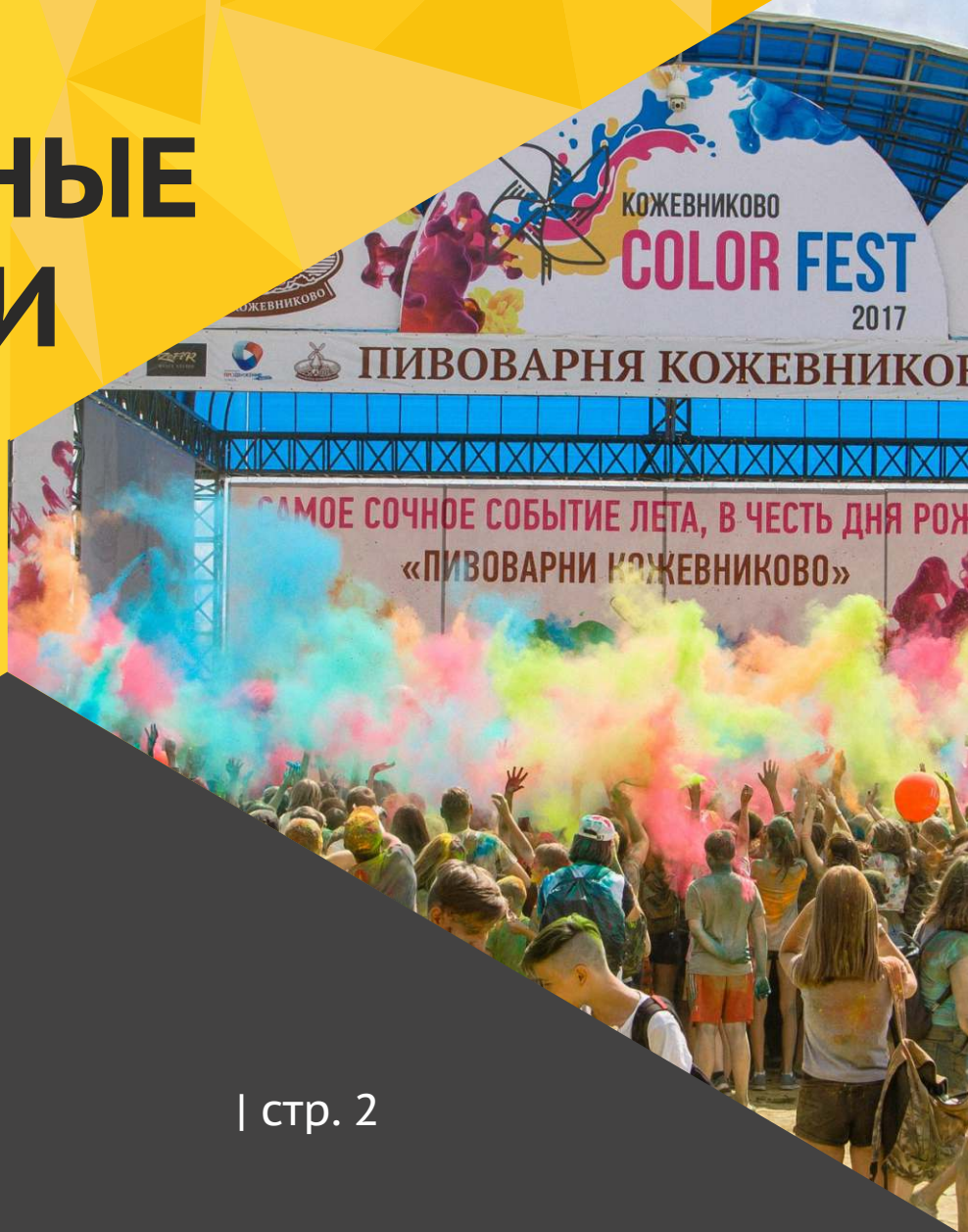




Праздничный выпуск
ко дню рождения
Пивоварни Кожевниково

РАЗЛИВНЫЕ НОВОСТИ

июль 2017



В. В. Никитас

Об истории и планах

| стр. 2

Пэт-кега

Новая линия по выдуву

| стр. 8

Съезд дистрибьюторов

I Межрегиональный съезд

| стр. 4

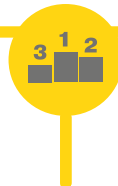
Накануне дня рождения Пивоварни Кожевниково мы побеседовали с директором Виталием Владимировичем Никитасом об истории и планах развития предприятия



