

Modern Bakery 2021:
exhibition we have been waiting for

MODERN BAKERY 2021: ВЫСТАВКА, КОТОРУЮ ЖДАЛИ

23 – 26 марта 2021 года в ЦВК «Экспоцентр» в 26-й раз состоялась международная специализированная выставка для хлебопекарного и кондитерского рынков **Modern Bakery Moscow**.



Официальное открытие выставки

чено рекордное количество посетителей: 17 309 специалистов, в их числе многочисленная делегация руководителей и специалистов хлебопекарных предприятий Республики Беларусь.

Что нового на выставке в 2021-м

23 марта 2021 г. в рамках Modern Bakery Moscow состоялся **первый международный бизнес-форум «Конфекс. Кондитерская экспертиза»**, мероприятие для топ-менеджеров кондитерских предприятий. На форуме обсудили перспективы развития кондитерского рынка в условиях глобального кризиса, мировые тренды кондитерской промышленности, государственное регулирование и поддержку, экспорт кондитерских изделий. (Читайте подробнее на стр. 26)

Для участников и посетителей выставки стал доступен новый формат коммуникации: была запущена видеостудия «Modern Bakery on Air/V эфире». Студия позволила вживую пообщаться как с

Выставка является одним из самых значимых и востребованных деловых событий хлебопекарной и кондитерской промышленности и, безусловно, ведущей выставкой данной тематики в России и странах ближнего зарубежья.

На выставке были представлены такие тематические направления, как пищевые технологии и оборудование, ингредиенты и сырье, упаковка, хранение и транспортировка пищевых продуктов, оснащение пекарен и кондитерских, холодильное оборудование и технологии, гигиена производства.

Свою продукцию продемонстрировали 214 экспонентов из 15 стран. Было отме-

ключевыми игроками рынка, так и с теми, кто только начинает свой путь в мир хлебопечения. Небольшие видеоинтервью с экспонентами, спикерами, ведущими мастер-



классов и посетителями выставки скоро будут доступны для просмотра на официальном YouTube-канале выставки.

В этом году свою работу продолжил консультационный центр «Спроси Эксперта». Посетители могли задать конкретный вопрос, ответ на который можно было получить у приглашенных специалистов отрасли.

Ведущие игроки рынка среди участников

Modern Bakery Moscow считается главным мероприятием хлебопекарной и кондитерской отрасли, и этот год не стал исключением. Пандемия продемонстрировала нам, что выставка выполняет очень значимую функцию – возможность личных встреч, наглядная презентация и продажа своего продукта – многое из этого недоступно в виртуальном мире. Компания «Ангел Ист» считает, что эта выставка прошла успешно: «За четыре дня Modern Bakery Moscow сотрудники службы сбыта провели более 140 встреч и переговоров как с постоянными, так и потенциаль-



ными клиентами, по результатам которых был получен огромный объем информации для планирования последующей работы». Компания «Русский проект» так охарактеризовала цели, которые были достигнуты: «Все очень довольны выставкой, организацией, контингентом посетителей и географией регионов. Нас посетили и из Казахстана, Крыма, Дальнего Востока, что несказанно радует».

Несмотря на все сложности, компания «Мемак» не стала пропускать год участия и сделала все возможное, чтобы приехать и поработать на Modern Bakery. По словам директора по продажам, их ожидания полностью оправдались.

При поддержке Федерального министерства экономики и энергетики Германии (BMWi) после длительного перерыва, был представлен Национальный павильон Германии. Российско-германская внешнеторговая палата (АНК) оказала организационную и информационную поддержку участникам объединенного стенда. Председатель палаты го-





сподин **Маттиас Шепп** принял участие в официальной церемонии открытия выставки, после чего посетил немецкий павильон и пообщался с представителями компаний Advanced Neofood Machinery GmbH, AquaBrit LLC, Daxner Germany GmbH, Extruder Experts GmbH & Co. KG, Uniferm GmbH & Co. KG, Wachtel GmbH, Wiesheu GmbH.

Насыщенная программа мероприятий

С каждым годом при участии и поддержке партнеров Modern Bakery Moscow деловая программа привлекает все больше профессионалов хлебопекарной и кондитерской отрасли. В этом году были организованы и проведены более 30 мероприятий.

По сложившейся традиции симпозиум «Хлеб – основа здорового питания» в 13-й раз прошел на площадке выставки. В этом году темой была выбрана важнейшая проблема – йододефицит и возможности ее решения. Организаторами симпозиума выступили Международная промышленная академия (МПА) и Российский союз пекарей (РСП). (Читайте подробнее на стр. 32)

Рандеву профессионалов «Хлебопекарное индустриальное предприятие будущего. Организация бизнес-процессов – от сырья до готовой продукции» было впервые организовано РСРП и Шебекинским машзаводом в рамках выставки. Здесь состоялась демонстрация важнейших составляющих хлебопекарного индустриального предприятия будущего. Каким оно должно быть, чтобы соответствовать всем современным требованиям. (Читайте подробнее на стр. 32)

Национальный союз хлебопечения провел **дискуссию «Хлебная инициатива: межотраслевое**



движение по развитию хлебопекарного рынка России». В рамках дискуссии обсудили: влияние культуры потребления на сырьевые и технологические аспекты хлебопечения, актуальные потребительские тренды и инструменты влияния на рынок хлебобулочной продукции. Сырьевые аспекты – от зерна до хлеба, и их влияние на экономику хлебопечения. Какие существуют заблуждения и мифы о хлебе. Почему вопросы просвещения и образова-

ния так важны для потребителя и производителя. (Читайте подробнее на стр. 28.)

