>День Поставщика. Столы переговоров</b> <b>Организатор:</b> Минпромторг НСО
14:00–16:00 Конференц-зал № 4	<b>День Поставщика. Семинар «О принципах обеспечения безопасности при обороте пищевых продуктов в соответствии с требованиями технических регламентов Таможенного Союза»</b> <b>Спикеры:</b> представители управлений Роспотребнадзора, Россельхознадзора, ветеринарии Новосибирской области, ФБУ «Новосибирский ЦСМ», Региональной коллегии адвокатов и др. <b>Организатор:</b> Минпромторг Новосибирской области
14:00–16:00 Стенд В172	Обучающий мастер-класс <b>«Десерты на основе орехов, основы темперирования шоколада от BARRY CALLEBAUT»:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• фисташково-клубничный торт;</li> <li>• фундучно-апельсиновый торт.</li> </ul> <b>Проводит</b> Дмитрий Черников Дмитрий (Москва), корпоративный шеф-кондитер BARRY CALLEBAUT (Бельгия) <b>Организатор:</b> компания «Атланта-Сервис»
14:30–15:00 Стенд В170	Обучающая презентация <b>«Куттер Robot Coupe — незаменимая единица оборудования в кондитерском производстве»</b> <b>Проводит</b> Анна Щербина, бренд-менеджер компании Robot Coupe <b>Организатор:</b> компания «Атланта-Сервис»
15:00–15:30 Стенд В170	Обучающая презентация <b>«Копчёные рёбрышки (Smoked Spareribs) на пароконвектомате нового поколения Convotherm 4»</b> <b>Проводят</b> Антон Шмидт (Германия), представитель Manitowoc в России; Павел Дружкин (Москва), бренд-шеф компании Manitowoc <b>Организатор:</b> компания «Атланта-Сервис»
15:30–16:00 Стенд В170	Обучающая презентация <b>«Сверхдоходность при реализации свежавыжатых соков с соковыжималкой Robot Coupe»</b> <b>Проводит</b> Анна Щербина, бренд-менеджер компании Robot Coupe <b>Организатор:</b> компания «Атланта-Сервис»
16:00–17:30 Стенд В172	Обучающий мастер-класс <b>«Диетические хлеба»:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• хлеб с низким гликемическим индексом с использованием базовой смеси «Мульти сид брэд» (для страдающих диабетом 2-го типа, соблюдающих диету, ведущих здоровый образ жизни);</li> <li>• хлеб диетический с использованием смеси «Овес и ячмень».</li> </ul> <b>Проводят</b> Светлана Пашкова; Алевтина Андреева (Санкт-Петербург), технологи компании ТД «Комплимент» <b>Организатор:</b> компания «Атланта-Сервис»
16:30–17:00 Стенд В170	Обучающая презентация <b>«Автоматическая мойка (ConvoClean/ConvoClean+) на пароконвектомате нового поколения Convotherm 4»</b> <b>Проводят</b> Антон Шмидт (Германия), представитель Manitowoc в России; Павел Дружкин (Москва), бренд-шеф компании Manitowoc <b>Организатор:</b> компания «Атланта-Сервис»

17:00	Окончание работы выставок
<b>22 октября (среда)</b>	
10:00	<b>Начало работы выставки</b>
10:30–11:00 Стенд В170	Обучающая презентация « <b>Датская Выпечка (Danish pastry) на пароконвектомате нового поколения «Convotherm 4»</b> <b>Проводят</b> Антон Шмидт (Германия), представитель Manitowoc в России; Павел Дружкин (Москва), бренд-шеф компании Manitowoc <b>Организатор:</b> компания «Атланта-Сервис»
10:00–17:00 Переговорная комната № 3	<b>Дегустационный конкурс продуктов питания и напитков «Золотая медаль InterFood Siberia»</b>
10:00–17:00 Конкурсная зона	<b>Конкурс пекарей.</b> Экспозиция готовых изделий Командные соревнования
10:30–12:30 Стенд В172	<b>Обучающий мастер-класс «Конфеты ручной работы, основы темперирования шоколада от BARRY CALLEBAUT»:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• орехово-лимонный бон-бон;</li> <li>• конфеты «Фундук-Маракуя».</li> </ul> <b>Проводит</b> Дмитрий Черников (Москва), корпоративный шеф-кондитер BARRY CALLEBAUT (Бельгия) <b>Организатор:</b> компания «Атланта-Сервис»
11:00–16:00 Конференц-зал № 4	<b>День Поставщика.</b> Конференция « <b>Концепция развития специализированного хлебопечения в Новосибирской области. «Хлеб – это здоровье»</b> <b>Модератор:</b> Новоселов Я.Б., директор НП «Сибирский федеральный центр оздоровительного питания» <b>Организатор:</b> Минпромторг НСО
