

Елена Забелина совмещает свой хлебопекарский бизнес с агротуризмом. Это и бетулиновый хлеб (с экстрактом бересты), и экскурсионная программа «Вкус хлебного счастья», и акция «Хлеб Победы» по рецептуре времён Великой Отечественной – чтобы современные дети знали историю Родины.

В работу форума ежегодно включаются самые продвинутые выпускники Аграрного университета. Динамичного развития отрасли и удержания затем высоких позиций пожелал Ставрополью доцент Института экономики и менеджмента Харбинского инженерного университета, эксперт Ассоциации международной торговли и экономики провинции Хэйлунцзян (КНР) Василий Ерохин. Поскольку хлеб как таковой китайской кухне не присущ, выпускник экономического факультета СтГАУ рассказал о традиционных хлебобулочных изделиях Северного Китая – мантоу, готовящихся с использованием закваски на пару, о пельнях-ракушках с предсказаниями и особых пряниках с начинкой из бобов или лотоса. А ещё подчеркнул, как ценят российских умельцев – пекарей и кондитеров в Поднебесной.

Форум хлебопёков проходил в Пасхальную неделю, и участвующий в нём отец Владимир, настоятель православного Прихода храма Преображения Господня г. Ставрополя, упомянул об удивительном факте. В Палестине, где жил Иисус Христос, произрастает пшеница, по своим качествам очень похожая на ставропольскую. Знаковое совпадение усилил хор Регентской школы Ставропольской и Невинномысской епархии, дивными голосами на трёх языках – церковно-славянском, греческом и латинском – спевший «Многая лета» всем, кто печёт хлеб.

По мнению главы Союза деловых женщин Ставропольского края Раисы Гундаренко: «Много ещё необходимо сделать в нашем крае для того, чтобы наш хлеб действительно стал лучшим. Производителям должны быть созданы условия и возможности. Эту задачу должны видеть все, начиная от руководителей отрасли и заканчивая руководителями на местах».

Обмен мнениями продолжился на дискуссионной площадке «Производственные технологии и промышленное оборудование: новые решения», а завершился подписанием деловых соглашений и принятием резолюции, адресованной Правительству РФ, Минсельхозу и Минпромторгу России, органам исполнительной и законодательной власти Ставропольского края.

В итоге IV Южный форум по хлебопечению стал актуальным разговором неравнодушных профессионалов, по-настоящему заинтересованных в развитии важной отрасли, чьи предложения как набат и воззвание должны быть не просто услышаны, а рассмотрены буквально как руководство к действию. Лидерские зерновые амбиции Ставрополья наконец-таки должен увенчать аппетитный, полезный и доступный хлеб на нашем столе, потеснивший прорву нездорового эрзаца! Ведь мало кто откажется от такого вкусного ежедневного начала трудового и праздничного дня.

Ирина ПОГОРЕЛОВА

Ставрополье станет хлебным локомотивом Отечества

Заинтересованный бизнес и представители власти обсуждали будущее отрасли на экспертной площадке IV Южного форума по хлебопечению.

Инициаторами форума, прошедшего 20 апреля в СтГАУ, выступили Российская гильдия пекарей и кондитеров, Южная гильдия пекарей, кондитеров, индустрии гостеприимства, Ставропольский государственный аграрный университет при поддержке Правительства Ставропольского края.

Говоря о состоянии хлебопечения и путях развития в Северо-Кавказском округе, президент НП «Российская гильдия пекарей и кондитеров» Юрий Кацнельсон подчеркнул, что у Ставрополья есть все шансы стать хлебным лидером страны. Об этом говорят рекордные 10,5 млн тонн собранной пшеницы и 13 % от всей российской выпечки, что производит СКФО. Однако отрасль, в которой трудятся 7 тыс. человек, топчется на месте. За последние 6 лет край показал прирост по хлебопекарной продукции всего в 1 %. Пока очень медленно растёт рынок хлебобулочных изделий, но вполне себе спокойно действует «серый» сектор, а функциональное и лечебное хлебопечение вообще в «загоне» и никак не развивается. Выход видится в создании стратегии развития отрасли в масштабах России, в принятии региональных программ, предполагающих активность конкурентной среды на рынке хлебопечения, разработку их готовы взять на себя организаторы форума. На рынок должны выйти новые бизнес-структуры в хлебопечении и кондитерском производстве, которым потребуются профессиональные и квалифицированные кадры.

