



Пресс-релиз

07 февраля 2023

## **MODERN BAKERY MOSCOW | CONFEX – отражение современных реалий в хлебопекарной и кондитерской отраслях**

Анна Молчанова  
Тел.: +7 (495) 649-87-75 доб.161  
Моб.: +7 (977) 683-81-78  
[Anna.Molchanova@gefera.ru](mailto:Anna.Molchanova@gefera.ru)  
[www.modern-bakery.ru](http://www.modern-bakery.ru)

**Крупнейшая выставка хлебопекарного и кондитерского рынков Modern Bakery Moscow | Confex снова соберет участников индустрии 19-22 марта в ЦВК «Экспоцентр».**

В 2024 году международная выставка для хлебопекарного и кондитерского рынков **Modern Bakery Moscow | Confex** откроет свои двери **в 29-й раз!** Как изменилась отрасль за последний год - покажет выставка 19-22 марта.

На выставке будут представлены технологии и оборудование, ингредиенты и сырье для производства хлебопекарных и кондитерских изделий, упаковка, решения для хранения и транспортировки пищевых продуктов, оснащения пекарен, кондитерских, холодильное оборудование и технологии, гигиена производства.

Свои инновационные технологические и сырьевые решения представят производители из Беларуси, Германии, Греции, Ирана, Италии, Китая, России, Турции, Чешской Республики и других стран.

Среди экспонентов выставки такие лидеры рынка, как Берта, Abat, Altuntop, AOCNO, Arcan, Canol, Debag, ELIN, Handtmann, HDR Gida, ITECA, J4, JAC, Kumkaya, Lesaffre, Liberecke, PEK Makina, Polair, Rondo, Sarmasik, Uniferm, Wachtel, Wiesheu, Ygмак, Аир-Бэйк, Ангел Ист Рус, фирма Восход, Гостол-Технопул, Дрожжевой завод «Пензенский», Интеграл+, Клеверус, Роктехинвест, СиЭсЭм Рус, СЛ-Групп, СЭМЗ, Триал Маркет, Ульма Пакаджинг, Унигра, Ф-Импорт, ШМЗ, Юнифуд. На выставке также будет представлена региональная экспозиция Краснодарского края.

Впервые за несколько лет свои технологические решения представят такие компании, как Амадей, Компонент, Томер.

Ситуация в отрасли продолжает стремительно меняться: стоимость производства растет, одни компании полностью уходят с российского рынка, другие - остаются, но меняют свои названия. Рынок открыт для новых игроков – эти изменения отражает и выставка **Modern Bakery Moscow | Confex**. Экспозиция выставки выросла на треть: 19-22 марта посетители увидят продукцию как хорошо известных участников рынка, так и новых игроков – компаний из Греции, Ирана, Китая, Турции.

## Новое направление выставки. GOTOVO

В этом году посетителей выставки ждет **новое направление GOTOVO** – все для производства готовой еды и полуфабрикатов. В экспозиции будет представлено упаковочное оборудование для производства готовой еды и полуфабрикатов, а также тепловое и нейтральное оборудование для фабрик-кухонь, кулинарных цехов и других пищевых производств.

В рамках деловой программы запланированы конференции «Собственное производство как конкурентное преимущество торговой сети» (19-20 марта) и GOTOVO (21 марта). Ведущие аналитические агентства, представители действующих производств готовой еды и полуфабрикатов, а также розничных сетей поделятся своим видением трендов рынка и успешными реализованными проектами.

### «Конфекс. Кондитерская экспертиза»

#### Международный бизнес-форум и экспозиция технологий для производства шоколадных и сахаристых изделий

Традиционно кондитерские предприятия смогут ознакомиться с новинками оборудования и ингредиентов в павильоне технологий для сахаристого и шоколадного кондитерского производства «**Конфекс. Кондитерская экспертиза**». Свое участие в данной экспозиции подтвердили такие иностранные и российские компании, как Alke Machinery, Betaform, Confectra, DITO, HDR Gida, Keskin Makine, Кадзама, Сакуми, Томер и др.

В 2024 году в рамках выставки в 4-й раз состоится международный бизнес-форум «**Конфекс. Кондитерская экспертиза**». Мероприятие будет проходить два дня и станет площадкой для обсуждения наиболее актуальных вопросов развития кондитерской отрасли.

