



Пресса

Март 2023

ПОСТ РЕЛИЗ

Modern Bakery Moscow | Confex 2023

Международная специализированная выставка для хлебопекарного и кондитерского рынков

21-24 марта, 2023

ЦВК «Экспоцентр», Москва, Россия

Молчанова Анна

Тел. +7 495 649 87 75 доб. 161

Anna.Molchanova@gefera.ru

www.modern-bakery.ru

«КРУЧЕ ПРОСТО-НАПРОСТО НЕТ!»

Хлебопеки и кондитеры России определили главное место встречи профессионального сообщества.

21-24 марта 2023 в ЦВК «Экспоцентр» в 28-й раз состоялась международная специализированная выставка для хлебопекарного и кондитерского рынков **Modern Bakery Moscow | Confex**. В этом году на площадке одного из самых значимых деловых событий хлебопекарной и кондитерской отрасли представили свои технологические и сырьевые решения 179 экспонентов из 9 стран: Азербайджана, Беларуси, Вьетнама, Германии, Италии, Китая, России, Турции и Чехии. В составе постоянных участников выставки были представлены хорошо известные иностранные и российские бренды: Abat, Buhler, Debag, Handtmann, Lesaffre, Memak, Polair, Rondo, Теснопол, Wiesheu, Ангел Ист Рус, Бегарат, Берта, фирма Восход, Макиз-Урал, СЭМЗ, Шебекинский машиностроительный завод. Впервые участвовали такие компании, как Forma Makina, Hi-Road, Mirpain, Özköseoğlu, Ozi Bakeware, Qingdao Kesong, Tan Nhat Huong, Wuxi Bakeware, FORGENIKA, Ароматик, КХП «Тихорецкий», МП-Технологии, Рокинтехинвест, Сава, СК «Ленинградский», ТД «Пищевые технологии», Тулаторгтехника и др. В этом году при поддержке фонда «Центр поддержки экспорта» Краснодарского края в экспозиции также были представлены технологии и оборудование компаний Кубани: Торгового дома «Пищевые Технологии», компаний Левант-Рус и Лига-Пак, Краснодарского завода котельно-энергетического оборудования.



Несмотря на меняющуюся ситуацию в мире и отрасли, участники ждали встречи, чтобы представить востребованные для хлебопекарного и кондитерского производства технологические решения, заявить о своих брендах, найти новые деловые контакты и обсудить актуальные вопросы ассортимента, логистики, маркировки,

Gefera Media
Москва

Ленинградский проспект 72, к.2

упаковки, а также перестройки бизнес-процессов. Всё отраслевое сообщество отметило значимость данной выставки и совместной работы.

На выставке были представлены такие тематические направления, как пищевые технологии для хлебопекарных и кондитерских производств, ингредиенты, сырье и добавки, оборудование для упаковки, хранения и оснащения торговых пространств, холодильное оборудование, технологии для гигиены производства, коммерческий транспорт.

В этом году во второй раз в рамках Modern Bakery Moscow была представлена экспозиция технологий и инноваций для шоколадного и сахаристого кондитерского производства **«Конфекс. Кондитерская экспертиза»**, которая была расширена новыми иностранными экспонентами: Alke Machinery, Girisim Makina, Keskin Makina, Omaks и другими компаниями.



Выставку посетили 13592 отраслевых специалиста из 21 страны, 8 федеральных округов и 79 регионов Российской Федерации.

Что было нового на выставке 2023 года

Впервые состоялся круглый стол «Автоматизация и диспетчеризация инженерных систем зданий хлебозаводов», в рамках которого специалисты обсудили модернизацию инженерных систем и методы снижения расходов на эксплуатацию хлебозаводов. Организатором выступил Российский Союз Пекарей (РСП).