ПРО ПРИНЦИПЫ

Мы начинали с нуля на небольшом производстве, и это определило наш подход к организации дела. У нас не было отработанных технологий – и поэтому мы были совершенно свободны в поиске новых решений. Готовые решения нам, как правило, не подходили - или слишком дорого, или недостаточно эффективно. Приходилось изобретать что-то свое, и собственное решение было оптимальным. Часто оказывалось, что наша «придумка» созвучна технологическим новшествам мировых лидеров отрасли. Это стало нашим принципом – превращать ограничения в новые возможности, экспериментировать, делать то, что идет вразрез с привычными методами.

Сейчас в своей «весовой категории» мы держимся вполне уверенно. Условием устойчивого развития стало особое внимание к новым технологиям. Мы ведем исследования на стыке разных наук, используем нестандартные подходы и находим решение сложных задач, которые в традиционной плоскости не решаются.



ПРО ЛИДЕРСТВО

Лидерство никогда не было самоцелью. Просто наступали моменты, когда для того, чтобы двигаться дальше, нужно было быть первым.

Мы одними из первых в стране в 2003 году сварили ирландский эль. Эль тогда был незаслуженно забыт, и были опасения, что рынок не примет незнакомый продукт. Но уже первая партия ушла «на ура» и за месяц продажи выросли в разы. Вскоре эту тему подхватили наши коллеги, сейчас эль варят все.

Через несколько лет мы вывели на рынок еще один новый продукт, который тоже через некоторое время стал очень популярным среди отечественных производителей пива. В середине 2000-х из-за неурожая ячменя на многих предприятиях начались проблемы с солодом. Была очень велика вероятность того, что из-за перебоев с поставками сырья нам придется серьезно сократить объемы производства и понести значительные убытки. Пришлось искать, чем занять мощности и мы стали выпускать бражку, для производства которой солода и хмеля требовалось значительно меньше. Сегодня бражку выпускают на многих предприятиях. В производственных технологиях мы тоже по ряду позиций находимся на передовых рубежах. Это касается как оборудования, так и технологических процессов.



ПРО РАЗВИТИЕ

Мы постоянно строимся. Стройка на заводе никогда не прекратится, потому что технологии развиваются, производство растет, нужно размещать новое оборудование, открывать новые цеха. На ближайшие пять лет у нас в планах увеличить производство продукции в три раза так что расширяться необходимо.

Строительство, которое сейчас идет – новый вызов для нас. Земельный участок предприятия ограничен, мы находимся в центре села и расширяться нам некуда. Будем расти вверх, строить корпуса в три яруса, чтобы по максимуму расширяться. Несущие металлоконструкции уже установлены, идет монтаж кровли. Такие многоярусные заводы есть в Швейцарии, в Альпах.

В ближайшие два-три года нам предстоит создать свой логистический центр. Под него выделена площадка, удаленная от села на 2 км по трассе в сторону Новосибирска. Значительная часть деятельности, связанная с погрузкой-разгрузкой будет выведена за территорию населенного пункта.



ПРО ЛЮДЕЙ

Пивоварение – это не красивые корпуса и блестящие емкости. Мы на своем опыте доказали, что и в самых спартанских условиях можно сделать продукт, который уже 15 лет лидирует в продажах. Завод - это не стены и не железо. Это люди.

У нас сегодня собралась хорошая команда. Это творческие люди, готовые много и упорно работать на результат, готовые рисковать, принимать решения и нести за них ответственность.

Мы сделали свое пиво ремесленным, в том смысле, что каждая варка по-своему уникальна. Мы профессионалы своего дела, и поэтому можем не просто следовать технологии, а экспериментировать. Мы чувствуем свой продукт, интуитивно знаем, что нужно сделать, чтобы его улучшить. И делаем это творчески. Пиво – это солод, хмель и душа пивовара. Если не вкладывать в продукт свою энергию, свою душу, не жить им – то ничего не получится. Не будет ни вкуса, ни продаж. Когда мы творим, живем продуктом – то все получается.

Пивоваренный завод в Кожевниково был построен в конце 1960-х годов. Продукция завода отличалась высоким качеством – о Кожевниковском пиве знали далеко за пределами района. В трудные 1990-е завод, как и многие другие предприятия страны, пришел в упадок. Новая история предприятия началась летом 1999 года с приходом нового собственника.



