

## Семинар 20-21 ноября 2018 года

### Новинки ассортимента РУСХЛЕБ.

Сухие продукты брожения «Пятый элемент». Хлеб для активного долголетия «ВитАктив».

Презентация кондитерского и пасхального ассортимента.

#### Место проведения

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

Количество участников до 20 человек.

#### 20 ноября 2018 года

9.30	Трансфер от ст. м. Пионерская к заводу «РУСХЛЕБ». Вас будет ожидать автобус с табличкой «РУСХЛЕБ» на лобовом стекле.													
10.00-10.40	Посещение производственного комплекса «РУСХЛЕБ» 													
<b>Конференц-зал</b>														
11.00-12.03	<table border="1"> <thead> <tr> <th data-bbox="312 1059 866 1099">Тематика выступления</th> <th data-bbox="877 1059 1503 1099">Спикер</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="312 1104 866 1211">Вступительное слово</td> <td data-bbox="877 1104 1503 1211">Станислава Хацкевича <i>Генеральный директор ООО «РУСХЛЕБ Исследования»</i></td> </tr> <tr> <td data-bbox="312 1216 866 1323">Хлеб для активного долголетия «ВитАктив» - уникальная разработка компании «РУСХЛЕБ Исследования».</td> <td data-bbox="877 1216 1503 1323">Григорий Терновской <i>Директор по исследованиям и разработкам.</i></td> </tr> <tr> <td data-bbox="312 1328 866 1413">Стратегия развития, коммерческая политика.</td> <td data-bbox="877 1328 1503 1413">Виктор Покровский <i>Коммерческий директор</i></td> </tr> <tr> <td data-bbox="312 1417 866 1525">Стратегия региональных продаж и работа с Дистрибьюторами, на территории РФ, компании «РУСХЛЕБ».</td> <td data-bbox="877 1417 1503 1525">Игорь Булгаков <i>Руководитель обособленного подразделения ООО «РУСХЛЕБ» г. Москва</i></td> </tr> <tr> <td data-bbox="312 1529 866 1641">Презентация кондитерского направления: цели, задачи, план выпуска новинок.</td> <td data-bbox="877 1529 1503 1641">Евгений Виноградов <i>Директор по развитию кондитерского направления</i></td> </tr> </tbody> </table>	Тематика выступления	Спикер	Вступительное слово	Станислава Хацкевича <i>Генеральный директор ООО «РУСХЛЕБ Исследования»</i>	Хлеб для активного долголетия «ВитАктив» - уникальная разработка компании «РУСХЛЕБ Исследования».	Григорий Терновской <i>Директор по исследованиям и разработкам.</i>	Стратегия развития, коммерческая политика.	Виктор Покровский <i>Коммерческий директор</i>	Стратегия региональных продаж и работа с Дистрибьюторами, на территории РФ, компании «РУСХЛЕБ».	Игорь Булгаков <i>Руководитель обособленного подразделения ООО «РУСХЛЕБ» г. Москва</i>	Презентация кондитерского направления: цели, задачи, план выпуска новинок.	Евгений Виноградов <i>Директор по развитию кондитерского направления</i>	
Тематика выступления	Спикер													
Вступительное слово	Станислава Хацкевича <i>Генеральный директор ООО «РУСХЛЕБ Исследования»</i>													
Хлеб для активного долголетия «ВитАктив» - уникальная разработка компании «РУСХЛЕБ Исследования».	Григорий Терновской <i>Директор по исследованиям и разработкам.</i>													
Стратегия развития, коммерческая политика.	Виктор Покровский <i>Коммерческий директор</i>													
Стратегия региональных продаж и работа с Дистрибьюторами, на территории РФ, компании «РУСХЛЕБ».	Игорь Булгаков <i>Руководитель обособленного подразделения ООО «РУСХЛЕБ» г. Москва</i>													
Презентация кондитерского направления: цели, задачи, план выпуска новинок.	Евгений Виноградов <i>Директор по развитию кондитерского направления</i>													
12.30-13.30	Обед на территории бизнес-центра. Посещение пекарни (экспериментальной лаборатории) РУСХЛЕБ. Можно будет понаблюдать за процессом выпечки, задать интересующие вопросы технологам.													
14.00-17.00	<p><b>Презентация и дегустация новинок ассортимента.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Презентация и дегустация изделий с использованием уникальной инновационной разработки сухого продукта брожения (СПБ) «Пятый элемент».</li> </ul> <div style="display: flex; justify-content: space-around;">   </div>													