11:30–12:00 Стенд В170	Обучающая презентация « <b>Куттер Robot Coupe — незаменимая единица оборудования в кондитерском производстве»</b> <b>Проводит</b> Анна Щербина, бренд-менеджер компании Robot Coupe <b>Организатор:</b> компания «Атланта-Сервис»
12:00–12:30 Стенд В170	Обучающая презентация « <b>Курица на кости COB (Chicken on the bone) на пароконвектомате нового поколения Convotherm 4»</b> <b>Проводит</b> Антон Шмидт (Германия), представитель Manitowoc в России; Павел Дружкин (Москва), бренд-шеф компании Manitowoc <b>Организатор:</b> компания «Атланта-Сервис»
12:30–14:00 Стенд В172	Обучающий мастер-класс « <b>Новейшие технологии SMEG для хлебопечения»:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• выпечка из слоеного теста;</li> <li>• греческое слоеное тесто: фило и продукция из него.</li> </ul> <b>Проводит</b> Евгений Бердников (Москва), бренд шеф-повар компании SMEG <b>Организатор:</b> компания «Атланта-Сервис»
13:00–13:30 Стенд В170	Обучающая презентация « <b>Сверхдоходность при реализации свежавыжитых соков с соковыжималкой Robot Coupe»</b> <b>Проводит</b> Анна Щербина, бренд-менеджер компании Robot Coupe <b>Организатор:</b> компания «Атланта-Сервис»
13:30–14:00 Стенд В170	Обучающая презентация « <b>Копчёные рёбрышки (Smoked Spareribs) на пароконвектомате нового поколения Convotherm 4»</b> <b>Проводят</b> Антон Шмидт (Германия), представитель Manitowoc в России; Павел Дружкин (Москва), бренд-шеф компании Manitowoc <b>Организатор:</b> компания «Атланта-Сервис»

14:00–15:30 Стенд В172	<p>Обучающий мастер-класс <b>«Мясная история в маринаде как вкуснее и полезнее»:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• запечённая буженина на тостах с травами;</li> <li>• корейка ягнёнка-гриль;</li> <li>• свиные рёбрышки BBQ;</li> <li>• стейки из говяжьей вырезки.</li> </ul> <p><b>Проводит</b> Константин Вагу (Санкт-Петербург), шеф-повар компании Santa Maria, член Национальной Гильдии Шеф-поваров</p> <p><b>Организатор:</b> компания «Атланта-Сервис»</p>
15:00–15:30 Стенд В170	<p>Обучающая презентация <b>«Полная загрузка Спринг Роллов на пароконвектомате нового поколения Convotherm 4»</b></p> <p><b>Проводят</b> Антон Шмидт (Германия), представитель Manitowoc в России; Павел Дружкин (Москва), бренд-шеф компании Manitowoc</p> <p><b>Организатор:</b> компания «Атланта-Сервис»</p>
15:15–15:30 Стенд В170	<p><b>Обучающая презентация</b> «Куттер Robot Coupe — незаменимая единица оборудования в кондитерском производстве»</p> <p><b>Проводит</b> Анна Щербина, бренд-менеджер компании Robot Coupe</p> <p><b>Организатор:</b> компания «Атланта-Сервис»</p>
15:30–17:00 Стенд В172	<p>Обучающий мастер-класс <b>«Прибыльное хлебопечение и выпечка с использованием современных технологий для производства высококачественного хрустящего традиционного ремесленного хлеба, багетов и чабатты и других хлебобулочных изделий. Использование смеси «АРТИСАН» с чистой этикеткой, с добавлением закваски и низкой дозировки»</b></p> <p><b>Проводят</b> Светлана Пашкова; Алевтина Андреева (Санкт-Петербург), технологи компании ТД «Комплимент»</p> <p><b>Организатор:</b> компания «Атланта-Сервис»</p>
16:30–17:00 Стенд В170	<p>Обучающая презентация <b>«Автоматическая мойка (ConvoClean/ConvoClean+) на пароконвектомате нового поколения Convotherm 4»</b></p> <p><b>Проводят</b> Антон Шмидт (Германия), представитель Manitowoc в России; Павел Дружкин (Москва), бренд-шеф компании Manitowoc</p> <p><b>Организатор:</b> компания «Атланта-Сервис»</p>
17:00	Окончание работы выставок
<b>23 октября (четверг)</b>	
10:00	<b>Начало работы выставок</b>
10:00–13:00 Конкурсная зона	<b>Конкурс пекарей.</b> Экспозиция готовых изделий. Командные соревнования
10:00–10:30 Стенд В170	<p>Обучающая презентация <b>«Датская Выпечка (Danish pastry) на пароконвектомате нового поколения Convotherm 4»</b></p> <p><b>Проводят</b> Антон Шмидт (Германия), представитель Manitowoc в России; Павел Дружкин (Москва), бренд-шеф компании Manitowoc</p> <p><b>Организатор:</b> компания «Атланта-Сервис»</p>
