



**MODERN
BAKERY
MOSCOW**



CONFEX
CONFECTIONERY
EXPERTISE



GOTOVO
GO TO VOLUME
READY FOOD

Международная выставка
оборудования и ингредиентов
для хлебопекарного
и кондитерского производства

19–22.03.2024



**ОТЧЕТ
О ВЫСТАВКЕ
2024**

modern-bakery.ru

Организатор

АА GEFERA MEDIA

СОДЕРЖАНИЕ



О ВЫСТАВКЕ /3

РАЗДЕЛЫ ВЫСТАВКИ /4

ПРОФИЛЬ УЧАСТНИКОВ /5

ОТЗЫВЫ УЧАСТНИКОВ /6

ПРОФИЛЬ ПОСЕТИТЕЛЕЙ /7

ОТЗЫВЫ ПОСЕТИТЕЛЕЙ /9

ОХВАТЫ ВЫСТАВКИ /10

КОНФЕКС. КОНДИТЕРСКАЯ ЭКСПЕРТИЗА /11



ВЫСТАВКА И КОНФЕРЕНЦИЯ ГОТОВО /14

ПОПУЛЯРИЗАЦИЯ ХЛЕБА: Я ♥ ХЛЕБ /17

ДЕЛОВАЯ ПРОГРАММА /18

КОНТАКТЫ /27



УСПЕШНЫЕ ПРОЕКТЫ НАЧИНАЮТСЯ ЗДЕСЬ

19–22 марта 2024 года состоялась
ежегодная встреча специалистов
хлебопекарной и кондитерской отрасли.

РАСТЁТ ОТРАСЛЬ – **РАСТЁМ И МЫ:**



Увеличение
экспозиции



Увеличение
количества
посетителей



Возвращение
европейских
брендов



Новое
направление
выставки



29 ЛЕТ УСПЕХА



”

Николай Сычевский,
Руководитель отдела продаж
по России и странам СНГ

*Данная выставка — это, конечно, двигатель
нашего прогресса, двигатель нашей торговли.*

ГК БЕРТА – Генеральный партнер
выставки 2024



НА ВЫСТАВКЕ ПРЕДСТАВЛЕНЫ ТЕХНОЛОГИИ И ИНГРЕДИЕНТЫ:



●
Хлебопекарные
и кондитерские
технологии и оборудование



●
Технологии и оборудование
для шоколадного
и сахаристого кондитерского
производства



●
Ингредиенты, сырьё, добавки
для хлебопекарного
производства



● ●
Оснащение ресторанов,
кафе, магазинов



● ●
Упаковка
и технологии



●
Ингредиенты, сырьё, добавки
для кондитерского
производства



● ●
Гигиена
производства



● ●
Холодильное
оборудование
и технологии



●
Оборудование
и ингредиенты для
производства готовой еды
и полуфабрикатов

BAKERY



CONFECTIONERY



GOTOVO



ПРОФИЛЬ УЧАСТНИКОВ



>19 500 м²

Экспозиция

↗ 258

экспонентов

↗ 13

стран

89%

планируют участие в 2025 г.



УСПЕШНО РЕШЕННЫЕ ЗАДАЧИ

85%

Поиск новых
клиентов / новых
деловых контактов

83%

Укрепление
существующих
деловых контактов

77%

Презентация
компании /
новых продуктов

71%

Заключение
сделок / подготовка
новых контрактов



ПОСТОЯННЫЕ УЧАСТНИКИ



ОТЗЫВЫ УЧАСТНИКОВ

90% участников удовлетворены результатами выставки:



Технический партнер

Выставка с каждым годом все более и более насыщенная. С каждым годом все больше конечных потребителей, которые приходят с целью познакомиться с оборудованием и даже сразу его приобрести.



Снова появились немецкие компании здесь, на выставке. Мы видим, что начали появляться компании, например, из других стран.



Для нас это главное место, где мы демонстрируем свои возможности, свое оборудование, свои технологии и привлекаем новых клиентов.



Мы довольны клиентами, посетителями и проектами, которые начали обсуждать с посетителями.



Люди задают очень конкретные, очень специфические вопросы. Они не просто интересуются, у них есть конкретные графики своих проектов, они хотят нас вписать в свои проекты.



