



Международная специализированная выставка  
для хлебопекарного и кондитерского рынков

21–24.03.2023

ЦВК «Экспоцентр»  
Павильон 2



**ОТЧЕТ  
О ВЫСТАВКЕ**

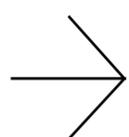
**ВЫСТАВКА  
ПЕРСПЕКТИВ  
И ВОЗМОЖНОСТЕЙ**

организатор

 GEFERA MEDIA

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

# ВРЕМЯ ПЕРВЫХ: НОВЫЕ РЕАЛИИ – НОВЫЕ РЕШЕНИЯ



Ежегодная встреча специалистов  
хлебопекарной и кондитерской  
отрасли в эпоху глобальных  
трансформаций состоялась  
21–24 марта 2023 года

## 28 ЛЕТ УСПЕХА

### СЛЕДУЮЩАЯ ВЫСТАВКА 19–22 МАРТА 2024

Москва, ЦВК «Экспоцентр»  
Павильон 2, Залы 1,2,3



Modern Bakery Moscow | Confex  
21–24 марта 2023, ЦВК «Экспоцентр»  
[www.modern-bakery.ru](http://www.modern-bakery.ru)

# НА ВЫСТАВКЕ ПРЕДСТАВЛЕНЫ ТЕХНОЛОГИИ И ИНГРЕДИЕНТЫ ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА

■ хлебопекарных и мучных кондитерских изделий



■ шоколадных и сахаристых кондитерских изделий



●  
Хлебопекарные  
и кондитерские  
технологии и оборудование



●  
Ингредиенты,  
сырьё, добавки



●  
Технологии и оборудование  
для шоколадного  
и сахаристого кондитерского  
производства



●  
Ингредиенты,  
сырьё, добавки



● ●  
Оснащение  
ресторанов,  
кафе, магазинов



● ●  
Гигиена  
производства



● ●  
Упаковка  
и технологии



● ●  
Холодильное  
оборудование  
и технологии



Modern Bakery Moscow | Confex  
21–24 марта 2023, ЦВК «Экспоцентр»  
[www.modern-bakery.ru](http://www.modern-bakery.ru)

# ПРОФИЛЬ ПОСЕТИТЕЛЕЙ

**13 592**  
специалиста

+ 17%  
по сравнению  
с 2022 годом

**21** страна

**8** федеральных округов

**79** регионов РФ

**48%**

впервые  
посетили экспозицию  
Modern Bakery Moscow

**92%**

удовлетворены  
результатами  
выставки



## ПОСЕТИТЕЛИ, ЭКСПОНЕНТЫ И ТОРГОВЫЕ МИССИИ СТРАН:



А также руководители и представители  
торговых миссий стран:

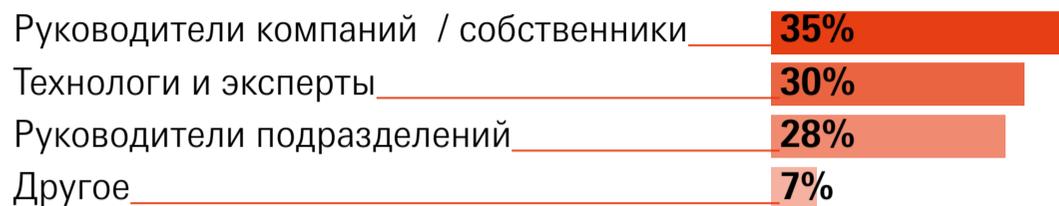
Аргентина, Бангладеш, Бельгия, Египет,  
Индия, Индонезия, Перу, Турция