Впервые на выставке НИИХП представил «Выездную лабораторию», которая занималась исследованием образцов продукции предприятий мукомольной, хлебопекарной промышленности, производителей ингредиентов. Посетители стенда смогли увидеть, как в сырье и готовых изделиях определяется наличие аллергенов, а в безглютеновой продукции – содержание количества глютена.

В этом году выставку посетили руководители и представители торговых миссий таких стран, как Аргентина, Бангладеш, Бельгия, Египет, Индия, Индонезия, Перу, Турция. Делегаты подчеркнули заинтересованность в продукции российских производителей, которая была представлена в экспозиции, и расширении торговых связей между странами.

Стенды компаний-участников посетила также делегация производителей из Беларуси: 53 руководителя хлебопекарных и кондитерских предприятий.

Abat: «Выставка насыщенная, что не перестает радовать. Спасибо организаторам за эту возможность, за клиентов, которые готовы воспринимать что-то новое».

Alke Machinery: «В выставке мы принимаем участие в первый раз. Для нас интересно, что здесь есть тематическая экспозиция для кондитерского производства, поскольку мы являемся производителями оборудования для кондитерских изделий. Данная выставка более специализирована и профессиональна – для нас это, однозначно, плюс».

Lesaffre: «Очень много людей и много вопросов. Мастер-классов такое количество, что каждый найдет себе свою тему и идею для развития».

Polo AG: «Очень много партнеров на выставке: и действующих, и новых. Успешно проходят переговоры, мы очень довольны. Выставка чрезвычайно важна для поддержания контактов с клиентами, а также открытия новых бизнес-возможностей. Каждый раз после выставки мы открываем новые направления для развития».

Русимэкс: «Очень много посетителей. Также у нас было очень много переговоров и в первый же день мы заключили большое количество сделок. Мы с командой очень довольны. Здесь мы можем пообщаться с клиентами лицом к лицу, понять, какие у них боли, чем они живут – сейчас это очень важно».

Том Халпин, основатель Layerz Bakery: «Меня поразили масштаб выставки. Много оборудования, мероприятий, мастер-классов. Я узнал много нового, увидел технологии, которые хочу использовать в своем производстве. Для меня это мероприятие, которое налаживает связь между потребителями и производителями».

Новая деловая программа на Modern Bakery Moscow | Confex

При участии и поддержке партнеров деловая программа **Modern Bakery Moscow | Confex** привлекает все больше профессионалов хлебопекарной и кондитерской отрасли.

В этом году в рамках выставки были организованы и проведены 34 мероприятия: 14 деловых событий и 20 мастер-классов.

21-22 марта 2023 г. в третий раз состоялся международный бизнес-форум для топ-менеджеров кондитерских предприятий «Конфекс. Кондитерская экспертиза».

Владельцы бизнеса обсудили ключевые тренды кондитерского рынка 2023, вызовы и проблемы отрасли, импортозамещение ингредиентов и оборудования для кондитерского производства, перспективные рынки для экспорта кондитерской продукции, а также методы повышения производительности труда на кондитерских предприятиях. Отдельная сессия была посвящена взаимодействию «поставщик-сеть», а также новым реалиям food-ритейла и рынка e-grocery. В рамках сессии «Антикризисный маркетинг, брендинг и упаковка» производители кондитерских изделий поделились своим опытом продвижения кондитерской продукции в новых реалиях, создания упаковки для выхода в сети и разработки маркетинговой стратегии для выхода на рынок с новыми продуктами.