ПРОФИЛЬ ПОСЕТИТЕЛЕЙ

↗ 14 815
специалистов

↗ 87
регионов РФ

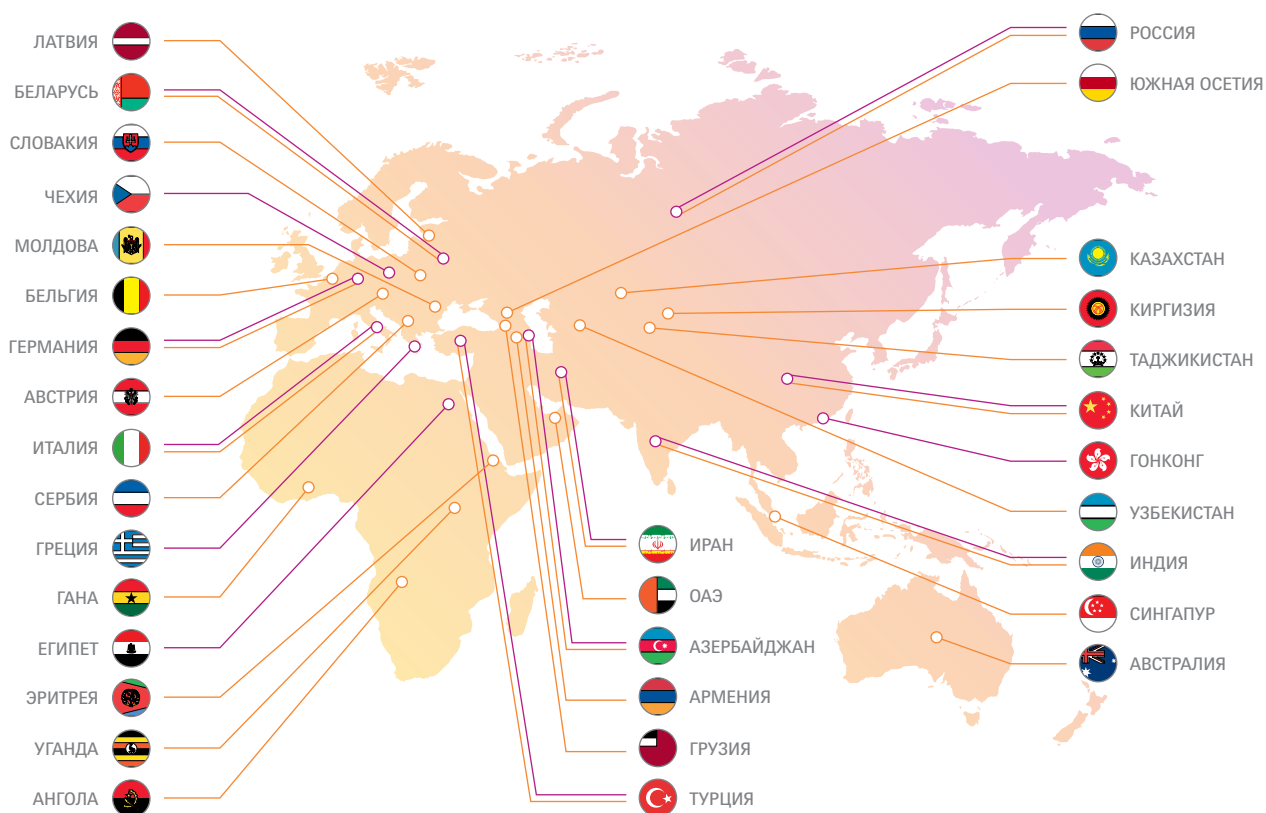
↗ 29
стран

8
федеральных
округов

47%
впервые посетили
экспозицию
Modern Bakery
Moscow



ПОСЕТИТЕЛИ, УЧАСТНИКИ, А ТАКЖЕ ТОРГОВЫЕ МИССИИ СТРАН:



А также руководители и представители торговых миссий стран:
Индия, Малайзия, Республика Гана, Тунисская Республика, Турция

○ ПОСЕТИТЕЛИ
○ УЧАСТНИКИ



ПРОФИЛЬ ПОСЕТИТЕЛЕЙ

ДОЛЖНОСТНОЙ СТАТУС

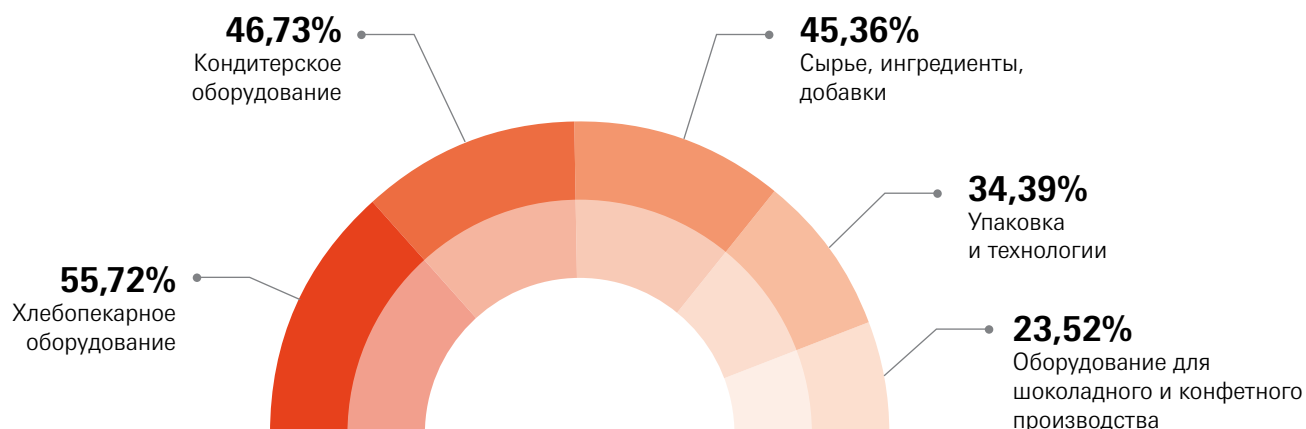
Руководитель подразделения / отдела	29%
Специалист / Менеджер / Инженер / Технолог	27%
Собственник / Учредитель, ИП	28%
Руководитель компании	12,5%
Другое	3,5%