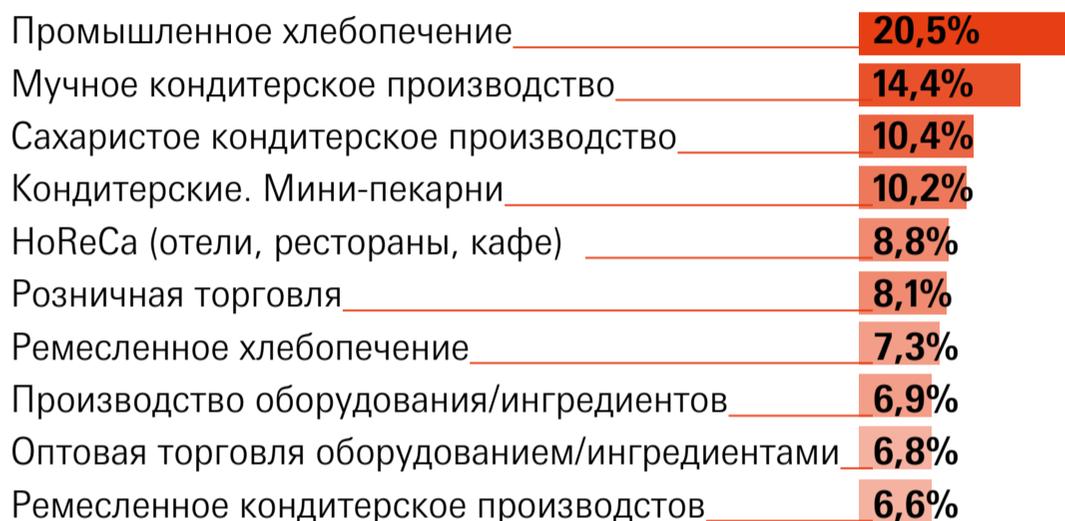
Modern Bakery Moscow | Confex  
21–24 марта 2023, ЦВК «Экспоцентр»  
[www.modern-bakery.ru](http://www.modern-bakery.ru)

# ПРОФИЛЬ ПОСЕТИТЕЛЕЙ

## ДОЛЖНОСТНОЙ СТАТУС



## СФЕРА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ



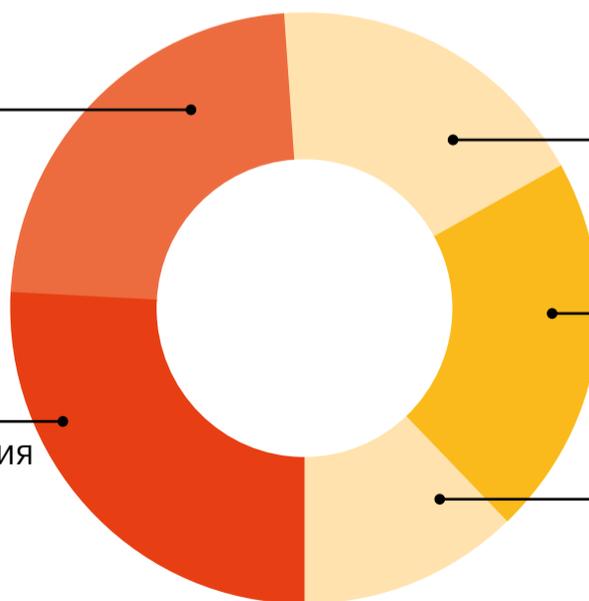
## ТОП-5 РАЗДЕЛОВ ВЫСТАВКИ, НАИБОЛЕЕ ИНТЕРЕСНЫХ ПОСЕТИТЕЛЯМ

23%

Хлебопекарное оборудование и технологии

26%

Технологические решения для кондитерской мучной и сахаристой промышленности



18%

Ингредиенты и сырье

21%

Упаковка и технологии

12%

Оснащение ресторанов, кафе, магазинов



Modern Bakery Moscow | Confex  
21–24 марта 2023, ЦВК «Экспоцентр»  
[www.modern-bakery.ru](http://www.modern-bakery.ru)

# ПРОФИЛЬ УЧАСТНИКОВ

**12 796 кв<sup>2</sup>**

экспозиция

**179** экспонентов

**9** стран

**74%**

участники  
прошлых лет

**26%**

новые участники

**87%**

планируют  
участие в 2024 г.