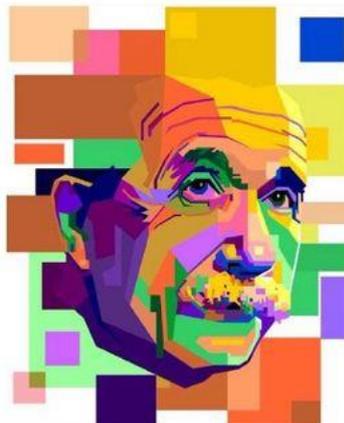
Мероприятие посетили 417 профессионалов. На одной площадке встретились топ-менеджеры «Лента», СберМаркет, Ferrero, ГК «Славянка», кондитерской фабрики «Сладонез», ООО «Объединенные кондитеры», АО «Эссен Продакшн АГ», АО «КОНТИ-РУС», Mojo Сакао, Vivachoso и «Ванюшкины сладости», ГК «Белевская пастила», КФ «Верность качеству», ООО «Кондитерская фабрика «Волшебница», ООО «В.А.Ш. ШОКОЛАТЬЕ +», ООО «Кондитерская фабрика «ПОБЕДА», «У ПАЛЫЧА», ОАО «Пищекombинат Бежицкий», кондитерской фабрики «БЕЛОГОРЬЕ» и других компаний.

Евгений Лейбович, генеральный директор кондитерской фабрики «Сладонез»: *«Для меня подобные мероприятия – это не только интерес к спикерам, но и профессиональное общение с коллегами по цеху, которое позволяет совместно вырабатывать решения в текущих условиях рынка».*

Павел Кузяков, сооснователь «Ванюшкины сладости», основатель шоколадной фабрики Vivachoso: *«Мероприятие мне понравилось, словил несколько инсайтов, которые буду применять в своем бизнесе. Было очень познавательно и интересно».*

Кирилл Лебедев, начальник отдела СТМ ООО «Кондитерская фабрика «ПОБЕДА»: *«Очень интересная конференция. Понравилась аудитория – очень профессиональная, понравились спикеры. Мероприятие прошло увлекательно. Мы остались под впечатлением от профессионализма команды, которая развивает данную выставку, и от профессионализма аудитории».*

21-23 марта 2023 г. прошел курс повышения квалификации для специалистов хлебопекарной и кондитерской отрасли «Школа Современного Хлебопека & Кондитера ПроИнгредиенты». В рамках лекционного блока, практикумов и лабораторных сессий участники получили исчерпывающую информацию о стандартизации, идентификации и маркировке хлебобулочных и кондитерских изделий, применении пищевых ингредиентов и организации контроля готовой продукции. По итогам профессионального обучения 68 выпускников получили диплом государственного образца и сертификат о прохождении курса. Данный курс был разработан и подготовлен научными партнерами выставки: Союзом производителей пищевых ингредиентов, НИИХП, РЭУ им. Г.В. Плеханова, ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова, ФИЦ питания, биотехнологии и безопасности пищи.



Всё должно быть
изложено так просто,
как только возможно.
Но не проще...

Альберт Эйнштейн



21 марта 2023 г. состоялся симпозиум «Хлеб – основа здорового питания», организатором которого выступила Международная промышленная академия. На мероприятии обсудили, каким должен быть хлеб для питания детей в школах и как вырастить поколение лояльных потребителей.

21 марта 2023 г. состоялся воркшоп «Ритейл покупает хлеб». В рамках мероприятия прошла аналитическая сессия по рынкам и потребителям, дискуссионная панель с представителями ритейла и переговоры между поставщиками и закупщиками. Организатором мероприятия выступил ООО "Ватель Консалтинг".

22-23 марта во второй раз прошла конференция «Собственное производство как конкурентное преимущество торговой сети». Спикеры из «Магнит», ТС «Командор», «ВкусВилл», X5 Ready Food, «Гурманика», «Яндекс Лавка», ГК «Красный Яр» поделились аналитикой категории и данными по поведению покупателей при выборе кулинарии и упакованной готовой еды, рассказали, как увеличить средний чек в рознице, как не потерять покупателя при тренде на экономное поведение и завоевать его доверие. Руководители собственных производств и фабрик-кухонь узнали, за какой готовой едой будущее, а также какие инновации в сфере ингредиентов и оборудования появились в последнее время. Организатором выступил отраслевой портал о розничной торговле Retail.ru.