СФЕРА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

Промышленное хлебопечение	3082	20,8%
Мучное кондитерское производство	2178	14,7%
Кондитерские. Мини-пекарни	1519	10,3%
Сахаристое кондитерское производство	1339	9,0%
NEW Производство готовой еды / Кулинария	1220	8,2%
Оптовая торговля оборудованием / ингредиентами	1131	7,6%
Ремесленное хлебопечение	1104	7,5%
HoReCa (отели, рестораны, кафе)	916	6,2%
Розничная торговля	892	6,0%
Производство оборудования / ингредиентов	822	5,5%
Ремесленное кондитерское производство	612	4,1%



ТОП-5 РАЗДЕЛОВ ВЫСТАВКИ, НАИБОЛЕЕ ИНТЕРЕСНЫХ ПОСЕТИТЕЛЯМ*



*Возможен множественный выбор.



ОТЗЫВЫ ПОСЕТИТЕЛЕЙ



”

Выставка даже превзошла ожидания – глаза разбегаются от количества оборудования.



Масштабы поражают!

”



Очень много интересного оборудования, представлено много разных компаний из разных стран.

”

Выставка солидная – много компаний, много интересной продукции представлено.

”

Мне очень нравится деловая программа. Получилось наладить контакты с экспонентами.

”

”

Выставка понравилась – я посмотрела и протестировала оборудование, которое мне нужно было.

Здесь все есть, что необходимо для производителей.

”



”

Очень много оборудования для промышленных производителей – наш приезд сюда оправдан.

Выставка супер, всем рекомендую. Много новых контактов, много мастер-классов. Здесь можно познакомиться с нужными людьми.

”



МАСШТАБНОЕ ОТРАСЛЕВОЕ СООБЩЕСТВО

>91 000

Общий охват
профессиональной
аудитории

>45 600

подписчиков на
информационные
рассылки о выставке

>20 100

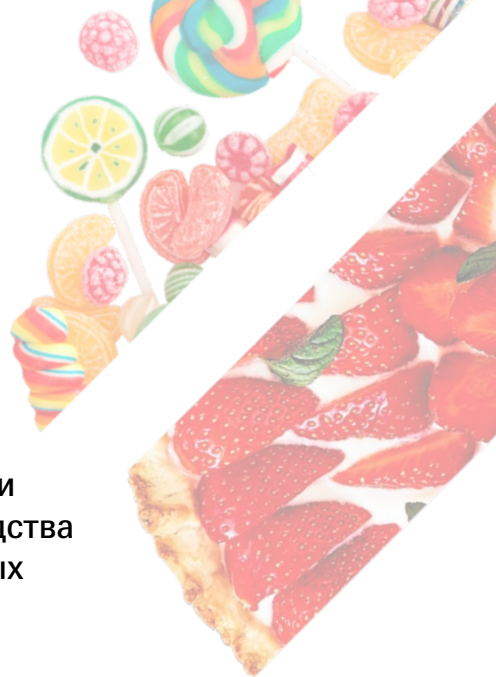
подписчиков
в социальных сетях

>50

ведущих российских
и зарубежных
отраслевых изданий



КОНФЕКС. КОНДИТЕРСКАЯ ЭКСПЕРТИЗА



Выставка оборудования и технологий для производства шоколадных и сахаристых кондитерских изделий



ОТЗЫВЫ ЭКСПОНЕНТОВ



Alke Machinery

Почему мы выбрали выставку для участия во второй раз? Это специализированная профессиональная выставка именно по нашему направлению. Нам интересно здесь встречаться с нашими партнерами и знакомиться с новыми.



KADZAMA

С самой первой выставки мы поняли, что это очень интересный формат по знакомству с нашими клиентами, которые существуют, которые могут приходить и знакомиться с нашим оборудованием здесь, общаться с менеджерами, так и по привлечению новых клиентов.



КОНФЕКС. КОНДИТЕРСКАЯ ЭКСПЕРТИЗА



Международный бизнес-форум для топ-менеджеров
кондитерских предприятий



2
дня

5
экспертных
сессий

30
спикеров

78
антикризисных
идей для
развития
бизнеса

483
топ-менеджера
кондитерских
предприятий

64%
впервые
посетили
экспозицию
Конфекс

Партнер деловой программы



ПОСЕТИТЕЛИ ВЫСТАВКИ И БИЗНЕС-ФОРУМА 2024



СПИКЕРЫ БИЗНЕС-ФОРУМА



ООО «Объединенные
кондитеры»



FitnesSHOCK



ГК «Сладкая
сказка»



«Сладонеж»



СОАО
«Коммунарка»



ООО «Кондитерская
фабрика
«Волшебница»



ESSEN



ГК «ЭФКО»

ОТЗЫВЫ УЧАСТНИКОВ БИЗНЕС-ФОРУМА



Тамара Дюжина, руководитель проектов департамента Управление ООО «Объединенные кондитеры»

Бизнес-форум очень понравился. Обсуждались очень удачные идеи, живые инсайты, интересные спикеры подобраны. Общение напрямую с производителями, масса информации, очень живая, интересная среда для предпринимателей.