## ТОП-3 УСПЕШНО РЕШЕННЫХ ЗАДАЧ

**81%**

Презентация компании /  
новых продуктов

**79%**

Укрепление существующих  
деловых контактов

**75%**

Поиск новых клиентов /  
новых деловых контактов



## ПОСТОЯННЫЕ УЧАСТНИКИ



Modern Bakery Moscow | Confex  
21–24 марта 2023, ЦВК «Экспоцентр»  
[www.modern-bakery.ru](http://www.modern-bakery.ru)

# ПРОФИЛЬ УЧАСТНИКОВ

**86% участников удовлетворены результатами выставки:**

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

**” Lesaffre**  
*Очень много людей и много вопросов. Мастер-классов такое количество, что каждый найдет себе свою тему и идеи 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.*



Modern Bakery Moscow | Confex  
21–24 марта 2023, ЦВК «Экспоцентр»  
[www.modern-bakery.ru](http://www.modern-bakery.ru)

# КОНФЕКС. КОНДИТЕРСКАЯ ЭКСПЕРТИЗА



Павильон технологий  
для сахаристого и шоколадного  
кондитерского производства

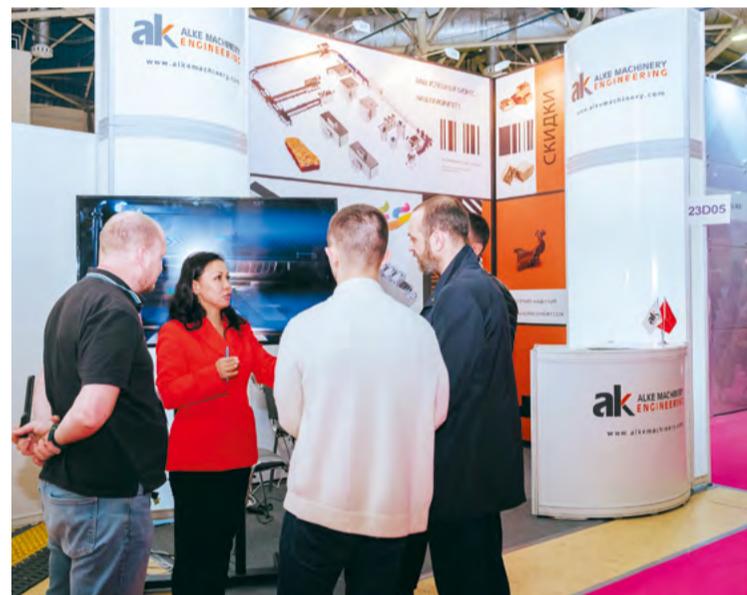


## ОТЗЫВЫ ЭКСПОНЕНТОВ



### 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.*



### 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.*



Modern Bakery Moscow | Confex  
21–24 марта 2023, ЦВК «Экспоцентр»  
[www.modern-bakery.ru](http://www.modern-bakery.ru)

# КОНФЕКС. КОНДИТЕРСКАЯ ЭКСПЕРТИЗА



Международный бизнес-форум  
для топ-менеджеров кондитерских  
предприятий

2 дня

4 сессии

26 спикеров

78 антикризисных идей  
для развития бизнеса

417 участников

44% впервые посетили  
экспозицию Конфекс



## ПОСЕТИТЕЛИ ПАВИЛЬОНА И БИЗНЕС-ФОРУМА 2023



Modern Bakery Moscow | Confex  
21–24 марта 2023, ЦВК «Экспоцентр»  
[www.modern-bakery.ru](http://www.modern-bakery.ru)

## ОТЗЫВЫ УЧАСТНИКОВ БИЗНЕС-ФОРУМА

” 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.*



# ДЕЛОВАЯ ПРОГРАММА HIGHLIGHTS

14 деловых событий

3227 посетителей

## МАСТЕР-КЛАССЫ

## «Мэтры хлебопекарного и кондитерского искусства»

2 площадки

4 дня

20 мастер-классов

1852 посетителя

Ведущие мастер-классов – признанные шеф-пекари и шеф-кондитеры: Александр Баканов, Ахмед Али-заде, Алла Борисова, Анна Грибанова, Антон Исенин, Ася Мотина, Алена Офицерова, Виталий Лунин, Денис Мосолов, Дмитрий Сосунов, Лиза Батт, Марина Синицкая, Ольга Пениоза, Полина Андрианова, Сергей Фетисов, Юлия Посаженикова и другие эксперты.



