



# Modern Bakery Moscow | Confex | Gotovo: новые горизонты для хлебопечения, кондитерской индустрии, сферы HoReCa!



С 24 по 27 марта 2026 года Москва примет главное отраслевое событие – кластер выставок Modern Bakery | Confex | Gotovo, где личные встречи, сотни инноваций и деловой диалог определяют вектор развития одной из стратегически важных отраслей – производства хлебобулочных и кондитерских изделий, а также современного рынка готовой еды.

**М**ероприятие впервые пройдет в новом современном комплексе – «Тимирязев Центр» – и объединит более 250 экспонентов из 10 стран и ожидает свыше 15 тысяч профессиональных посетителей.

## Modern Bakery Moscow – в центре хлебопекарных инноваций

Международная выставка Modern Bakery Moscow традиционно считается крупнейшей российской платформой для бизнеса, специалистов и экспертов хлебопекарной индустрии. Здесь представлены все этапы производственно-сбытовой цепочки: промышленное и ремесленное оборудование, новейшие ингредиенты, упаковочные решения, автоматизация, бизнес-услуги, а также средства контроля качества и хранения продукции.

Как отметила **руководитель выставки Юлия Митяева**: «В плане широты географии компаний выставка сохраняет свой международный статус. Мы видим четкий тренд: уход западных брендов открыл окно возможностей для производителей из России и нейтральных стран, и выставка становится главной площадкой для их выхода на отечественный рынок. Новые лидеры – Китай и Турция, Индия.

Безусловно, российские компании занимают очень прочные позиции и активно расширяют линейку оборудования и ингредиентов, предлагая новые решения, например, **Abat, Polair, ШМЗ, «Русская**

трапеза», СЭМЗ, ГК «Берта», «Амадей» и уже постоянный участник выставки белорусский производитель RITI.

На выставке также будут представлены европейские бренды. Костяк составляют компании, которые либо имеют локализованное производство в России, либо давно и надежно работают через локальных дистрибьюторов и сохраняют статус стратегических партнеров. Среди постоянных участников – итальянские и испанские бренды **B&B, Canol, Ecopack, G. Mondini, ILPRA, Polin Group, SMEG, Ulma, Zelaieta**, немецкие – такие как **Debag, MIWE, Multivac | Fritsch, Wiesheu, Wachtel, Werner Pfleiderer**, французские производители **Robot Coupe**.

Пищевые ингредиенты представлены такими мультинациональными игроками, как **IREKS, Lesaffre, Angel Yeast, Kotanyi**.

Выставка работает для топ-менеджеров и владельцев хлебозаводов, технологов, профессиональных пекарей и мастеров, специалистов ритейла и HoReCa, научного сообщества. Modern Bakery Moscow выгодно выделяется возможностью на практике познакомиться с технологическими новинками и мгновенно получить независимую оценку от экспертов рынка и коллег. Здесь сложные задачи решаются в личном общении, а лидеры отрасли делятся реальными инструментами повышения эффективности и конкурентоспособности бизнеса.

## Confex – центр притяжения кондитерского бизнеса

Площадка, объединяющая экспозицию технологических решений, обеспечивающих производственно-бытовую цепочку, **бизнес-форум «Конфекс»**.

Топ-менеджеры промышленных кондитерских предприятий, дистрибьюторы и ритейлеры смогут получить полную картину текущих вызовов и перспектив отрасли. Экспозиция Confex включает производственные линии для всего ассортимента кондитерских изделий, ингредиенты и сырье, инновационные технологии упаковки, холодильное оборудование, контроль качества и автоматизацию, а также широкий спектр сервисов – от инжиниринга до образования.

Бизнес-форум «Конфекс» – это пять насыщенных экспертных сессий, в которых выступят более 30 ведущих спикеров. В 2026 году особый акцент делается на тренды и аналитику российского и мирового рынков, экспортные возможности, меры господдержки, инновации в производстве, функциональные и здоровые сладости, развитие онлайн-ритейла, вопросы маркировки. Участники смогут узнать, как изменятся предпочтения потребителей, какие ингредиенты будут востребованы и как правильно реагировать на трансформацию рынка.

## Деловая программа – инвестиция в развитие

Modern Bakery | Confex | Gotovo давно вышли за рамки традиционного выставочного формата: бизнес- и образовательная программа включает



37 мероприятий, более 200 спикеров, свыше 20 мастер-классов и курсы повышения квалификации.

Школа современного технолога – уникальный проект для профессионального роста, охватывающий стандартизацию, идентификацию и применение новых ингредиентов и технологий – запланировано 2 направления: по хлебопекарному и кондитерскому производству и производству готовой еды. Это программа повышения квалификации с выдачей диплома государственного образца и посещением действующих производств.

Традиционно состоятся симпозиумы, конференции, деловой клуб для топ-менеджеров и специалистов хлебопекарных, кондитерских предприятий. В 3-й день выставок состоится награждение победителей Всероссийского конкурса «Лучший хлеб России».

В этом году в рамках выставки запланировано 20 практических мастер-классов для технологов промышленных производств и шеф-поваров, шеф-пекарей и шеф-кондитеров сегмента HoReCa. Среди хедлайнеров – Мишель Эван, бренд-шеф компании «Нефтьмагистраль» и «Братья Караваевы», обладатель звезды Michelin; Антон Корнышов, профессиональный пекарь хлебов на закваске, и еще более 20 признанных мэтров.



## Gotovo – новое перспективное направление

Готовая еда – один из самых быстрорастущих сегментов современного пищевого рынка. Gotovo – это единственная выставка для индустрии готовой еды на территории России и стран СНГ, ключевая площадка для диалога органов власти, производителей и поставщиков готовой еды, а также производителей и поставщиков ингредиентов и оборудования для производства готовой еды.

**Modern Bakery Moscow | Confex | Gotovo** – главный центр обмена экспертными знаниями и инновациями. Это шанс для производителей хлебобулочной, кондитерской продукции, готовой еды, ритейла, HoReCa и поставщиков найти новые решения, партнеров, узнать все о последних трендах, технологиях и требованиях рынка.