

УТВЕРЖДАЮ:

Директор

ООО «ЭкспоИвентс»

Д.С. Скотников

01.08.2026 года



ПОЛОЖЕНИЕ

о порядке проведения конкурса «Лучший хлеб Сибири. Сибирский пирог со сладкой начинкой». 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 «Сибирский пирог со сладкой начинкой».

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 выставляются на презентационный стол до начала конкурса.

4.2. Изделие на конкурс «Лучший хлеб Сибири» в номинации «Сибирский пирог со сладкой начинкой» должно быть массой от 1,0 кг до 1,5 кг., формы любой, на усмотрение Конкурсанта. Для начинки сладкого пирога обязательно использовать локальные продукты (ягоды, овощи).

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 идеи, рецептуре и т.д. Время на презентацию не более 2 минут. По окончании конкурса, изделие 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.

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 – максимум 10 баллов

(соответствие заданию, весу),

Оригинальность рецептуры - максимум 20 баллов

(оригинальность используемой рецептуры, оригинальность технологии выпечки, применение локальных продуктов)

Вкус – максимум 40 баллов

(сохранение натурального вкуса продуктов, гармоничное сочетание вкуса и цвета ингредиентов, соотношение начинки и теста)

Художественное исполнение - максимум 15 баллов

(дизайн, общее впечатление от работы, уровень художественного исполнения, креативность)

Техника и уровень сложности - максимум 15 баллов

(профессионализм исполнения, степень сложности, трудоемкость).

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.