ВСТРЕЧА НА ВЫСШЕМ УРОВНЕ

I Межрегиональный съезд дистрибьюторов Пивоварни Кожевниково собрал более 20 собственников и директоров крупнейших дистрибьюторских компаний и торговых сетей из Москвы, Новосибирска, Владивостока, Благовещенска, Кемерово, Барнаула, Екатеринбурга, Перми, Нижнего Новгорода.

Конференция единомышленников

Первым мероприятием съезда стала конференция, на которой обсуждались вопросы развития сотрудничества. Конечно, гостей интересовали планы Пивоварни Кожевниково по развитию производства, расширению ассортимента и применению новых технологий. Гости интересовали особенности вывода на рынок новой продукции и ценообразования, специфика использования ПЭТ-кег, организации логистики и другие вопросы.

Во время кофе-брейка разговор продолжился – в дружеской обстановке участники конференции обсудили разные насущные вопросы и обменялись опытом. Самой актуальной темой стал «закон о полторашках», ведь буквально на следующий день вступил в силу закон о запрете продажи пива и прочего алкоголя в пластиковых упаковках объемом более полутора литров.

Экскурсия и дегустация

На следующий день участники I Межрегионального съезда дистрибьюторов посетили производство Пивоварни Кожевниково. Знакомство с предприятием началось с посещения новых очистных сооружений Пивоварни Кожевниково. Инженер-эколог **Елена Дубровина** познакомила гостей с этапами очистки, рассказала об оборудовании и показала результат работы – абсолютно чистую воду.

На заводе экскурсию провела **Светлана Хафизова**, директор по производству. Пройдя по всем цехам, гости увидели, как Пивоварня Кожевниково делает лучшее пиво. Варочный цех, цеха водоподготовки, брожения и фильтрации – в каждом из них гости знакомились с особенностями производства. Сырье, вода, технологии – гостей интересовали мельчайшие подробности производства. Не менее важный этап – розлив готовой продукции. Гости посмотрели, как работает линия розлива в кеги и ПЭТ-бутылки. Особый интерес вызвала линия выдува ПЭТ-кег, поскольку этот вид тары становится все более популярным.

После экскурсии технолог по развитию производства научно-производственного отдела **Сергей Зоркальцев** представил гостям хлебцы и новые концепции вкусов пивных напитков, работа над которыми сейчас в полном разгаре. Гости заполнили дегустационные карты: полученные предложения и замечания будут учтены в дальнейшей работе над технологией.

Ярким завершением I Межрегионального съезда дистрибьюторов стал городской праздник Color Fest, который Пивоварня Кожевниково уже в третий раз проводит в честь дня рождения предприятия. Гости успели принять в нем участие, несмотря на насыщенную деловую программу.



География продаж Пивоварни Кожевниково охватывает почти все регионы страны. Продукция пивоварни представлена по всей России – от Москвы и Санкт-Петербурга до Находки и Владивостока. Пивоварня Кожевниково поставляет свою продукцию в Казахстан и Беларусь, ведутся переговоры с другими странами СНГ.



СУПЕРЧИСТОТА

для устойчивого развития

В этом году Пивоварня Кожевниково завершила 1 этап глобального проекта стоимостью в 1,5 млн. евро – строительство биологических очистных сооружений. В России всего несколько предприятий отрасли имеют очистные сооружения такого высокого уровня. За Уралом пока только Пивоварня Кожевниково с максимальной ответственностью подошла к решению проблемы очистки стоков. Вода после очистки на уникальных автоматизированных очистных сооружениях соответствует показателям, которые позволяют сбрасывать ее в реки высшей категории рыбо-хозяйственного назначения.

Подробнее рассказывает **Елена Дубровина**, инженер-эколог ООО «Пивоварня Кожевниково»:

- К очистным сооружениям в пивоваренной отрасли предъявляются повышенные требования, потому что стоки пивоваренного производства довольно специфические. Они «живые», поскольку содержат дрожжи и белковый осадок, и качественно очистить их достаточно сложно. Для этого требуется особая технология. Именно поэтому мы пригласили специалистов из Словакии, имеющих опыт в проектировании и запуске таких сооружений. Они занимались инжинирингом, проектированием, поставкой, монтажом оборудования.

В отличие от традиционных очистных сооружений, у нас отсутствуют отстойники и поля фильтрации, которые занимают очень большие площади. Это достаточно компактное и полностью автоматизированное производство, которое позволяет на ограниченной площади получить лучшие результаты.