22 марта 2023 г. состоялись симпозиум «PRO хлеб» (организатор - НИИХП) и брифинг «От факта создания к системной работе» (организатор - РСП). В рамках мероприятий специалисты обсудили тенденции производства хлеба, особенности внедрения ФГИС «Зерно» на хлебопекарных предприятиях, проблемы качества муки, новые ГОСТы, а также лучшие практики популяризации хлеба.

22 марта состоялась торжественная церемония награждения XIV Всероссийского конкурса «Лучший хлеб России», на котором было представлено 161 образец хлеба и хлебобулочных изделий от 31 предприятия из 20 регионов Российской Федерации. Организаторами выступили Российский Союз пекарей и Международная промышленная академия.



23 марта во второй раз состоялось мероприятие для владельцев пекарен, кондитерских и ресторанов – паблик-ток «Бизнес пекарен и кондитерских».

В рамках мероприятия владельцы бизнеса поделились своим опытом, антикризисными идеями, а также обсудили перспективы развития рынка пекарен и кондитерских в России. В качестве спикеров выступили: Том Халпин, основатель Layerz Bakery, шеф-повар Мауа; Александр Васильев, руководитель производства «Хлебник» (сеть из 90 пекарен в Санкт-Петербурге, Ленобласти и Великом Новгороде); Оксана Кузнецова, совладелица и бренд-шеф пекарни La Poste; Олег Бородин, основатель сетей «Фамильная Пекарня» и «Пицца Гусь»; Наталья Кононова, автор и собственник сети «Вкусные привычки от Натальи Кононовой» и ресторанов «Хлеб Да Винчи'К»; Александер Курелла, основатель BioBrot; Лиза Батт, шеф-кондитер, бренд-шеф кафе NIQA pâtisserie & café; Алла Комиссарова, основатель и генеральный директор шоколадно-кондитерских ателье La Princesse Choco; Ахмед Али-заде, собственник пекарни-кофейни «Зерно» в г. Пермь и др.



Александр Курелла, основатель пекарни BioBrot: «Modern Bakery Moscow | Confex, а особенно паблик-ток – это то место, куда можно прийти, посмотреть, набраться опыта, узнать успешные кейсы других предприятий и применить эти стратегии на своем производстве. Цены вам нету».

Олег Бородин, основатель сетей «Фамильная Пекарня» и «Пицца Гусь»: «Modern Bakery Moscow | Confex – это чуть ли не единственная выставка, которая обязательна к посещению всем собственникам пекарен. Круче просто-напросто – нет! Паблик-ток – это площадка для обмена опытом, ведь организаторы выбирают в качестве спикеров, действительно, профессионалов своего дела».

Оксана Кузнецова, совладелица и бренд-шеф пекарни La Poste:
«Подобные мероприятия ведут к ситуации на рынке, когда много классных проектов сосуществуют вместе, поддерживают друг друга в рамках отраслевого сообщества. Паблик-ток – это то место, где крупные игроки могут делиться своим опытом, а начинающие производители – черпать его и перенимать идеи для своего бизнеса».

23 марта прошло открытое заседание Делового клуба «Лучшие региональные практики национального хлебопечения России» на тему «Хлебопечение России: настоящее и будущее отрасли». Эксперты обсудили меры государственной поддержки развития хлебопекарных предприятий, новые законы в сфере обращения с отходами, перспективные тренды малого хлебопекарного бизнеса и особенности покупательского спроса в 2023 году.

Отдельная стратегическая сессия была посвящена разбору кейсов хлебопекарных предприятий. На примере развития успешных брендов Волков Н.Е. (директор по маркетингу ОАО «Каравай») поделился опытом вывода на рынок новой марки наливных хлебов. Генеральный директор АО «Смак» Фуфаров В.В. рассказал о запуске нового производства – заводе будущего компании «Смак». Бровко К.С., генеральный директор АО «Булочно-кондитерского комбината» (г. Киров) поделился опытом внедрения автоматизированного учета в хлебной экспедиции АО «БКК» в условиях отгрузки 35 тонн ХБИ в сутки и 100 SQU в 1200 торговые точки, площадью экспедиции 1500 кв. метров, с максимальной длиной маршрута до 850 км. Организатором мероприятия выступил ФГБОУ ДПО СПИУПТ.