Участники семинара сравнят два сорта хлебобулочных изделий, приготовленных разными способами: традиционным (на опаре, закваске), ускоренным (на улучшителях) и с применением сухого продукта брожения "Пятый элемент".

- Презентация E-free смесей из основного ассортимента и дегустация изделий на их основе.



- **ВНИМАНИЕ!** Впервые будут представлены изделия «ВитАктив».

Новейшая разработка исследовательского отдела РУСХЛЕБ Исследования – хлеб с низким гликемическим индексом (до 22ед.) и низкой гликемической нагрузкой (до 4 ед.). Изделия подходят людям с пищевыми ограничениями (диабет второго типа, целиакия), тем, кто ведет здоровый образ жизни, для активного долголетия и повышения здоровья.



**17.20** Трансфер от офиса РУСХЛЕБ Исследования на ужин.

**18.30-21.30** Ужин в одном из ресторанов города

**21 ноября 2018 года**

**9.30** Трансфер от ст. м. Пр. Просвещения к офису РУСХЛЕБ Исследования.

**Презентация и дегустация пасхального и кондитерского ассортимента.**

**Программа:**

- Дрожжевой и бездрожжевой кулички к Пасхе.
  - Зерновые печенье. Изделия на основе нового микса для маффина с включением наших традиционных смесей «Овсянкино» и «Витязь».
  - «Трёхслойное» печенье. Нежное, сладкое печенье на основе песочного теста по нашему рецепту, джема и белковой смеси «Меренги».
  - «Заварики» - нежные изделия небольшой формы, приготовленные по способу заварного теста, но с использованием нашей новой смеси для маффина.
- 10.00-16.00**

- Печенье «Обжорка». Рассыпчатое песочное печенье, в котором в качестве жировой основы применяется маргарин.
- Печенье Кукурузное с сыром. Рассыпчатое, солоноватое печенье с применением смеси «Маис АнПир» для кукурузного хлеба.



- «Меренги» на основе одноименной белковой 3%-й смеси. Смесь подходит и для горячего и для холодного способа приготовления. Мы постараемся предложить Вам несколько вариантов исполнения.

- Полностью переработанные нами варианты уже привычных российскому покупателю Американеров – «Классик+» и «Шоколад +»



- Группа бисквитных пирогов: с творогом, яблочной начинкой (смесь), ягодами и т.д. В работе также будут использованы: эффективный загуститель для приготовления начинок, смеси для маффинов и печенья (для приготовления песочного теста в т.ч.).

- Венские вафли на основе микса для маффинов.

- Торты с применением смеси Меренги (в том числе очень интересный бисквит), «Блинный» (на основе смеси для маффинов), «Шоколадный». В тортах также будут продемонстрированы сухие сливки.



- Маффины Мокко и Шоколад на основе обновлённых смесей.

