

Юбилейная Modern Bakery | Confex | Gotovo 2025



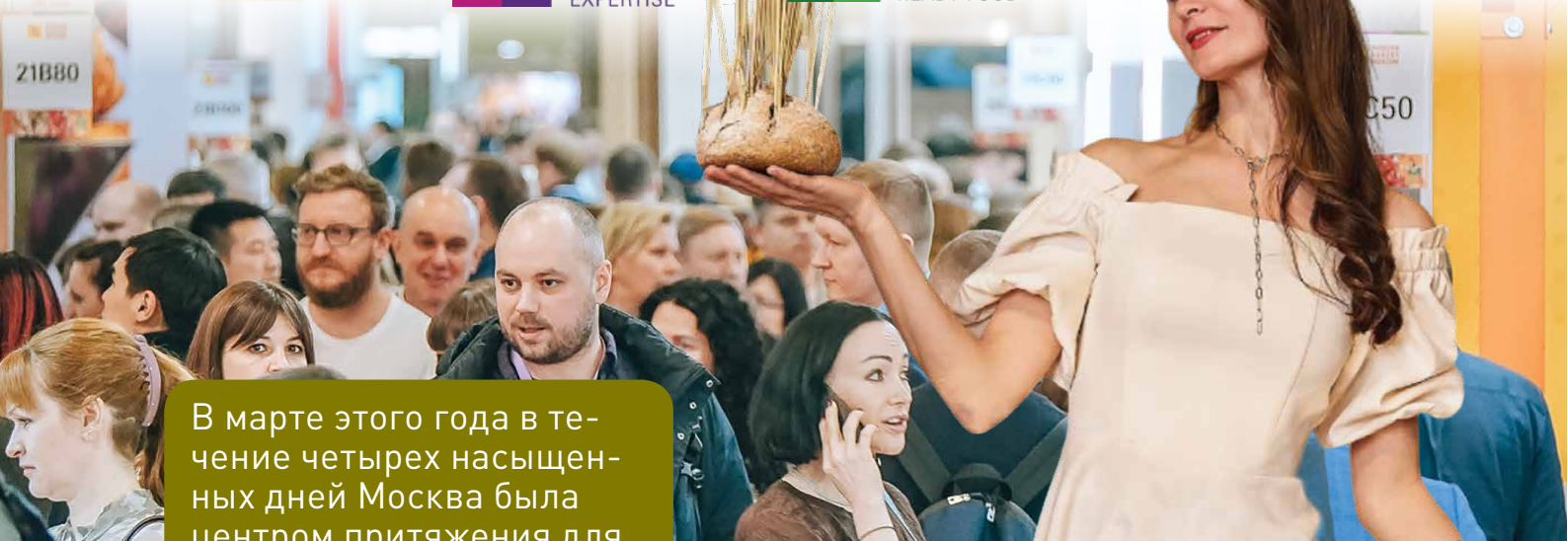
**MODERN
BAKERY
MOSCOW**



CONFEX
CONFECTIONERY
EXPERTISE



GOTOVO
GO TO VOLUME
READY FOOD



В марте этого года в течение четырех насыщенных дней Москва была центром притяжения для представителей хлебопекарной, кондитерской и смежных им отраслей: с 25 по 28 марта в столице России проходила 30-я юбилейная международная выставка оборудования и ингредиентов для хлебопекарного и кондитерского производства Modern Bakery | Confex 2025.



Экспозиция выставки разместилась на более чем 19 000 квадратных метрах. В проекте приняли участие 248 компаний из 10 стран: Азербайджана, Беларуси, Германии, Ирана, Италии, Китая, России, Турции, Франции и Чехии. На 7 площадках состоялось 37 мероприятий: 2 образовательных интенсива, 20 практических мастер-классов и 15 конференций в 3 тематических блоках: **«Bakery. Хлебопекарная экспертиза»**, **«Confex. Кондитерская экспертиза»**, **«Gotovo. Производство готовой еды»**. 15 111 гостей выставки из 28 стран мира и 87 регионов Российской Федерации



» Белорусы на выставке

ознакомились с инновациями и технологическими, сырьевыми и упаковочными решениями, ингредиентами и сырьем; установили новые деловые связи, а также получили инсайты от лидеров отрасли для развития собственного бизнеса.

На выставке были представлены сотни экспонатов: хлебобулочные и кондитерские изделия от производителей и поставщиков из России и стран зарубежья, ингредиенты, добавки и сырье, оборудование и инвентарь, технологические решения и упаковка, решения для гигиены производства. Традиционно в выставке приняли участие крупные российские и иностранные производители и поставщики технологических решений: Abat, Debag, Gostol, Feleti, Handtmann, ITECA, J4, JAC, Kumkaya, Lesaffre, Polair, Rondo, Wiesheu, «Ангел Ист Рус», «Берта», СЭМЗ, «Ульма Пакаджинг», «Юнифуд» и другие. Высокотехнологичное упаковочное решение FRITSCH представила компания «Мультивак Рус». Мультибрендовый поставщик – компания «Хлеб Оборудование», специализирующаяся на комплексном оснащении хлебопекарных и кондитерских производств, представила расширенную линейку оборудования от доверенных китайских производителей. А их коллеги из Беларуси – компания РИТИ «Рокинтехинвест» – представили линии автоматизированных систем для тестообработки хлебобулочных изделий, позволяющие значительно повысить производительность и качество продукции при минимальных затратах труда.