Modern Bakery Moscow | Confex  
21–24 марта 2023, ЦВК «Экспоцентр»  
[www.modern-bakery.ru](http://www.modern-bakery.ru)

# ДЕЛОВАЯ ПРОГРАММА HIGHLIGHTS

## МАСТЕР-КЛАССЫ «Новинки рынка ингредиентов и сырья»»



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

Специалисты Lesaffre, Виталий Лунин, Денис Мосолов и Дмитрий Сосунов, обозначили эффективные пути развития ремесленных пекарен, рассказали о технологических лайфхаках в производстве и продемонстрировали трендовые хлебобулочные изделия, которые привлекают внимание покупателей.



Главный технолог CSM Ingredients, Сергей Фетисов, презентовал смеси для приготовления итальянского Панеттоне и хит продаж в Европе – «Тайгер пасты» для декорирования хлебобулочных изделий. Специалист провел демонстрацию десертов трендовой кубической формы, которые станут изюминкой любой кондитерской витрины.



Modern Bakery Moscow | Confex  
21–24 марта 2023, ЦВК «Экспоцентр»  
[www.modern-bakery.ru](http://www.modern-bakery.ru)

# ДЕЛОВАЯ ПРОГРАММА HIGHLIGHTS

## «ШКОЛА СОВРЕМЕННОГО ХЛЕБОПЕКА И КОНДИТЕРА ПРОИНГРЕДИЕНТЫ»

**68** выпускников получили диплом государственного образца и сертификат о прохождении курса

**26** тем **3** дня **28** экспертов-преподавателей

В рамках лекций, 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.



## Церемония награждения XIV ВСЕРОССИЙСКОГО КОНКУРСА «ЛУЧШИЙ ХЛЕБ РОССИИ»

**161** образец хлеба и хлебобулочных изделий

**31** предприятие **20** регионов России

Организаторы:  
Российский союз пекарей  
и Международная промышленная академия



## Симпозиум «ПРО ХЛЕБ»

Организатор  
НИИХП



Modern Bakery Moscow | Confex  
21–24 марта 2023, ЦВК «Экспоцентр»  
[www.modern-bakery.ru](http://www.modern-bakery.ru)

# ДЕЛОВАЯ ПРОГРАММА HIGHLIGHTS

Паблик-ток

«БИЗНЕС ПЕКАРЕН И КОНДИТЕРСКИХ»

## ОТЗЫВЫ ПОСЕТИТЕЛЕЙ ДЕЛОВОЙ ПРОГРАММЫ

” 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.*

” Ольга 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.*



Modern Bakery Moscow | Confex  
21–24 марта 2023, ЦВК «Экспоцентр»  
[www.modern-bakery.ru](http://www.modern-bakery.ru)

# ДЕЛОВАЯ ПРОГРАММА HIGHLIGHTS

## Деловой клуб «ЛУЧШИЕ РЕГИОНАЛЬНЫЕ ПРАКТИКИ НАЦИОНАЛЬНОГО ХЛЕБОПЕЧЕНИЯ РОССИИ»

Организатор  
ФГБОУ ДПО СПИУПТ



## Конференция «СОБСТВЕННОЕ ПРОИЗВОДСТВО КАК КОНКУРЕНТНОЕ ПРЕИМУЩЕСТВО ТОРГОВОЙ СЕТИ»

Организатор  
Retail.ru



## Симпозиум «ХЛЕБ – ОСНОВА ЗДОРОВОГО ПИТАНИЯ»

Организатор  
Международная промышленная академия



Modern Bakery Moscow | Confex  
21–24 марта 2023, ЦВК «Экспоцентр»  
[www.modern-bakery.ru](http://www.modern-bakery.ru)