В 2024 году топ-менеджеры предприятий, специализирующихся на производстве сахаристых кондитерских изделий встретятся для обсуждения перспектив развития кондитерской отрасли. В рамках бизнес-форума эксперты обсудят, изменение предпочтений потребителей, тренды в упаковке кондитерских изделий, новые направления для экспорта, офлайн- и онлайн-ритейл, инновации для кондитерского производства, новинки ингредиентов и успешные кейсы по продвижению.

## Новая деловая программа на Modern Bakery Moscow | Confex

В этом году посетители выставки смогут посетить обширную деловую программу сразу по трем направлениям:

- **Хлебопекарная экспертиза:** симпозиумы, брифинги, деловые клубы, круглые столы, конференции и семинары для владельцев и специалистов хлебопекарных предприятий. Все ключевые вопросы производства и реализации хлебобулочных изделий.

- **Конфекс. Кондитерская экспертиза:** мероприятия для топ-менеджеров и специалистов кондитерских предприятий.
- **GOTOVO:** мероприятия для собственных производств торговых сетей и производителей готовой еды и полуфабрикатов.

Традиционно в рамках выставки состоится более 20 практических мастер-классов именитых мэтров хлебопекарной и кондитерской отраслей. Максим Бабич, Антон Корнышов, Екатерина Сваровская, Ахмед Али-заде, Дарья Мясищева, Евгения Порхачева, Ольга Пениоза, Ирина Лылова и другие эксперты поделятся своим опытом, рекомендациями по формированию конкурентоспособного ассортимента пекарни и кондитерской, а также расскажут о новых технологиях и рецептурах хлебобулочных и кондитерских изделий.

## **Готовим высококвалифицированные кадры на Modern Bakery Moscow | Confex**

Хлебопекарная и кондитерская отрасль продолжает бить тревогу – не хватает квалифицированных кадров. Понимая важность кадрового вопроса, выставка **Modern Bakery Moscow | Confex** совместно с Союзом производителей пищевых ингредиентов предоставляет специалистам возможность приобрести принципиально новые качественные знания и получить диплом государственного образца в рамках курса повышения квалификации «Школа современного хлебопека и кондитера ПроИнгредиенты».

## **Популяризуем хлеб вместе с экспонентами и посетителями выставки**

Последние несколько лет в хлебопекарной отрасли остро стоит тема популяризации хлеба. Задумываясь о своем питании, многие потребители перестают есть хлеб или отдают свое предпочтение безглютеновым аналогам; появляются мифы о потреблении хлеба. Данная ситуация влияет на производителей, которым приходится переориентировать свое производство и предпринимать усилия по популяризации хлеба

Выставка **Modern Bakery Moscow | Confex** поддерживает инициативы по популяризации хлеба и запускает комплекс мероприятий «Я ❤️ хлеб». У экспонентов и посетителей выставки будет возможность стать участником флешмоба и поделиться своим экспертным мнением о пользе хлеба.

## **Почему Modern Bakery Moscow | Confex 2024 – событие, которое стоит посетить?**

Уход некоторых иностранных поставщиков с хлебопекарного и кондитерского рынков России не может не влиять на производственные процессы на предприятиях. Это заставляет российских производителей искать новых поставщиков для обеспечения бесперебойной работы предприятий.

Основная задача **Modern Bakery Moscow | Confex 2024** — это создание эффективной платформы для развития бизнеса и профессионального роста, позволяющей участникам рынка обмениваться опытом, находить новых деловых партнеров, вдохновляться новыми идеями и изучать передовые технологии и тенденции.

**Modern Bakery Moscow | Confex 2024** – источник актуальной информации о рынке и его изменениях, площадка для эффективного нетворкинга и драйвер прямых продаж.

**Успешные проекты начинаются здесь! Практические решения находят на Modern Bakery Moscow | Confex.**

Билеты приобретаются на сайте [www.modern-bakery.ru](http://www.modern-bakery.ru)

**Официальные партнеры выставки:**

**ГК Берта.** Генеральный партнер выставки | 30 лет вкусных традиций  
**Lesaffre.** Официальный поставщик дрожжей  
**Abat.** Технический партнер

**Официальные материалы:**

[www.modern-bakery.ru](http://www.modern-bakery.ru)

Мы в социальных сетях:

[VK](#)

[Telegram](#)

[Youtube](#)