Кадровую тему и образовательный аспект в формате «зелёной экономики» в своём выступлении отразил доктор сельскохозяйственных наук, профессор РАН, декан факультетов агробиологии и земельных ресурсов и экологии и ландшафтной архитектуры Ставропольского ГАУ Александр Есаулко. Он подчеркнул роль взаимодействия со стратегическими партнёрами в подготовке современных аграриев, в том числе технологов отрасли хлебопечения, которая с 2001 года осуществляется на факультете технологического менеджмента. «Наши выпускники на студенческой скамье получают весь требуемый комплекс знаний, компетенций и навыков, регламентируемый образовательной программой, – сообщил Александр Николаевич. – Им важно быть в курсе мировых достижений и тенденций науки и передовой практики. Мероприятия, организуемые Южной гильдией пекарей и кондитеров, значительным образом помогают вузу в усилении международного сотрудничества в этой области». Тем не менее далеко не все работодатели проявляют заинтересованность, тем более инициативу в совместной с агроуниверситетом подготовке практико-ориентированных кадров. Большинство из них ориентированы на потребление ресурсов продвинутого аграрного вуза, а не на их развитие и вхождение действующих специалистов предприятий АПК в образовательное пространство.

Генеральный директор Северо-



Кавказского центра профессиональной общественной аккредитации Алла Золотухина считает, что в пору, «когда всей системе образования брошен вызов, нужно соответствовать как новым, так и грядущим реалиям времени». В национальном приоритете – кадры, владеющие передовыми технологиями. Разворачивается ландшафт среднего профессионального образования, который ждут реформаторские изменения. Повар-кондитер, становясь профессией востребованной и перспективной, корректируется как международными стандартами, так и региональным рынком труда. Но реализовать задачу можно лишь в единстве с работодателем и профессиональной общественностью, сообразуясь с вопросами: как учим и чему ли учим?

По замыслу организаторов, Южный форум по хлебопечению – это не только мощная концентрация профессиональных смыслов, это ещё массив новаций пекарей и смежных отраслей, попури необходимых для любимого дела эмоций. Уже не первый год в традициях форума – видеобщение участников с именитыми про-



Слева направо: Юрий Кацнельсон и Владимир Трухачев

фессионалами со всего света, готовыми делиться знаниями, опытом, секретами хлебного и кондитерского производства.

На этот раз аудиторию порадовали выступления коллег из ближнего и дальнего зарубежья. Так, шведский королевский пекарь-кондитер Гюнтер Карл Мария Кеффер, вице-президент Международного союза пекарей и кондитеров (UIBC), «золотым» правилом считает «честность перед потребителем!» И не согласен добавлять в свою продукцию большое количество добавок, что характерно для европейского и американского бизнеса. Наоборот, считает – для этого необходим запрещающий закон. Мировой тренд, который поддерживает повар для королей – это здоровое, органическое хлебопечение в маленьких порциях.

Кстати, несмотря на то, что технологии шагнули далеко вперёд, несколько участников форума, в том числе возглавляющий аграрный комитет краевой Думы Иван Богачёв и глава администрации Новоселицкого муниципального района Ставропольского края Владимир Антоненко, с ностальгией вспоминали тот самый «мамин» хлеб из русской печи – с непревзойдённым ароматом и хрустом корочки, выдержанный и без пресловутых вредных добавок. В краевой столице такой сейчас днём с огнём не сыщешь! Хорошо, что экспериментирует и оттачивает своё мастерство молодёжь. Именно к здоровому, ре-

месленному изделию, без ускорителей созревания, в который вложена живая душа и руки пекаря, стремятся в кондитерской «Корица» и в семейной пекарне «78» Анны и Андрея Кривошюк. Но для населения большого Ставрополя – это капля в море, а в магазинах, как правило, хлеб скороспелый, с улучшителями вкуса. Радует, что традиции полезного хлебопечения поддерживаются в некоторых районах края. К примеру, в станице Новотроицкая Изобильненского района 7-й год действует пекарня «Казачий хлеб» под руководством генерального директора Ирины Земцевой. Участникам форума в неформальной обстановке – за чашкой чая довелось отведать их замечательную продукцию, в том числе чудесные пасхальные куличи. «Королевское» правило «быть честным перед потребителем» для таких профессионалов норма. Между прочим новоселицкие хлебопекари ежегодно демонстрируют это стремление всем району, устраивая потрясающую выставку собственных достижений и мастер-классы для школьников.

Границы Южного форума раздвинули коллеги из Башкирского госагроуниверситета, где факультет пищевых технологий практикует не имеющую аналогов в России здоровую продукцию – бисквит из полбяной муки, чак-чак из отрубей и др. Директор необыкновенного музея-пекарни «Хлебный ангел» из Московской области, действующего уже 20 лет,

