

Семинар 15-16 августа 2018 года

Новые возможности: расширение ассортимента с использованием ингредиентов компании «РУСХЛЕБ»

Место проведения

«РУСХЛЕБ Исследования» Санкт-Петербург, дорога в Каменку, д. 74, лит. А, пом. 1-Н

Количество участников до 20 человек.

Первый день 15 августа 2018

<p>8.30</p>	<p>Сбор участников у метро Пионерская, трансфер на территорию завода и офиса «РУСХЛЕБ» - автобус с табличкой «РУСХЛЕБ».</p> <p><i>Схема проезда на автомобиле</i></p> 
<p>9.00-9.30</p>	<p>Посещение производства. Гости увидят производственные помещения.</p> 
<p>Конференц-зал (1 этаж)</p>	
<p>10.00-11.00</p>	<p><u>Доклад отдела разработок и исследований</u> «Улучшение качественных характеристик хлебов (вкус, свежесть, объем, пористость и пр.) за счет использования сухих продуктов брожения «Пятый элемент»</p>

Экспериментальная лаборатория РУСХЛЕБ (2 этаж)	
11.00	<p>Практическая часть пройдет под руководством ведущих технологов компании.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Презентация ассортимента «РУСХЛЕБ». • Выпечка изделий основного ассортимента хлебопекарных смесей E-Free: <ul style="list-style-type: none"> ○ Витязь (с хрустящей кукурузой); ○ Морковная; ○ Овощная; ○ Балтийская (с клюквой и подсолнечником); ○ Здравая (с соей); ○ Русмикс (с тыквенными семечками); ○ Заварная. • Изучение особенностей рецептов. • Участие в технологическом процессе.
13.00-14.00	Обед на территории бизнес-центра.
14.00-17.00	Презентация готовых хлебов основного ассортимента E-free .
17.00	Трансфер от офиса «РУСХЛЕБ» до станции метро «Пионерская».

Второй день 16 августа 2018

8.30	Сбор участников у метро Пионерская, трансфер на территорию офиса «РУСХЛЕБ».
Экспериментальная лаборатория РУСХЛЕБ (2 этаж).	
9.00	<ul style="list-style-type: none"> • Выпечка изделий по двум технологиям: на основе сухих продуктов брожения «Пятый элемент» и традиционным методом (опара и закваска): <ul style="list-style-type: none"> ○ батон Нарезной, ○ хлеб Дарницкий. • Сравнительный анализ изделий, выпеченных на «Пятом элементе» и традиционных хлебов. • Возможность забрать образцы изделий и оценить изменения потребительских свойств хлеба во времени.
13.00-14.00	обед на территории бизнес-центра
14.00-16.30	<p>Дегустация и сравнение готовых хлебов основного ассортимента и тех же позиций, НО на натуральных E-FREE хлебопекарных смесях РУСХЛЕБ:</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Витязь (с хрустящей кукурузой); ○ Морковная; ○ Овощная; ○ Балтийская (с клюквой и подсолнечником); ○ Здравая (с соей); ○ Русмикс (с тыквенными семечками); ○ Заварная.
16.30	Вручение дипломов участникам семинара.
17.00	Трансфер от офиса «РУСХЛЕБ» до станции метро «Пионерская».

