

УТВЕРЖДАЮ:

Директор

ООО «ЭкспоИвентс»

Д.С. Скотников

01.08.2026 года



ПОЛОЖЕНИЕ

о порядке проведения конкурса «Лучший хлеб Сибири. Праздничный хлеб»

Тема конкурса «Вкусы народов России».

в рамках специализированной выставки продуктов питания, напитков и упаковки
«Сибирская продовольственная неделя – 2026»

г. Новосибирск

1. Общие положения

1.1. Конкурс «Лучший хлеб Сибири» проводится в период работы выставки «Сибирская продовольственная неделя – 2026» 02 декабря 2026 года с 10.00 до 15.00 часов.

1.2. Цель конкурса – представление и продвижение на российский рынок высококачественных хлебобулочных изделий, повышение качества, инвестиционной привлекательности и общей культуры производства хлебобулочных изделий, развитие и укрепление деловых связей между производителями и торгующими организациями.

1.3. Организаторы конкурса: ООО «ЭкспоИвентс», ООО «Атланта-Сервис ГП», Союз «Сибирская гильдия шеф-поваров и шеф-кондитеров».

1.4. Состав конкурсной комиссии (жюри) формируют организаторы выставки. Состав жюри включает в себя высококвалифицированных специалистов, экспертов отрасли. Члены конкурсной комиссии будут представлены участникам до начала конкурса.

Председатель жюри - Краус Сергей Викторович, Доктор технических наук, профессор, Вице-президент Российского Союза пекарей.

2. Условия участия в конкурсе

2.1. Участвовать в конкурсе могут предприятия хлебопекарной, пищевой промышленности, общественного питания и предприятий торговли, учащиеся профильных учебных заведений, индивидуальные предприниматели, самозанятые.

2.2. Участники Конкурса обязаны иметь:

- санитарную одежду (китель и/или фартук), бейдж с указанием Ф.И.О.

2.3. Участники Конкурса в качестве домашнего задания презентуют для дегустации изделие на конкурс «Лучший хлеб Сибири» в номинации «Праздничный хлеб».

3. Условия подачи заявок

3.1. Конкурсанты обязаны до 16 ноября 2026 года (включительно) заполнить Заявку на участие в конкурсе на сайте выставки «Сибирская продовольственная неделя» <https://prod-week.ru/kulinari-siberia>, на сайте <https://atlanta-service.ru>. Факт принятия заявки подтверждается ответным письмом.

3.2. Отправка заявки на участие автоматически означает, что Участник ознакомился с Положением конкурса и согласен с правилами и условиями проведения конкурса.

3.3. Организаторы оставляют за собой право отбора и ограничения количества заявок.

4. Конкурсное задание

4.1. Конкурсант в качестве домашнего задания изготавливает хлебобулочное изделие собственного производства в количестве 2 штуки: 1 образец - для презентации, 1 образец -

для дегустации и оценки жюри. Образцы хлеба выставляются на презентационный стол до начала конкурса.

4.2. Изделие на конкурс «Лучший хлеб Сибири» в номинации «Праздничный хлеб» должно быть массой от 0,8 до 1,0 кг., формы любой, на усмотрение Конкурсанта.

4.3. Присутствие в рецептуре хлебобулочных изделий местных локальных продуктов будет дополнительно учитываться судейской комиссией. Использование готовых зерновых смесей, улучшителей запрещено, кроме солода и солодового экстракта. Для декора хлебобулочных изделий используются только пищевое сырье и только съедобные, выпеченные элементы. Нельзя применять шоколадную глазурь, кондитерскую мастику, марципан. Не разрешается использовать непищевые красители.

4.4. Каждый Конкурсант подготавливает презентацию для жюри, в которой рассказывает о своей идее, рецептуре и т.д. Время на презентацию не более 2 минут. По окончании конкурса, хлеб остается на презентационном столе с указанием информации об Участнике для просмотра зрителями и остаются там до окончания работы выставки.

4.5. В жюри для оценки предоставляется полная рецептура представленного изделия и описание технологического процесса изготовления хлеба.

5. Критерии оценки

5.1. Победители Конкурса определяются по количеству набранных баллов, выставленных в оценочных протоколах членами конкурсной комиссии. Конкурсные задания оцениваются по 100-бальной системе:

Соответствие заданию (номинация, тема, масса) – максимум 10 баллов

(соответствие заданию, весу)

Оригинальность рецептуры - максимум 15 баллов

(использование в рецептуре более одного вида муки, использование локальных продуктов)

Органолептическая оценка – максимум 40 баллов

(пропеченность, структура и цвет мякиша, сочетание вкуса, аромат изделий),

Степень сложности формы и декора – максимум 15 баллов

(сложность и оригинальность формы, использование различных техник, уровень сложности декора, гармония формы и декора)

Художественное исполнение – максимум 20 баллов

(общее впечатление от работы, уровень художественного исполнения, креативность визуальная целостность, цветовое сочетание).

5.2. Члены комиссии принимают решение конфиденциально. Решение жюри пересмотру не подлежит.

6. Награждение участников и победителей конкурса.

6.1. По результатам конкурса проводится награждение медалями и дипломами. Конкурсанты, набравшие наивысшее количество баллов, награждаются медалями:

90-100 баллов - Большая золотая медаль,

80-89 баллов – Малая золотая медаль,

70-79 баллов - Серебряная медаль.

6.2. Участники, набравшие менее 70 баллов, получают дипломы конкурса.

6.3. Независимо от набранных баллов, участник может получить специальные призы от партнеров и спонсоров конкурса.

6.4. Награждение победителей состоится на торжественной церемонии 3 декабря 2026 года.

6.5. По итогам конкурса оргкомитет выставки распространяет рекламную информацию о победителях конкурса.

6.6. Победители и Участники Конкурса могут использовать в рекламных целях факт получения наград и участия в Конкурсе.