10:30–11:00 Стенд В170	<p>Обучающая презентация <b>«Сверхдоходность при реализации свежавыжатых соков с соковыжималкой Robot Coupe»</b></p> <p><b>Проводит</b> Анна Щербина, бренд-менеджер компании Robot Coupe</p> <p><b>Организатор:</b> компания «Атланта-Сервис»</p>
10:30–12:00 Стенд В172	<p>Обучающий мастер-класс <b>«Новейшие технологии SMEG для хлебопечения»:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• хлеб для ресторана;</li> <li>• ресторанные закуски на основе хлеба;</li> <li>• пицца: традиционная итальянская, кальцоне, стафф пицца.</li> </ul> <p><b>Проводит</b> Евгений Бердников (Москва), бренд шеф-повар компании SMEG</p>

	<b>Организатор:</b> компания «Атланта-Сервис»
11:00–13:00 Конференц-зал № 4	<b>День поставщика. Семинар «Декларирование алкогольной продукции. Анализ ошибок. Ответственность».</b> <b>Организатор:</b> Минпромторг НСО
11:30–12:00 Стенд В170	Обучающая презентация <b>«Полная загрузка Спринг Роллов на пароконвектомате нового поколения Convotherm 4»</b> <b>Проводят</b> Антон Шмидт (Германия), представитель Manitowoc в России; Павел Дружкин (Москва), бренд-шеф компании Manitowoc <b>Организатор:</b> компания «Атланта-Сервис»
12:00–12:30 Стенд В170	Обучающая презентация <b>«Куттер Robot Coupe — незаменимая единица оборудования в кондитерском производстве»</b> <b>Проводит</b> Анна Щербина, бренд-менеджер компании Robot Coupe <b>Организатор:</b> компания «Атланта-Сервис»
12:00–13:30 Стенд В172	Обучающий мастер-класс <b>«Новая концепция «Восток – дело тонкое» от Santa Maria»:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Индия: Цыплёнок тандури с соусом Райта;</li> <li>• Таиланд: Вок с креветками и лапшой;</li> <li>• Вьетнам: Суп Фо бо с ломтиками говядины.</li> </ul> <b>Проводит</b> Константин Вагу (Санкт-Петербург), шеф-повар компании Santa Maria, член Национальной Гильдии Шеф-поваров <b>Организатор:</b> компания «Атланта-Сервис»
13:00–14:00 Сцена, павильон В	Награждение участников дегустационного конкурса продуктов питания и напитков <b>«Золотая медаль ITE Сибирь»</b>
13:00–13:30 Стенд В170	Обучающая презентация <b>«Курица на кости COB (Chicken on the bone) на пароконвектомате нового поколения Convotherm 4»</b> <b>Проводят</b> Антон Шмидт (Германия), представитель Manitowoc в России; Павел Дружкин (Москва), бренд-шеф компании Manitowoc <b>Организатор:</b> компания «Атланта-Сервис»
13:30–14:00 Стенд В170	Обучающая презентация <b>«Сверхдоходность при реализации свежевыжатых соков с соковыжималкой Robot Coupe»</b> <b>Проводит</b> Анна Щербина, бренд-менеджер компании Robot Coupe <b>Организатор:</b> компания «Атланта-Сервис»
13:30–15:00 Стенд В172	Обучающий мастер-класс <b>«Полезные «ANTI AGE» хлеба»:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• хлеб с использованием смеси «Мегафонин», наполненный семенами и пищевыми волокнами, содержащий незаменимые жирные кислоты ОМЕГА-3 и ОМЕГА-6;</li> <li>• хлеб ржано-пшеничный с цикорием - основе закваски с пряным вкусом и ароматом.</li> </ul> <b>Проводят</b> Светлана Пашкова; Алевтина Андреева (Санкт-Петербург), технологи компании ТД «Комплимент» <b>Организатор:</b> компания «Атланта-Сервис»
14:00–14:30 Стенд В170	Обучающая презентация <b>«Копчёные рёбрышки (Smoked Spareribs) на пароконвектомате нового поколения Convotherm 4»</b> <b>Проводят</b> Антон Шмидт (Германия), представитель Manitowoc в России; Павел Дружкин (Москва), бренд-шеф компании Manitowoc <b>Организатор:</b> компания «Атланта-Сервис»
15:00–15:30 Стенд В170	Обучающая презентация <b>«Автоматическая мойка (ConvoClean/ConvoClean+) на пароконвектомате нового поколения Convotherm 4»</b>

	<b>Проводят</b> Антон Шмидт (Германия), представитель Manitowoc в России; Павел Дружкин (Москва), бренд-шеф компании Manitowoc <b>Организатор:</b> компания «Атланта-Сервис»
16:00–17:00 <b>Сцена, фойе</b>	Награждение победителей конкурсов пекарей и обвальщиков мяса
17:00	Окончание работы выставки