В заключительный день выставки прошел семинар «Пекарский бизнес в вопросах и ответах» от Константина Малькова, владельца сети пекарен «Бакерай». Спикер рассказал посетителям, где брать новые идеи для развития пекарни и как грамотно расширять ассортимент.

Особенный интерес у посетителей вызвала практическая часть выставки – **мастер-классы**. За 4 дня мэтры хлебопечения и кондитерского искусства провели 20 мастер-классов для 1852 слушателей. Мастер-классы были посвящены работе с шоколадом и шоколадными конфетами, созданию концептуальных десертов и нестандартных сочетаний, новым технологиям работы с дрожжевым, слоеным тестом, заварками и заквасками, трендам в хлебопечении и кондитерском деле, повышению стоимости конечных изделий и другим актуальным вопросам.

Ведущие мастер-классов – признанные шеф-пекари и шеф-кондитеры:



- Александр Баканов, шеф-кондитер ресторанов Kislovsky и Black Thai, бренд-шеф кондитерской группы Tatlim (Стамбул)
- Али-заде Ахмед, шеф-пекарь классического хлебопечения и венской выпечки
- Алла Борисова, главный технолог НИИХП с опытом работы в хлебопечении более 40 лет
- Анна Грибанова, бренд-шеф пекарни «Хлебный Двор»
- Антон Исенин, шеф-пекарь ASTER cafe и René cafe
- Ася Мотина, автор книги «Безглютеновый хлеб» и курса в онлайн школе hleb.club
- Алена Офицерова, шеф-кондитер the Greeks и Blondie (Pinsky&Co)
- Виталий Лунин, Денис Мосолов, Дмитрий Сосунов, специалисты ООО «САФ-НЕВА»
- Лиза Батт, шеф-кондитер, бренд-шеф кафе NIQA pâtisserie & café
- Марина Синицкая, создатель шоу-тортов
- Ольга Пениоза, международный консультант, кондитер-шоколатье
- Полина Андрианова, шеф-пекарь «Печорина»
- Сергей Фетисов, главный технолог CSM Ingredients
- Юлия Посаженикова, шеф-кондитер ресторана BURO.TSUM, который получил рекомендацию гида Michelin и другие эксперты.



Что еще?

В третий раз для участников и посетителей выставки стал доступен формат видеointервью в рамках *видеостудии «Modern Bakery ON-AIR | В эфире»*. Видеointервью с экспонентами, спикерами, ведущими мастер-классов и посетителями выставки скоро будут доступны для просмотра на официальном [YouTube-канале](#) выставки.

Государственная Дума РФ, Министерство сельского хозяйства РФ,
Правительство Москвы.

Выставка проходит при поддержке: Российского союза пекарей,
Национального Союза Хлебопечения, Союза Производителей
Пищевых Ингредиентов, отраслевых институтов – ФГАНУ НИИХП,
Международной промышленной академии, Всероссийского научно-
исследовательского института кондитерской промышленности,
ведущих ВУЗов пищевой промышленности страны: Санкт-
Петербургского института управления и пищевых технологий,
Российского экономического университета им. Г.В. Плеханова.

Мы благодарим наших спонсоров, партнеров и официальных
поставщиков:

Официальный поставщик дрожжей – Lesaffre;
Технический партнер – Abat;
HoReCa-партнер – Modano Uniform.

До встречи на Modern Bakery Moscow | Confex 19-22 марта 2024!

Официальные материалы:

www.modern-bakery.ru

Мы в социальных сетях:

[VK](#)

[Telegram](#)

[Youtube](#)