Ольга Кравченко, директор по маркетингу ГК «Сладкая сказка»

Одна из лучших конференций. Здесь обсуждаются те бизнес-кейсы, которые мы действительно можем применять в своей работе.



Лилия Новаковская, начальник управления маркетинга и продаж СОАО «Коммунарка»

Я почерпнула для себя огромное количество инсайтов. Мы даже в ходе конференции переписывались с командой и обсуждали идеи, которые можно внедрить на нашем производстве. Мне всегда казалось, что в рамках выставок людей не особо интересуют доклады, но на бизнес-форуме аудитория очень вовлечена и активна, люди задавали огромное количество вопросов.



ВЫСТАВКА И КОНФЕРЕНЦИЯ GOTOVO



GOTOVO
GO TO VOLUME
READY FOOD

Всё для производства
готовой еды
и полуфабрикатов

ЧТО ТАКОЕ GOTOVO?

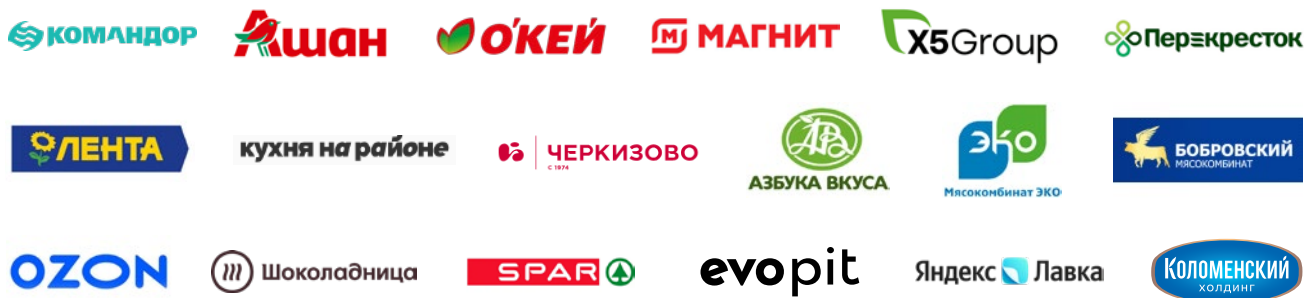
ВЫСТАВКА И КОНФЕРЕНЦИЯ
ДЛЯ ПРОИЗВОДИТЕЛЕЙ
ГОТОВОЙ ЕДЫ И ПОЛУФАБРИКАТОВ

В рамках экспозиции GOTOVO
представлено:

- оборудование для мясопереработки
- механизмы для переработки овощей и фруктов
- оборудование для работы с тестом и полуфабрикатами
- упаковочные решения



ПОСЕТИТЕЛИ ВЫСТАВКИ И КОНФЕРЕНЦИИ GOTOVO



ВЫСТАВКА И КОНФЕРЕНЦИЯ GOTOVO

СПИКЕРЫ GOTOVO



X5 Еда



Яндекс Лавка



justfood



SK



**кухня,
на районе**



**FOOD
RETAIL
CLUB**



**НЕФТЬ
МАГИСТРАЛЬ**
ТОРГОВЫЙ ДОМ

3 экспертные сессии | **18** спикеров | **306** производителей готовой еды и полуфабрикатов

В 2024 году с успехом прошла **первая** конференция для производителей готовой еды и полуфабрикатов. Своим опытом и успешными кейсами поделились спикеры ведущих компаний по производству готовой еды и полуфабрикатов: Яндекс Лавка, X5 еда, Нефтьмагистраль, Сибирская коллекция, Кухня на районе, ГК «Шоколадница» и другие.

ОТЗЫВЫ УЧАСТНИКОВ КОНФЕРЕНЦИИ GOTOVO

”

Мария Дмитриева, руководитель направления готовой еды в Яндекс Лавке
Все коллеги-спикеры – большие профессионалы своего дела. Было здорово познакомиться лично со спикерами. Крайне полезно.

”

Наталья Жестарева, директор по маркетингу бренда Сибирская коллекция
Было интересно обмениваться мнениями и трендами с профессионалами из разных отраслей – рыбной, мясной переработки, производства хлебобулочных изделий, а также понять, куда движется рынок.

”

Сергей Беспятов, основатель и владелец компании «ЭвоПит»
Такие мероприятия очень полезны контактами, которые можно здесь получить. Это хорошая площадка для того, чтобы рассказать о своих успехах и планах.