Обширная **деловая программа** превратила выставку в настоящий форум идей, обмена опытом и поиска новых возможностей роста и адаптации к современным условиям. Приглашенные эксперты обсуждали все самые актуальные отраслевые вопросы – от проблем развития отрасли в современных условиях до трендов здорового питания и роль искусственно-го интеллекта в создании новых рецептур.

Одним из ключевых событий выставки стала **конференция GOTOVO**. На конференции участники – эксперты, технологи, производители и маркетологи индустрии готовой еды – рассмотрели темы автоматизации производства, внедрения новых технологий в процесс приготовления и упаковки готовых продуктов, а также тренды потребительского спроса на удобные и здоровые решения.

Особое место в деловой программе выставки занял **бизнес-форум Confex. Confectionery Expertise**. Это мероприятие собрало ведущих специалистов



» На стенде НИИХП



» ШМЗ собирает друзей



» Белорусский производитель – компания RITI

кондитерской индустрии для обсуждения актуальных трендов, вопросов маркетинга, технологий и рецептурных новинок. На площадке встретились топ-менеджеры таких компаний, как Mars, «Объединенные кондитеры», «КДВ Групп», Кондитерское объединение «Славянка», Кондитерская фабрика «ПОБЕДА», АО «АККОНД», ГК «Сладкая Сказка», «Орион Интернейшнл Евро», «Эссен Продакшн АГ», Кондитерская фабрика «Лента», «Магнит», «ВкусВилл», «О'КЕЙ», ООО «ТС Командор», «Макси», «Монетка», «Евроопт», «Верность Качеству», Кондитерская фабрика «Пермская» и др.

Состоялись **симпозиумы «Хлеб – основа здорового питания» и «Пряник – медовый «хлеб» России»**. (Организатор – МПА). Участников симпозиумов ознакомили с актуальными технологиями хлебопечения, рассказали о качестве и безопасности хлебобулоч-

ных изделий, погрузили в исторический экскурс, обсудили технологии и особенности маркировки и сроки годности пряничных изделий.

Симпозиум ПроИнгредиенты «МУКА&ФЕРМЕНТЫ» (Организаторы – СППИ и ФГАНУ НИИХП) затронул вопросы качества хлебопекарной муки, правовых аспектов оценки соответствия и выпуска в обращение ферментных препаратов, наилучших международных практик.

В рамках деловой программы Modern Bakery | Confex 2025 прошла серия ярких и познавательных мастер-классов.

Эти и другие деловые мероприятия выставки в очередной раз подтвердили статус Modern Bakery | Confex как главной площадки отрасли для профессионального обмена знаниями и технологиями.

Говорят участники Modern Bakery – 2025

Евгения Михеева, коммерческий директор компании «МАКИЗ-СТОЛИЦА».

«В этом году мы участвуем на выставке в первый раз под новым логотипом МСП – «МАКИЗ – СТОЛИЦА – ПРОИЗВОДСТВО». Наша компания более 6 лет производит и запускает в эксплуатацию автоматизированные системы ферментации для жидких компонентов разной производительности под конкретные задачи хлебопеков. На выставке мы представляем и линию для производства рустикальных хлебов повышенной



влажности (до 80%), состоящую из бесстрессового тензометрического делителя, округлителя и закатки. Изделия получаются более воздушными и пористыми. Также мы демонстрируем автоматический формователь гофрокоробов и предлагаем предприятиям возможность автоматизировать участок упаковки. Обратите внимание на роботизированную установку, которая может укладывать изделия на листы, в гофрокороба или подложки. У роботов множество возможностей – комплектуется робот различными вариантами захвата предмета в зависимости от формы, для того чтобы не повреждать изделия при укладке».

Илья Куришко, руководитель отдела продаж компании FELETI.

«В этом году мы традиционно выставляем на Modern Bakery. Занимаемся многими направлениями. Основное, конечно, на сегодняшний день – это мясopереработка, но также есть планы на другие отраслевые направления, такие как кондитерка, хлеб, молоко, рыба. На выставке представляем моечное оборудование для оборотной тары – это универсальная машина купольного типа для мелких видов тары. И наша новинка – машина для мойки технологических тележек, оборотной тары и внутрицехового инвентаря. В нашей компании активно функционирует отдел R&D, который занимается перспективными разработками. В следующем году мы планируем выпуск нового оборудования как раз по специфике хлебной отрасли. Что именно – пока оставим в секрете. Добавлю только, что компания активно развивается. У нас большие планы!»

Алексей Малахов, заместитель генерального директора компания «СЕЛЛ-Сервис» (импортер какао-продуктов производства JB-Сосоа, кокосовой стружки, эксклюзивного агар-агара из Вьетнама, каррагинанов, пищевых кислот и консервантов, а также ряда других ингредиентов для пищевых производств).

«Наша компания 15 лет помогает создавать продукты по мировым стандартам, подбирая для наших клиентов лучшие ингредиенты и современные решения. И на выставке мы представили какао-порошки, в том числе новинку для российского рынка JB-850».

СБВ-МонтажСервис

НИЗКИЕ ЦЕНЫ!

Корзинка (форма) сетчатая для шкафов предварительной расстойки для импортного и российского оборудования

Большой ассортимент корзинок различной формы и размеров

ООО «БВ-МонтажСервис»
220037, Республика Беларусь, г. Минск,
ул. Авангардная, д. 46, пом. 1Н, оф. 2.
Тел. (017) 392-61-93, 392-61-92
bv.montaz@gmail.com
УНП 193729379

Подготовила Светлана Свирида с использованием пост-релиза