# ДЕЛОВАЯ ПРОГРАММА HIGHLIGHTS

## Брифинг «ОТ ФАКТА СОЗДАНИЯ К СИСТЕМНОЙ РАБОТЕ»

Организатор  
Российский союз пекарей



## Воркшоп «РИТЕЙЛ ПОКУПАЕТ ХЛЕБ»

Организатор  
ООО «Ватель Консалтинг»



## Семинар «ПЕКАРСКИЙ БИЗНЕС В ВОПРОСАХ И ОТВЕТАХ»



Modern Bakery Moscow | Confex  
21–24 марта 2023, ЦВК «Экспоцентр»  
[www.modern-bakery.ru](http://www.modern-bakery.ru)

# ВЫСТАВКУ И ДЕЛОВЫЕ МЕРОПРИЯТИЯ ПОСЕЩАЮТ

## Хлебопекарные предприятия



## Кондитерские предприятия



## Ритейл и HoReCa



Modern Bakery Moscow | Confex  
21–24 марта 2023, ЦВК «Экспоцентр»  
[www.modern-bakery.ru](http://www.modern-bakery.ru)



## КОНТАКТЫ

[modernbakery@gefera.ru](mailto:modernbakery@gefera.ru)

+7 495 649 87 75

---

**ВЫРАЖАЕМ БЛАГОДАРНОСТЬ ЭКСПОНЕНТАМ 2023 ГОДА:** Abat – Alke – ANKE Packing Co. – APM AZIM – Betaform – Biscuit Pro – Canol s.r.l. – CSM Ingredients – Derun – Forma Makina – GIVMANN – Gocmen Machine – Gostol-Tecnopool – ITECA – J4 s.r.o. – Kardesan Bakery Equipment & Industrial – Coating – KESKIN – KUMKAYA – MECON – Memak Machine – MIRPAIN – OMAKS – OZKÖSEOĞLU – OZTIRYAKILER – Pek Makina – POLAIR GROUP – Porlanmaz Bakery Machinery – Qingdao Kesong Food Co. – Shanghai Hi-Road Food Technology Co. – Shenzhen Nha Machinery Equipment Co. – Sunshine Bakery Packaging Co. – TAN NHAT HUONG CO. – TECNOPOOL S.P.A – Unitex – Wuxi Bakeware Co. – YGMAK – Агро-Пром-Холод – АИР-БЭЙК – Айрин – Аксоид – Алтервиа – Амитехмаш – Ангел Ист Рус – АО КХП „Тихорецкий” – Арксо Груп – Ароматик С – Арт-Ко – Ателье Холодильного Оборудования – GLACIER INDUSTRIAL – БАЗИС – БАНГ и БОНСОМЕР – БЕГАРАТ – БЕРТА НПП – Биоинвест – Богородское молоко – Брабендер – Бюлер – Вернер&Пфляйдерер – Висхой ГмбХ – Восход – ГАММИ – ГОСТ-маркет – Грейнрус – ГУРУХЛЕБ – Датаджет – Дебаг/Debag – Деловая Русь – ДИВо оборудование – Дикоросы Большой Страны – ДИТО – Завод „СЭМЗ” – Зелайета РУС – Инви - профессиональный кондитерский и пекарский инвентарь – Интеграл Плюс – Иртыш – Италика-Трејдинг – Кадзама – КАРЬЯ ФУДС – КБ-НС – Колодкина и итухина – Компания Тензор – Копвест Сервис – КПФ «МИЛОРАДА» – Краснодарский завод котельно-энергетического оборудования – Кукморский завод Металлопосуды – ЛЕВАНТ РУС – ЛЕСАФР – Либерецкий машиностроительный завод – Лига-Пак – Люмэкс – Макиз-Урал – МП-Технологии Калининград – М-Технологии – Неос Ингредиентс – НОВАЯ ЛИНИЯ – Норд Ингредиентс – НПО ЭКО ОЙЛ – НПФ ЛПК – НХЛ Группа Компаний – НХЛ-Ритейл – ТД Русская Броня – Органическая ферма „Черный хлеб” – Партнер-М – Пищевые Технологии – Пищепромпродукт – Пищмашсервис – Поло Хандельс ГмбХ – Практика – Производство – ПРОТЕК – ПрофЭнзим – РБК Технология – РВК – РОЗГРАНД – Рокинтехинвест – Ролл-Лайн – Рондо Русь – Роспринтер – Росхолод – Русимэксм – РУССКАЯ ТРАПЕЗА – САВА – САНЭК Технолджи – Свеба Дален Рус – Свитбиофуд – Север-Метрополь – Силико – СК Ленинградский – Скейл Энтерпрайз – Скорпио-Аромат – СЛ-Групп – Современные Технологии Выпечки – СОГРАНДИС – Спика – Старатель – Старооскольский механический завод (СОМЗ) – СТАРТ ТРЕЙД – Техлен – Техно Колесо – Технологии хлебопечения – Технопул-Р – Триал Маркет – Тулаторгтехника – Ф-ИМПОРТ – Фордженика – Фуд Плант Консалтинг Новосибирск – ФУДМИКС – Хальде РУС – Хандтманн – Хлебная мастерская „Одоевский” – Центр поддержки экспорта – Краснодарского края – Шебекинский машиностроительный завод – Шоколадное ателье La Princesse Choco – ЭЙВА-ПРО – Эмулсол – Этронис – ЮВМИЛК – Юнифуд – Основной продукт