ДЕЛОВАЯ ПРОГРАММА

ПЛОЩАДКА GOTOVO | ВСЁ ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА ГОТОВОЙ ЕДЫ И ПОЛУФАБРИКАТОВ

**Конференция
для производителей готовой еды
и полуфабрикатов GOTOVO**

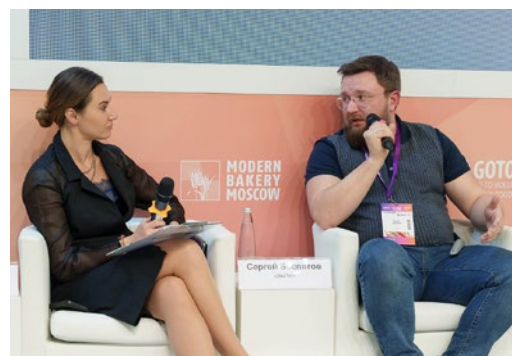
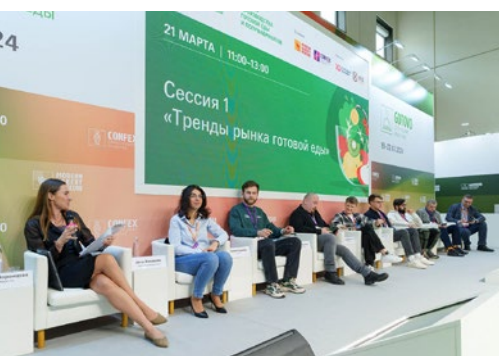
Организатор: Гефера Медиа

**Конференция
«Собственное производство как конкурентное
преимущество торговой сети»**

Организатор: RETAIL.ru

Тренинг «Сильная доставка»

Организатор: Novikov Space Business



ПЕРВЫЙ ВЫСТАВОЧНЫЙ ФЛЕШМОБ

Партнер флешмоба



Я ♥ ХЛЕБ



В рамках выставки Modern Bakery Moscow | Confex 2024 состоялся первый флешмоб любителей, профессионалов и ценителей хлеба «Я ♥ ХЛЕБ». Организаторы подготовили интересные активности по популяризации хлеба:

Посетители рассказывали о своей любви к хлебу в интервью, фотографировались в интерактивной фотозоне выставки и делились фото в соц сетях, пекли хлеб с трафаретами «Я ♥ ХЛЕБ» в период после выставки.

Партнеры и экспоненты говорили о пользе хлеба в рамках интервью, пекли хлеб по специальным трафаретам на стендах, делились фотографиями с интерактивной фотозоны в соц сетях.



ДЕЛОВАЯ ПРОГРАММА

МАСТЕР-КЛАССЫ

Мэтры хлебопекарного
и кондитерского искусства

2 площадки

4 дня

20 мастер-классов

2 102 посетителя

ВЕДУЩИЕ МАСТЕР-КЛАССОВ – ПРИЗНАННЫЕ ШЕФ-ПЕКАРИ И ШЕФ-КОНДИТЕРЫ:

Ахмед Али-заде, Полина Андрианова, Максим Бабич, Александр Богданов, Евгения Волошина, Игорь Гутин, Виктория Еремеева, Ольга Киселева, Дарья Кожуховская, Алла Комиссарова, Антон Корнышов, Ирина Лылова, Дарья Мясищева, Ольга Пениоза, Ирина Пешкина, Евгения Порхачева, Марина Романова, Екатерина Сваровская, Татьяна Смирнова, Ирина Тюрина, Оксана Усольцева, Надежда Ушакова, Наталья Щадных.



ДЕЛОВАЯ ПРОГРАММА

МАСТЕР-КЛАССЫ

Новинки рынка ингредиентов и сырья

Традиционно компании-участники провели информативные мастер-классы для промышленных и ремесленных производителей и продемонстрировали технологические новинки:

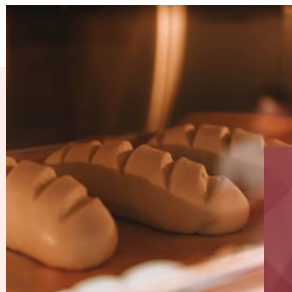
Специалисты Lesaffre – Ольга Воеводова, Дмитрий Сосунов, Денис Мосолов – оценили развитие рынка замороженных полуфабрикатов, обозначили востребованные технологии их производства и ключевой запрос к рынку от основного заказчика, рассказали как наполнить витрину за 30 минут трендовыми изделиями.



Профессиональный шеф-пекарь и технолог хлебопекарного производства Наталья Щадных и технолог хлебопекарного направления Партнер-М познакомили гостей с рецептурами приготовления цельнозернового хлеба от Партнер-М, а также приготовили постную пиццу с уникальной начинкой – растительными альтернативами.



Специалисты ООО «ПрофЭнзим» показали технологию производства нарезного батона с частичной и 100% заменой сахара, а также рассказали, как улучшить качество хлебобулочных изделий с применением ферментных комплексов «РусЭнзим».



ДЕЛОВАЯ ПРОГРАММА

ШКОЛА СОВРЕМЕННОГО ХЛЕБОПЕКА & КОНДИТЕРА ПРОИНГРЕДИЕНТЫ

78 выпускников получили диплом государственного образца и сертификат о прохождении курса

3 дня • **24** темы • **30+** экспертов и лекторов из ведущих НИИ и компаний

В рамках лекций и практикумов участники получили исчерпывающую информацию о стандартизации, идентификации и маркировке хлебобулочных и кондитерских изделий, применении пищевых ингредиентов в технологиях, декларировании обязательных требований и организации контроля готовой продукции.