Очистные сооружения занимают всего 1 200 м², при этом площадь резервуаров 760 м², площадь технической части 440 м². На такой небольшой территории благодаря современным технологиям мы добиваемся высочайшего качества очистки воды.



СНЕКОВЫЙ ДЕБЮТ

Пивоварня Кожевниково запускает линию производства снековой продукции

Активная работа над новым проектом по производству полезных снеков и хлебцев на Пивоварне Кожевниково началась в феврале 2017 года. Сейчас этот уникальный для отечественного пивоварения проект вышел на финишную прямую. Разработаны рецептуры и различные варианты технологии, готов основной пакет документов для сертификации нового продукта. В ближайшее время начнется монтаж пилотного оборудования для промышленного производства. К концу года новый продукт от Пивоварни Кожевниково планируется запустить в продажу.

Хлебцы от Пивоварни Кожевниково не содержат никаких искусственных добавок, консервантов, дрожжей. В них сохранено большинство полезных веществ пророщенных злаков – клетчатка, белок, витамины, микроэлементы и аминокислоты. В настоящий момент готовится выпуск закусочных хлебцев с добавлением натуральных овощей и специй. Ранее были разработаны фитнес-линии продуктов, с пониженным содержанием масла и добавлением сухих ягод и фруктов.

*- Для нас запуск производства нового продукта означает не только расширение ассортимента продукции холдинга, но и решение очень важной задачи по организации бережливого производства. Мы начинаем работу в совершенно новом направлении, создаем свои собственные рациональные технологии, - отметил **Сергей Зоркальцев**, технолог по развитию производства научно-производственного отдела.*



Елена Дубровина

инженер-эколог
работает с 2012 года



Сергей Зоркальцев

технолог по развитию
производства НПО
работает с 2016 года

ВОТ И СТАЛИ МЫ НА ГОД ВЗРОСЛЕЙ

Хорошей основой для старта в будущее станут наши успехи и достижения



Первыми в России
Пивоварня Кожевниково
начинает производство
полезных снеков.



За уникальную инновационную технологию декантирования – применения декантора для фильтрации сула – Пивоварня Кожевниково была удостоена Золотой медали Международной выставки «Продэкспо 2017» в номинации «Инновации в технологиях».



Пивоварня Кожевниково впервые провела Съезд дистрибьюторов, собрав представителей из разных уголков страны – от Москвы до Благовещенска.

Новый сорт пива «Два топора» меньше чем за полгода вошел в топ-5 продаж.



Введены в эксплуатацию современные биологические очистные сооружения. Сооружений такого высокого уровня нет ни на одном пивоваренном предприятии за Уралом.



Запущена собственная линия выдува и розлива ПЭТ-кег. Это позволит предприятию активнее осваивать новые внутренние и зарубежные рынки.



Пивоварня Кожевниково входит в десятку крупнейших налогоплательщиков Томской области и обеспечивает крупные налоговые отчисления в федеральный, региональный и местный бюджеты.



В 2017 году Пивоварня Кожевниково заключила договор о сотрудничестве с одним из крупнейших дистрибьюторов Беларуси – компанией «Старовар».



Строятся новые корпуса завода, где разместятся новые цеха. Это позволит существенно увеличить объемы производства и расширить ассортимент.

Превосходное качество продукции Пивоварни Кожевниково отмечено медалями престижных выставок.



На международном форуме «Пиво Сочи» сразу три сорта – «Особое поручение», «Два топора» и «Ирландский эль» получили золотые медали.

«Немецкое светлое» получило малую золотую медаль, «Деревенский козел», «Бельгийское Premium Lager» - серебряную медаль «Пивной ярмарки Сибири 2017».

Золото за пиво "Особое поручение" и серебро за пиво "Бельгийское PREMIUM LAGER" привезли с выставки "ПРОДЭКСПО 2017".

ПЭТ-КЕГИ – СДЕЛАНО У НАС!

В мае на Пивоварне Кожевниково начала работу линия по выдуву ПЭТ-кег. Монтировать оборудование и отлаживать технологию помогли специалисты компании Retainer, мирового лидера в области производства ПЭТ-тары. Сегодня линия работает на полную мощность



Новая линия

Цех по производству ПЭТ-кег укомплектован самым современным оборудованием: машиной выдува, компрессорами, системой охлаждения. Кега выдувается из преформы – заготовки, напоминающей колбу.