Modern Bakery Moscow | Confex  
21–24 марта 2023, ЦВК «Экспоцентр»  
[www.modern-bakery.ru](http://www.modern-bakery.ru)



## МЫ БЛАГОДАРИМ СПОНСОРОВ, ПАРТНЕРОВ И ОФИЦИАЛЬНЫХ ПОСТАВЩИКОВ:

ОФИЦИАЛЬНЫЙ  
ПОСТАВЩИК ДРОЖЖЕЙ



ТЕХНИЧЕСКИЙ  
ПАРТНЕР



НORECA-  
ПАРТНЕР

MODÄNO UNIFORM

## ВЫСТАВКУ ПОДДЕРЖАЛИ:



Государственная  
Дума



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



ФГБОУ ВО «Российский  
экономический  
университет  
им. Г. В. Плеханова»



Modern Bakery Moscow | Confex  
21–24 марта 2023, ЦВК «Экспоцентр»  
[www.modern-bakery.ru](http://www.modern-bakery.ru)

# ДО ВСТРЕЧИ 19–22.03.2024

## УСПЕШНЫЕ ПРОЕКТЫ НАЧИНАЮТСЯ ЗДЕСЬ



Больше информации  
о выставке на сайте  
[www.modern-bakery.ru](http://www.modern-bakery.ru)

### КОНТАКТЫ:

**Юлия Митяева**  
Руководитель проекта  
Тел.: +7 (495) 649-87-75, доб. 139  
[Julia.Mityaeva@gefera.ru](mailto:Julia.Mityaeva@gefera.ru)

**Ксения Перекатова**  
Менеджер по работе с клиентами  
Тел.: +7 (495) 649-87-75, доб. 116  
[Ksenia.Perekatova@gefera.ru](mailto:Ksenia.Perekatova@gefera.ru)

**Галина Бирина**  
Менеджер по развитию проекта  
Тел.: +7 (495) 649-87-75, доб. 130  
[Galina.Birina@gefera.ru](mailto:Galina.Birina@gefera.ru)

**Татьяна Титова**  
Программный директор  
Тел.: +7 (495) 649-87-75, доб. 162  
[Tatiana.Titova@gefera.ru](mailto:Tatiana.Titova@gefera.ru)

**Анна Молчанова**  
Менеджер по маркетингу  
Тел.: +7 (495) 649-87-75, доб. 161  
[Anna.Molchanova@gefera.ru](mailto:Anna.Molchanova@gefera.ru)