ЦЕРЕМОНИЯ НАГРАЖДЕНИЯ XV ВСЕРОССИЙСКОГО КОНКУРСА «ЛУЧШИЙ ХЛЕБ РОССИИ»

174 образца хлеба и хлебобулочных изделий

37 предприятий • **23** региона России

Организаторы:

Российский союз пекарей и
Международная промышленная академия

При поддержке:

Министерство сельского хозяйства
Российской Федерации и
ФГБУН «ФИЦ питания и биотехнологии»



ДЕЛОВАЯ ПРОГРАММА

ПЛОЩАДКА BAKERY EXPERTISE | ХЛЕБОПЕКАРНАЯ ЭКСПЕРТИЗА

Симпозиум

«Хлеб – основа здорового питания»

Взгляд на хлеб с точки зрения диетолога, технолога, потребителя

Организатор: МПА, РСП, при поддержке ФИЦ питания и биотехнологии

Симпозиум

«ProХлеб. Формируем будущее»

Организатор: НИИХП

Конференция

«Управление персоналом на пищевом производстве: HR-эволюция»

Организатор: Гефера Медиа

Деловой клуб

«Лучшие региональные практики национального хлебопечения»

Организатор: СПИУПТ

Брифинг Российского союза пекарей

Подписание соглашения о сотрудничестве Ассоциации «Деловой Центр экономического развития СНГ» и Российского союза пекарей

Организатор: РСП

Презентация второго издания учебника

«Хлеб и хлебобулочные изделия: сырье, технологии, ассортимент»

Организатор: РСП и МПА

Научно-практическая конференция

«Современные подходы к разработке и обеспечению сохранности кондитерских изделий. Обоснование сроков годности»

Организатор: ВНИИКП



ДЕЛОВАЯ ПРОГРАММА

ПАБЛИК-ТОК «БИЗНЕС ПЕКАРЕН И КОНДИТЕРСКИХ»

ОТЗЫВЫ УЧАСТНИКОВ



Денис Коньков, Основатель и совладелец международной сети «Настоящая пекарня», представитель Российской Ассоциации Франчайзинга в Приволжском федеральном округе

Такие мероприятия полезны даже для спикеров. Я услышал очень много интересной для себя информации и практически со всеми обменялся контактами, потому что есть что обсудить.



Евгений Реймер, президент ассоциации ресторанов Milimon Family, владелец пекарни «Белотурка»

Очень живая заинтересованность [ред. со стороны посетителей публичного ток-шоу]. Благодарю организаторов – все те, кто двигают индустрию вперед, заслуживают большого уважения, потому что это важно для каждого участника индустрии и каждого гостя, будь то пекарня, кафе или ресторан.



ДЕЛОВАЯ ПРОГРАММА

ПЛОЩАДКА CONFECTONERY EXPERTISE | КОНДИТЕРСКАЯ ЭКСПЕРТИЗА

Международный бизнес-форум «Конфекс. Кондитерская экспертиза»

Организатор: Гефера Медиа

Паблик-ток «Бизнес-пекарен и кондитерских»

Организатор: Гефера Медиа

Конференция «Современные тенденции в области создания обогащенных, функциональных и специализированных кондитерских изделий и шоколада»

Организатор: РОСБИОТЕХ



A diagonal split image. The left side shows a close-up of a loaf of bread with a thick, golden-brown crust. The right side shows a dessert, likely strawberry shortcake, featuring fresh strawberries and a creamy white sauce.

[illegible]

FERRERO
Сладки
 © 1959 год
Сладонез
 кондитерские изделия
Людмила Остальберг
БАБАВСКИЙ
РотФронт
ESSEN
 кондитерские изделия
Konti
 группа компаний
«СЛАДКАЯ СКАЗКА»
ОБЪЕДИНЕННЫЕ КОНДИТЕРЫ
Viva Choco
 ВЕРНОСТЬ КАЧЕСТВУ
Uniconf
 UNIQUE SINCE 1904
Объединенные
 кондитерские изделия
 В.А.Ш. ШОКОЛАТЫЕ +
Победа
Гладиол
 ГОРЬКАЯ МАКА
БЕЛОГОРЬЕ
 КОНДИТЕРСКИЕ ИЗДЕЛИЯ
 С 1967 ГОДА
КОМАНДОР
МОСКОВСКИЕ
 КОНДИТЕРСКИЕ ИЗДЕЛИЯ
КОЛОМЕНСКОЕ
SHOCK
ГАГАРИНСКИЕ
 МАНУФАКТУРЫ
Черемушки
 1973
Бековские сладости
ВКУСВИЛЛ
Mondelez International
 КОМБИНИРОВАННАЯ ВАНИЛЬ
 © 1982
Кремлевская
Nestle