**12.00-13.00**

Обед на территории бизнес-центра

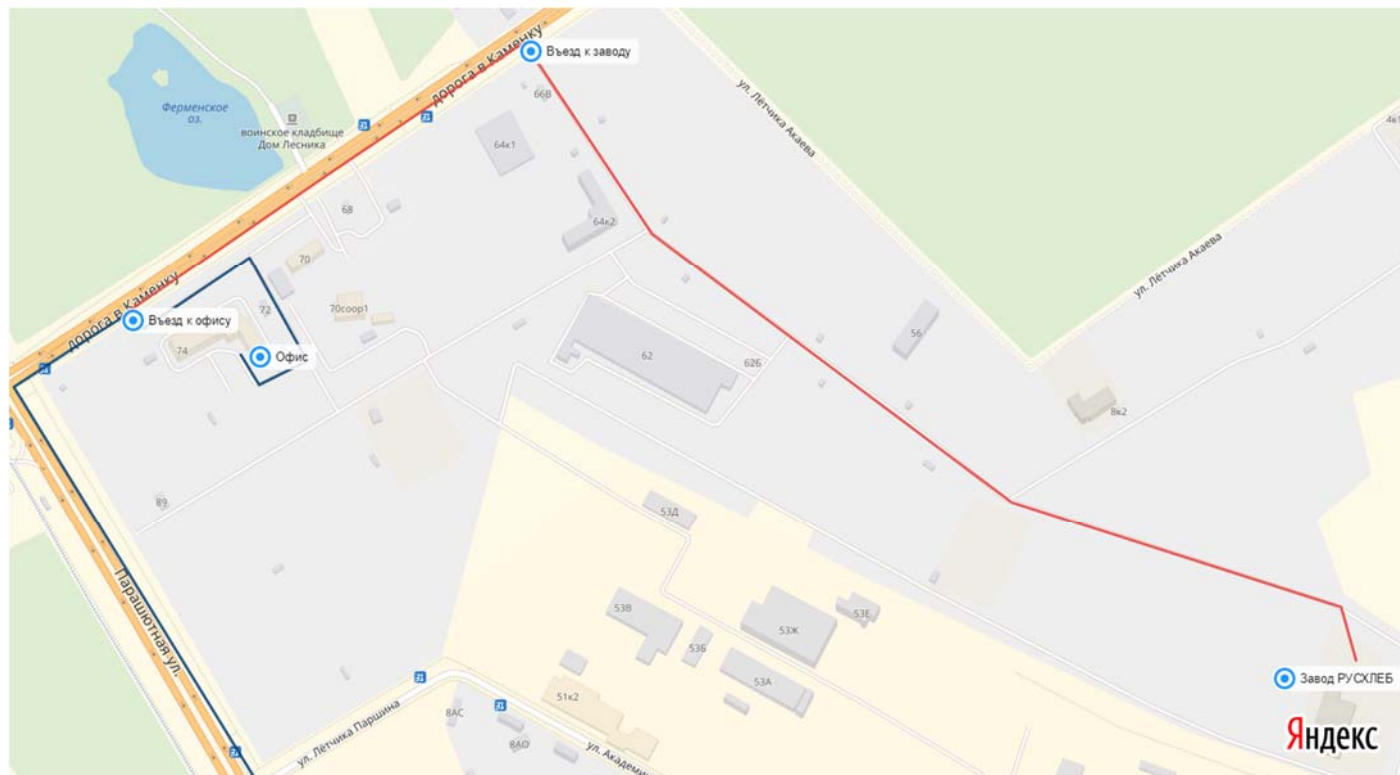
**16.00**



Трансфер от офиса РУСХЛЕБ Исследования к ст. м. Пр. Просвещения.

### Схема проезда на личном автотранспорте:

Для проезда к заводу РУСХЛЕБ необходимо оформить пропуск на автомобиль.

Просим не позднее 19 ноября 2018г. прислать номер и марку автомобиля вашему менеджеру или организатору мероприятия (см. Контактную информацию).



-  Проезд к заводу
-  Проезд к офису

### Контактная информация

#### По вопросам программы семинара:

Кузьмичева Елена  
*главный технолог*  
Тел.: +7 (921) 986-61-55  
E-mail: [elena.kuzmicheva@ruhleb.ru](mailto:elena.kuzmicheva@ruhleb.ru)

#### По организационным вопросам:

Иванова Юлия  
*менеджер по маркетингу*  
Тел.: +7 (921) 746-78-69  
E-mail: [yuliya.ivanova@ruhleb.ru](mailto:yuliya.ivanova@ruhleb.ru)