- Преформа нагревается до температуры чуть выше 100С, затем из нагретой формы стерильным воздухом давлением 40 бар выдувается полноразмерная бутылка. После охлаждения ПЭТ-кега поступает в «стерильную комнату», где комплектуется фитингом и герметично закрывается. ПЭТ-кеги, выпускаемые Пивоварней Кожевниково, соответствуют всем мировым стандартам качества, - рассказал об особенностях производства **Владимир Дрыгин**, инженер ПТО.

Легкие, стерильные и удобные

Срок хранения в любой емкости во многом зависит от ее стерильности. Розлив продукта в стерильные ПЭТ-кеги позволяет обеспечить высокое качество продукта на протяжении всего указанного срока годности, в зависимости от сорта это 45 до 90 дней. Современные материалы позволяют обеспечить высокую надежность ПЭТ-кеги – она выдерживает давление 7 бар, и имеет хороший запас прочности – на испытаниях кеги, произведенные на Пивоварне Кожевниково, выдерживали давление почти в 12 бар.

«Барьерные технологии», используемые при производстве ПЭТ-кег, надёжно защищают продукт от УФ-излучения и помогают поддерживать комфортный температурный режим.

- ПЭТ-кеги удобнее в эксплуатации, поскольку они значительно легче металлических: ПЭТ-кега весит всего 500 г., тогда как традиционная стальная – 10 – 13 кг. Такая разница облегчает работу при погрузке и разгрузке, при установке и подключении кега. Кстати, ПЭТ-кегу можно подключать к стандартному разливному оборудованию, - отметил достоинства новой тары **Владимир Дрыгин**.

Открываем новые рынки

Основная причина, по которой ПЭТ-кега получила популярность за рубежом и становится все более востребованной российскими пивоварами – решение проблемы возврата и обратной логистики. Одноразовую ПЭТ-кегу не нужно собирать, считать, везти обратно на завод, контролировать повреждения, ремонтировать, заменять оснастку, мыть... Её можно просто смять и отправить на утилизацию. В любом случае, рачительный хозяин всегда найдет применение удобной, легкой, крепкой 30-литровой «бочке».

Использование ПЭТ-кег открывает огромные возможности в освоении новых рынков. Дальние территории становятся доступнее - везти обратно пустые кеги, например, из Беларуси или с Дальнего Востока уже не придется. Использование одноразовой ПЭТ тары существенно упрощает работу с партнерами, и Пивоварня Кожевниково планирует расширить географию поставок продукции

И, конечно, преимущество ПЭТ-кеги очевидно в горячий сезон, когда объемы производства и заказов растут, а вот возврат металлических кег быстрее не становится. Собственная линия по производству ПЭТ-кег позволяет изготовить новую тару в периоды «пиковой нагрузки» или неожиданного роста спроса. Следующим шагом в развитии этого направления станет установка новой, более продуктивной линии розлива в ПЭТ-кеги. Это позволит синхронизировать процессы выдува ПЭТ-кег и розлива продукта.



«ДВА ТОПОРА» - яркая новинка года

Первый розлив нового сорта «Два топора» состоялся в марте, а уже в июне это пиво вошло в топ-5 продаж Пивоварни Кожевниково.



В 2017 году Пивоварня Кожевниково твердо решила открыть сезон чем-то совершенно необычным. Сделав ставку на стиль brown ale (коричневый эль) кожевниковские пивовары шли на определенный риск – редкий для российского рынка стиль пива летом мог оказаться в тени привычных светлых сортов. Однако новинка уверенно вышла на рынок, покорила ценителей своим необычным вкусом.

- «Два топора» – это темное пшеничное нефiltroванное пиво. Такое сочетание ломает привычные представления о пиве – как правило, пшеничное пиво светлое, а темные сорта обычно фильтруются. Мы сделали все наоборот, и у нас получилось действительно «бунтарское» пиво, вне стандартов и ограничений. Добавив к пшеничному солоду темный карамельный солод мы пошли на смелый эксперимент и результат себя оправдал, - рассказала Светлана Хафизова, директор по производству.

Именно темный карамельный солод создает неповторимый бархатный вкус пива «Два топора». Гвоздичные и банановые нотки, присущие нефiltroванному пшеничному пиву, дополняют композицию и делают ее уникальной.

Благодаря великолепному качеству и яркому вкусу «Два топора» стремительно завоевали рынок и приобрели многочисленных поклонников.