ВЫРАЖАЕМ БЛАГОДАРНОСТЬ ЭКСПОНЕНТАМ 2024 ГОДА



1С ПАБЛИШИНГ • ABAT • AIR BAKE • ALKE MACHINERY ENGINEERING • ALTUNTOP FIRIN MAKINALARI • ANGEL YEAST • ANHUI HARMONY MEDICAL PACKAGING MATERIAL • ANHUI ZLINE BAKERY MACHINERY • ARCAN MAKINA A.S. • ARMIN BALTIC MASTER • BEIJING ZHONGLI MACHINERY SCIENCE&TECHNOLOGY CO., LTD. • BERFUTECH • BESTWAY AUTOMATION EQUIPMENT • BETAFORM • BISCUIT PRO BISCUIT MACHINERY • B-PRO SERVICE • BUSINESS MEDIA ASSOCIATES LIMITED • CANOL S.R.L. • COMPONENT • CONFECTRA • COPVEST • COSKUN MAKINE • DANLER • DEBAG • DITO GROUP • DONGGUAN YIGUAN FOOD • DONGGUAN ZHONGTAI PAPER • ELIN • ЕВРОПЕЙСКИЕ ТРАДИЦИИ ВЫПЕЧКИ • FENGYANG JIASONG NEW MATERIALS TECHNOLOGY • FOKIGOOOOD DIGITAL TECHNOLOGY • FOSHAN BAIXING PACKAGING • FOSHAN RUIPUHUA MACHINERY EQUIPMENT • SANHE INTELLIGENT MACHINERY EQUIPMENT • TEFUDE AUTOMATION SCIENCE & TECHNOLOGY • XIANGCHENG ALUMINUM FOIL TECHNOLOGY • GIVMANN • GOSTOL • GREEN ANT • GUANGZHOU BAKE OVEN MACHINERY • FUYA MACHINERY • HAITE SYSTEMS • HOCHONG PLASTICS • HUIDE MACHINERY • JIAWANG PAPER PRODUCT • JIESHEN PAPER • NICKO MACHINERY • HALLDE • HANDAN HAITUO MACHINERY TECHNOLOGY • HANDTMANN • JASON FOOD TECHNOLOGY • RUNHUA NEW MATERIAL TECHNOLOGY • HARBIN COLINA ECONOMICS & TRADE • HASKAN MAKINA • HB-LAB • HDR GIDA • AOCNO • JIEQIAO NEW MATERIALS • XINGSHENGHE PAPER-PLASTIC PACKAGING • ILBAKERY • IRIN • ITECA SPA • J4 S.R.O. • JAC • JIANGSU FANGDI INTERNATIONAL TRADE • KARDESAN • KESKIN MAKINE • KINGBAKER • KINGSVANILLA • KUKMARA • KUMKAYA • LESAFFRE • LEWANT • LOGIUDICE FORNI S.R.L. • LIBERECKE STROJIRNY S.R.O. • MATEKS MAKINA • MECON • MEMAK • OLA OFICINA • OMIDI • PEK MAKINA • POLAIR GROUP • POLYFOOD • PORLANMAZ • QINGDAO BOSTAR • PACKING MACHINERY • QINGDAO KESONG • RONDO • RUSIMEX • SABY PRESTO • SACUMI • SAIMAI • SAM MAKINA • SANEQ TECHNOLOGY • SANNENG BAKEWARE (WUXI) • SARMAK • SHANDONGBOAO PACKAGE • SHENYANG B&F MACHINERY • SQUARE TECHNOLOGY GROUP • SUNSON INDUSTRY GROUP • SVEBA DAHLEN • SWEEDA • T-SHINE BAKEWARE • TURKOGLU • UNITEX • U-PAC INTELLIGENT (TAIZHOU) • WIESHEU / KOLB • WUXI BAKE WARE • WUXI HOMAT BAKERY EQUIPMENT • WUXI HONGBEI BAKEWARE • YGMAK • YILMAZ KIMYA SANAYI VE TICARET A.S. • YUNIBAKE • ANPIN INDUSTRY • GUANGHE NEW MATERIAL • KAIFENG NEW MATERIAL • XIANLU NEW MATERIALS • АГРО-ПРОМ-ХОЛОД • АКСОИД • АЛИТЕТ • АЛЬТЕРВИА • АЛЬФАСТАР БЕЙКЕРИ • АМАДЕЙ • АМИТЕХМАШ • АНТАГРО • АО НПП «ФИРМА ВОСХОД» • АПОЛЛО • АРКСО ГРУП • АРТА-КОНСАЛТ • АТЕЛЬЕ ХОЛОДИЛЬНОГО ОБОРУДОВАНИЯ • БАЗИС • БАКЭКСПЕРТ • БАНГ И БОНСОМЕР, ООО • БЕГАРАТ-М • БЕЛКРАС-М, ООО • ВАХТЕЛЬ-СЕРВИС • ВЕНТСАР • ВОЛГОГРАДПИЩЕПРОМОБОРУДОВАНИЕ • ГАММИ • ГК БЕРТА • ГК-МЕБЕЛЬ • ГРАНАТОВЫЙ СОК • ГРУППА КОМПАНИЙ НХЛ • ГУРУХЛЕБ • ДАТАДЖЕТ • ДЕЛОВАЯ РУСЬ • ДИВО • ДРОЖЖЕВОЙ ЗАВОД «ПЕНЗЕНСКИЙ» • ЕВРОФИЛМ • ЗАО «УНИГРА» (MARTINI PROFESSIONAL) • ЗЕЛАЙЕТА РУС • ИНВИ • ИНТЕГРАЛ ПЛЮС • ИРТЫШ, АО «ОНИИП» • ИСТАГРО ДОН • ИТЦ ПИЩМАШСЕРВИС • КАДЗАМА • КАРЬЯ ФУДС • КБ-НС • КЕМА КЛАБ • КЗКЭО «КОГЕНЕРАЦИЯ», ООО • КЛЕВЕРУС • КОЛОДКИНА И ТИТУХИНА • КОНДИТЕР-СЕРВИС • КПФ МИЛОРАДА • КФ «ПОБЕДА» (ТМ АМАРЕ САСАО) • КХП «ТИХОРЕЦКИЙ», АО • ЛЕКО-ТРЕЙД • ЛИГА-ПАК • МАГИКОН И К • МАКИЗ-УРАЛ • МАКОШЬ • М-ТЕХНОЛОГИИ • НАСКА • НЕМЕЦКИЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ЦЕНТР (MIWE) • НЕОС ИНГРЕДИЕНТС, ООО • НОВАТЕК • НОВАЯ ЛИНИЯ • НПО ЭКО ОЙЛ • НПФ ЛПК • ОРЕХПРОДУКТ • ОС-ТЕХНОЛОДЖИ • ПАРТНЕР-М • ПЕНЗМАШ • ПИЩЕПРОДУКТ • ПРОМИНГРЕДИЕНТЫ • ПРОФЭНЗИМ • РАДОЙЛ • РВК • РЕМЕСЛЕННЫЙ ДВОР • РИСОВЫЙ КОРОЛЬ • РОЗГРАНД • РОКИНТЕХИНВЕСТ • РОЛЛ-ЛАЙН • РОСПРИНТЕР • РОСХОЛОД • РУССКАЯ ТРАПЕЗА • РУСТАРК • СВИТБИОФУД • СИЛИКО, ООО • СИНКОМ • СКЕЙЛ ЭНТЕРПРАЙЗ • СЛ-ГРУПП • СОВРЕМЕННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ ВЫПЕЧКИ • СОФТСОЛ • СПИКА • СЭМЗ • ТАТКРАХМАЛПАТОКА • ТД ПИЩЕВЫЕ ТЕХНОЛОГИИ • ТЕХЛЕН • ТЕХНОПУЛ-Р • ТЕХНОХЛЕБ • ТЕХНО-ЩИТ • ТОМЕР • ТОРГОВАЯ КОМПАНИЯ «МИРАТОРГ» • ТОРГОВЫЙ ДИЗАЙН • ТРИАЛ МАРКЕТ • ТУЛАТОРГТЕХНИКА, АО • УЛЬМА ПАКАДЖИНГ • Ф-ИМПОРТ • ФОНД «ЦЕНТР ПОДДЕРЖКИ ЭКСПОРТА» КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ • ФУД ПЛАНТ КОНСАЛТИНГ НОВОСИБИРСК • ФУДМИКС • ХАБАЗИТ • ХЕМА • ХЛЕБ ОБОРУДОВАНИЕ • ШМЗ • ЭЙВА-ПРО • ЭКОНИВА • ЭКОХРУМ • ЭМУЛСОЛ • ЭТРОНИС • ЭФКО • ЮНИОН КЭМИКАЛ СОЛЮШЕНС • ЮНИФУД