Деловые мероприятия третьего и четвертого дней выставки были посвящены одному из самых частых вопросов наших посетителей – как открыть пекарню или кондитерскую.

Для ответов на самые актуальные вопросы, связанные с открытием, мы пригласили таких экспертов, как **Юлия Губарева**, спикер школы ресторанного менеджмента и сервиса Novikov School, руководитель департамента инженерно-технологического проектирования компании «Русский проект», **Ваге Киракосян** и **Михаил Семенов**, основатели проекта «Заказки Батон», **Виктория Провкина**, руководитель центра сертификации «ГОСТ-маркет», **Константин Мальков**, владелец сети пекарен «Бакерай».

Семинары «Открытие и развитие пекарни и кондитерской в кризис» и «Открытие пекарни в условиях высокой конкуренции. По франшизе или самостоятельно?» с трудом вместили всех желающих. Посетители узнали, как не слить бюджет на этапе проектирования, как успешно запустить доставку хлеба с минимальными затратами, как без ошибок сертифицировать продукцию по новым правилам.

В дни работы Modern Bakery Moscow при содействии ведущих НИИ и профильных вузов был **орга-**

низован курс повышения квалификации «Школа современного хлебопека и кондитера ПроИнгредиенты». В 2021 году обучение проходило два дня по направлениям: «Шоколад» и «Хлеб». Более 40 специалистов стали слушателями курса и получили удостоверение государственного образца.



низован курс повышения квалификации «Школа современного хлебопека и кондитера ПроИнгредиенты». В 2021 году обучение проходило два дня по направлениям: «Шоколад» и «Хлеб». Более 40 специалистов стали слушателями курса и получили удостоверение государственного образца.

Уже традиционно в рамках выставки состоялся **Конкурс кондитерского искусства**, где участники представили готовые кондитерские работы по теме «Моя профессия Пекарь».

24 марта состоялась торжественная церемония награждения **XII Всероссийского конкурса «Лучший хлеб России – 2021»**. Организаторами выступили РСРП и МПА при поддержке Минсельхоза РФ, МГУПП.

Особенный интерес у посетителей вызвала практическая часть выставки – мастер-классы. За 4 дня специалисты провели 15 мастер-классов для 1970 слушателей. Темы мастер-классов самые разные: от технологии вы-



модействуем с секторами промышленности. Одной из наших уникальных особенностей является сеть сейлз-партнеров, охватывающая почти весь мир. Обширный спектр услуг

Стратегический партнер международного бизнес-форума «Конфекс». Кондитерская экспертиза – Bühler.

До встречи 22 – 25 марта на Modern Bakery Moscow 2022!

Информация о концерне Messe Frankfurt GmbH. Это крупнейший в мире организатор выставок, конгрессов и мероприятий с собственным выставочным центром. Со штатом 2 500 сотрудников в 30 офисах по всему миру. В 2020 году оборот компании составил около €250 млн, после рекордного уровня в €738 млн в 2019 году. Несмотря на сложное время, вызванное пандемией коронавируса, мы по-прежнему тесно взаи-



Белорусская делегация хлебопек на КБК "Черемушки"

печки для получения высококачественных изделий до особенностей использования масложировых продуктов без пальмового масла и десертов с WOW-эффектом.

Организаторы выставки благодарят партнеров и спонсоров за поддержку!

Генеральный партнер выставки Modern Bakery Moscow 2021 – ЗАО НПП фирма «Восход»; Золотой спонсор – Rondo (Рондо Русь); Спонсор регистрации – ГК «Берта».

Официальный поставщик дрожжей – Lesaffre (САФ-НЕВА); Официальный поставщик печей – MIWE (МИВЕ); Официальный поставщик сливочного масла – ЮНИФУД (Fonterra). Технические партнеры – Abat и Diosna.

концерна – во время подготовки и на площадке – гарантирует клиентам высокое качество и широкие возможности в рамках планирования, организации и проведения их мероприятий по всему миру. С расположенным во Франкфурте-на-Майне главным офисом, 60% акций принадлежат городу Франкфурт-на-Майне,

40% – земле Гессен. **Дополнительная информация на сайте www.messefrankfurt.com.**

Редакция журнала «Пекарь&Кондитер» выражает искреннюю признательность организаторам выставки Modern Bakery и лично генеральному директору Ойгену Аллесу и коммерческому директору Анне Гончаровой за оказанную помощь в организации деловой поездки белорусской делегации хлебопек на выставку.

Фото и текст предоставили
Messe Frankfurt GmbH