«Два топора» - темное нефiltroванное пиво, сваренное по оригинальному рецепту на основе пшеничного и карамельного солода. Пиво густого медного оттенка с мягким бархатным вкусом.





ЛЕТО - ПОРА СПОРТА

Спартакиада в честь Дня пивовара и спартакиада Томской Ассоциации пищевиков – два самых важных спортивных события этого лета. «Серебряной» для команды стала спартакиада в честь Дня пивовара. Это спортивное мероприятие особенно значимо для наших спортсменов, потому что инициатором и организатором мероприятия уже порядка 10 лет является Пивоварня Кожевниково. Большой спортивный праздник Томской Ассоциации пищевиков стал главным спортивным событием лета. В мероприятии участвовали 14 команд, объединивших более 450 сотрудников предприятий пищевой промышленности и торговых сетей Томска. Отличительной чертой этих соревнований стало то, что в них приняли участие как «ветераны» спартакиад, так и «новички». «Первый блин» не был комом – спортсмены-дебютанты показали прекрасные результаты. А «ветераны» превзошли себя, улучшив результаты предыдущих лет. Впереди новые состязания, и мы желаем нашим спортсменам успехов! А пока представим сотрудников, внесших большой вклад в копилку спортивных побед Пивоварни Кожевниково этим летом:



СЕРГЕЙ ТЕРЕЩЕНКОВ

электрослесарь, на предприятии работает с мая 2017 года

Сергей сразу включился в спортивную жизнь предприятия. Первое место Сергея в соревнованиях в дартс на соревнованиях в честь Дня пивовара во многом определило общий успех всей команды.

- Мне было интересно принять участие в этой спартакиаде. Спортом я занимаюсь на любительском уровне, в школе и техникуме всегда участвовал в спортивных мероприятиях, играл в футбол, баскетбол, волейбол. У нас была дворовая футбольная команда, мы сами и тренировки организовывали, и в соревнованиях участвовали. Было бы здорово организовать в Кожевниково свою футбольную команду от Пивоварни, тем более, что в соревнованиях по мини-футболу есть почти во всех спартакиадах. Сейчас на предприятии много молодых ребят пришло, им наверняка было бы интересно тренироваться и потом выступить с хорошим результатом.



АРТЕМ ЩУКОВ

кладовщик, на предприятии работает с мая 2017 года

Артем принял участие уже в двух спартакиадах – спартакиаде, посвященной Дню Пивовара и Спартакиаде Томской Ассоциации пищевиков.

- Я люблю спорт. С одиннадцати лет занимаюсь разными видами спорта. В спортивной школе занимался тяжелой атлетикой, затем мы с друзьями у себя во дворе оборудовали спортивную площадку, поставили спортивные снаряды и тренировались уже рядом с домом. Потом поставили во дворе стол для настольного тенниса, а сосед, у которого был разряд по этому виду спорта, учил нас. За два сезона тренировок стало неплохо получаться. Сейчас уже четыре сезона подряд занимаюсь велоспортом, тренируюсь на длинных и коротких дистанциях. Думаю, что было бы здорово собрать команды предприятия по волейболу, футболу, настольному теннису и тренироваться к соревнованиям. Тогда результаты были бы гораздо лучше, ведь соперники у нас достойные.



АНДРЕЙ ГРИГОРОВ

инженер СКД и видеонаблюдения, на предприятии работает с 2013 года

Андрей – мастер спорта по легкой атлетике, без него невозможно представить команду Пивоварни Кожевниково. С первого года работы Андрей принимает участие во всех спартакиадах. В недавней спартакиаде Томской Ассоциации пищевиков Андрей был капитаном волейбольной команды, которая по итогам состязаний вошла в пятерку лучших.

- Спортом я занимаюсь с детства, ходил в спортивную школу, принимал участие в соревнованиях разного уровня. В 18 лет получил спортивное звание мастера спорта по легкой атлетике. Волейбол, без – в этих видах спорта я обычно всегда выступаю на соревнованиях. В этом году я доволен и своими личными, и командными результатами. Конечно, для того чтобы результаты были лучше, нужны постоянные тренировки – особенно для командных игр, где важна сыгранность команды. Сейчас занимаюсь велоспортом, в выходные и после работы, если хорошая погода – еду кататься. За три часа с нормальной скоростью можно проехать порядка ста километров, это нормальная нагрузка. Для любимого занятия всегда можно найти время.