МЫ БЛАГОДАРИМ СПОНСОРОВ, ПАРТНЕРОВ И ОФИЦИАЛЬНЫХ ПОСТАВЩИКОВ

ГЕНЕРАЛЬНЫЙ ПАРТНЕР



ОФИЦИАЛЬНЫЙ
ПОСТАВЩИК ДРОЖЖЕЙ



ПАРТНЕР ФЛЕШМОБА
«Я ♥ ХЛЕБ»



ТЕХНИЧЕСКИЙ ПАРТНЕР



HORECA-ПАРТНЕР

MODÄNO UNIFORM

КРЕАТИВНЫЙ ПАРТНЕР
«Я ♥ ХЛЕБ»



ВЫСТАВКУ ПОДДЕРЖАЛИ



Государственная Дума



Совет Федерации



Правительство
Москвы



Министерство
сельского
хозяйства РФ



Российский
союз пекарей



Национальный союз
хлебопечения



Союз
производителей
пищевых
ингредиентов



ФГАНУ НИИ
хлебопекарной
промышленности



Всероссийский
научно-
исследовательский
институт
кондитерской
промышленности



Международная
промышленная
академия



Санкт-Петербургский
институт управления
и пищевых
технологий



Российский
экономический
университет им.
Г.В. Плеханова

ДО ВСТРЕЧИ
25–28.03.2025



КОНТАКТЫ

Юлия Митяева

Руководитель проекта
+7 (495) 649-87-75, доб. 139
Julia.Mityaeva@gefera.ru

Ксения Перекатова

Менеджер по работе с клиентами
+7 (495) 649-87-75, доб. 116
Ksenia.Perekatova@gefera.ru

Галина Бирина

Менеджер по развитию проекта
+7 (495) 649-87-75, доб. 130
Galina.Birina@gefera.ru

Татьяна Титова

Программный директор
+7 (495) 649-87-75, доб. 162
Tatiana.Titova@gefera.ru

Анна Молчанова

Менеджер по маркетингу
+7 (495) 649-87-75, доб. 161
Anna.Molchanova@gefera.ru



Больше информации на сайтах

modern-bakery.ru
confex-expo.ru
gotovo-expo.ru