12 августа на стадионе «Колос» (с. Кожевниково) состоится Межотраслевая спартакиада, посвященная Всероссийскому Дню физкультурника. Соревнования пройдут по восьми видам спорта: футбол, легкая атлетика, шахматы, велогонки, волейбол, силовой экстрим, городошный спорт, мас-реслинг.



Пивоварня Кожевниково поддержала воспитанников Уртамской школы-интерната

Воспитанники Уртамской школы-интерната стали лауреатами I степени X Международного фестиваля детей с ограниченными возможностями «Шаг навстречу!»

«Пивоварня Кожевниково» поддержала участие ребят Уртамской школы-интерната в X Международном фестивале детей с ограниченными возможностями «Шаг навстречу!», профинансировав поездку в Санкт-Петербург.

Творческий коллектив ложкарей «Сибиринки» Уртамской школы-интерната при поддержке ООО «Пивоварни Кожевниково» уже пять лет подряд принимает участие в этом международном конкурсе. Дебют сибиряков на фестивале в Санкт-Петербурге состоялся в 2012 году, талантливые ребята покорили сердца жюри. С каждым разом выступления ансамбля становятся все профессиональнее.

В этом году творческий коллектив ложкарей «Сибиринки» стал обладателем Диплома I степени в номинации «Народные инструменты». «Сибиринки» представил зрителям несколько номеров, сыграв на оригинальных инструментах – профессиональных игровых ложках, музыкальных дровах, музыкальном топоре, музыкальной косе, трещотке, бубнах.

- На фестивале выступило более 50 творческих коллективов из России и стран дальнего зарубежья. Мы единственный коллектив из села, все остальные участники – горожане, как правило, из крупных городов, - рассказала Тамара Анатольевна Ромашова, директор Уртамской школы-интерната.

В течение пяти лет дети получают дипломы I степени в номинации "Инструментальное исполнительство" по итогам работы экспертной комиссии в составе Левитана Евгения Александровича - выдающегося российского пианиста, Заслуженного деятеля искусств РФ, профессора, Цыганкова Александра Андреевича, народного артиста России, профессора Российской Академии музыки им. Гнесиных (Москва), Романько Виктора Алексеевича, народного артиста России, профессора Уральской государственной консерватории им. М.П. Мусоргского.



ЛУЧШЕЕ-ДЕТЯМ

Пивоварня Кожевниково накануне Дня защиты детей установила на детской площадке в парке культуры и отдыха села Кожевниково два новых игровых элемента для малышей - машинку и песочницу.

Площадка оборудована четыре года назад в подарок ребятишкам Кожевникова. На ней установлены спортивные игровые элементы и качели для детей 7-12 лет. Очень быстро площадка стала любимым местом отдыха, и поэтому предприятие приняло решение ежегодно ко Дню защиты детей дополнять площадку новыми игровыми элементами.

Фестиваль "Шаг навстречу!" проходит в Санкт-Петербурге с 2008 года. Основная цель Фестиваля - раскрытие творческого потенциала детей с ограниченными возможностями, способствующего их более полной социальной адаптации в современном мире.



Кожевниково ColorFest 2017

1 июля Пивоварня Кожевниково уже в третий раз в честь своего дня рождения провела городской фестиваль красок Кожевниково ColorFest 2017.

Более восьми тысяч человек пришли на Нижнюю террасу лагерного сада, чтобы весело провести время.

Хорошее настроение на фестивале Кожевниково ColorFest 2017 создавали творческие коллективы Томска – 12 танцевальных и два музыкальных номера были горячо поддержаны зрителями. Удивляли публику Богатыри Сибири, а участники АфрОшоу добавили празднику ритма. Кавер-группа Rocking Radio поддержала праздничный настрой своими версиями любимых песен.



Пивоварня Кожевниково угощала всех желающих безалкогольными напитками: квасом «Берендей» и газировкой «Арбуз-Карапуз». В торговых палатках можно было приобрести полюбившиеся томичам «Мохито» и морсы, приготовленные из сибирских ягод. Изюминкой и основной интригой Фестиваля красок стал Конкурс Мисс Color Fest, определивший самую яркую девушку города.

По отзывам в социальных сетях, праздник понравился всем гостям! Мы тоже рады, что в нашем любимом городе появился по-настоящему летний, добрый, веселый и озорной праздник. И уже начали готовиться к следующему фестивалю!