

Modern Bakery Moscow: площадка, создающая ВОЗМОЖНОСТИ



14 – 17 июня 2022 года в ЦВК «Экспоцентр» в 27-й раз состоялась международная специализированная выставка для хлебопекарного и кондитерского рынков Modern Bakery Moscow/Современное хлебопечение. Выставка является одним из самых значимых и востребованных деловых событий хлебопекарной и кондитерской промышленности.

Несмотря на меняющуюся ситуацию в мире и отрасли, участники ждали встречи, чтобы представить технологические и сырьевые решения, заявить о своем бренде, найти новые деловые контакты и обсудить актуальные вопросы ассортимента, логистики, маркировки, упаковки, перестройки бизнес-процессов. Все отраслевое сообщество подчеркивало значимость встречи и совместной работы.

На выставке были представлены такие тематические направления, как пищевые технологии и оборудование для хлебопекарных и кондитерских производств, ингредиенты и сырье, упаковка, хранение, оснащение торговых пространств, холодильное оборудование и технологии, гигиена производства, коммерческий транспорт.

Свою продукцию на выставке продемонстрировали 179 экспонентов из 13 стран. Выставку посетили 11 617 отраслевых специалистов из 32 стран.



Стенды компаний-участников посетила делегация предприятий Республики Беларусь. В число участников вошли более 50 руководителей впервые не только хлебопекарных, но и кондитерских предприятий.



Что нового на выставке в 2022 году

В этом году ознакомиться с новинками оборудования и ингредиентов кондитерские предприятия смогли в новом павильоне технологий для сахаристого и шоколадного кондитерского производства, дополняющего **бизнес-форум «Конфекс. Кондитерская экспертиза»**.

Состоялся **технический тур на БКХ «Коломенский»**, в рамках которого более 40 специалистов познакомились с особенностями организации производства современного предприятия. *(Читайте подробнее на стр. 14–16)*

Брифинг на тему «Качество муки и хлеба. Есть проблемы?» впервые был проведен в рамках выставки. Организаторами выступили Международная промышленная академия (МПА) и Российский союз пекарей (РСР).

Впервые был организован **паблик-ток «Бизнес говорит. Пекарни и кондитерские»** – мероприятие для владельцев пекарен, кондитерских, кафе и ресторанов. На встрече обсудили наиболее важные вопросы для собственников бизнеса: будущее рынка пекарен и кондитерских, маркетинг и развитие бизнеса в новых реалиях, инструменты «ВКонтакте» и «Яндекс Бизнес» для продвижения пекарен и кондитерских, как начать работать с маркетплейсами и попасть на полку «ВкусВилла», где искать линейный персонал в 2022 году, импортозамещение в сфере оборудования и ингредиентов.

Стенды компаний-участников посетила делегация предприятий Республики Беларусь. В число производителей вошли более 50 руководителей впервые не только хлебопекарных, но и кондитерских предприятий. Также с рабочим визитом производителей посетила **Светлана Проданова, начальница отдела машиностроения для пищевых и перерабатывающих производств Минпромторга России**, с которой участники обсудили текущую ситуацию на рынке, проблемы в отрасли и пути их решения.

Впервые на площадке Modern Bakery Moscow состоялась **конференция «Собственное производство как конкурентное преимущество торговой сети»**, ориентированное на руководителей собственных производств федерального и регионального ритейла, среди которых – 250 представителей из России, Беларуси, Казахстана и Киргизии. Организатором выступил Retail.ru.

Мнение участников выставки

Abat: «Несмотря на текущую ситуацию, выставка проходит успешно. Все очень насыщенно, все всегда заняты. Мы привезли большое количество новинок оборудования, всем все понравилось.

Выступали на конференции перед ритейлом, демонстрировали новую продукцию. Все очень довольны и заинтересованы, поэтому мы надеемся зайти на ингредиентный рынок в том числе».

Debag: «Хотели поблагодарить организаторов, что в такие сложные времена даете возможность через оборудование показать наш профессионализм. Для нас это девятая выставка. Пока она будет существовать, мы принимали и будем принимать в ней участие. Мы не уходим с российского рынка! Мы оптимизируем нашу работу, будем привозить и создавать оборудование для нашего покупателя».

Технопул-Р: «Более 25 лет работаем на этом рынке, участвуем в выставке, чтобы подтвердить наше желание остаться на рынке и развиваться. Выставка кажется меньше масштабом, чем предыдущая, но очень важно быть здесь». (Читайте подробнее о новинках «Технопул-Р» на стр. 27.)

Насыщенная программа мероприятий

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

В этом году в рамках выставки были организованы и проведены более 30 мероприятий.

14 июня состоялся **симпозиум «PRO хлеб. 90 лет научно о насущном»**, приуроченный к юбилею ФГАНУ НИИ ХП. На встрече обсудили закваски и заварки на хлебозаводе в условиях кризиса, как сделать маркировку средством продвижения хлебобулочных изделий, импортозамещение сырья и ингредиентов и многое другое.

Симпозиум «Хлеб – основа здорового питания» в 14-й раз прошел на площадке выставки. «ЗОЖ и ХЛЕБ. Есть ли противоречие?» – тема, выбранная для обсуждения в этом году.

16 июня состоялось открытое заседание Делового клуба **«Лучшие региональные практики национального хлебопечения России» на тему «Перенастройка отрасли – ответ на санкции»**. Эксперты обсудили импортозамещение, ситуацию на рынке хлебобулочных изделий в сложившихся условиях – прогнозы и перспективы развития, цифровую модернизацию АПК ЕАЭС, меры защиты производителей в санкционный период. В рамках мероприятия с докладом выступили директор Департамента сельскохозяйственного, пищевого и строительно-дорожного машиностроения Минпромторга России Мария Елкина и вице-президент ТПП РФ Дмитрий Курочкин. Организатором выступил ФГБОУ ДПО СПИУПТ.

В дни работы Modern Bakery Moscow при содействии ведущих НИИ и профильных вузов был организован **курс повышения квалификации «Школа современного хлебопека и кондитера ПроИнгредиенты»**. В 2022 году обучение проходило два дня по направлениям: «ПРО КОНДИТЕР» и «ПРО ХЛЕБ». Более 80 специалистов стали слушателями курса и получили удостоверение государственного образца.

16 июня состоялась торжественная церемония награждения **XIII Всероссийского конкурса «Лучший хлеб России»**, на который было представлено 156 образцов хлеба и хлебобулочных изделий от 24 предприятий из 15 регионов РФ. Организаторами выступили РСП и МПА.

В заключительный день выставки прошел **семинар на тему «Как правильно открыть пекарню. Выбор франшизы. Время открывать собственное производство»**.

Особенный интерес у посетителей вызвала практическая часть выставки – мастер-классы. За 4 дня мэтры хлебопечения и кондитерского искусства про-



вели 20 мастер-классов для 2 310 слушателей. Мастер-классы были посвящены работе с шоколадом, созданию концептуальных десертов и нестандартным сочетаниям, новым технологиям работы с тестом, оптимизации производства и расширению витрины, импортозамещению ингредиентов, трендам в хлебопечении и кондитерском деле и другим актуальным вопросам.

Что еще?

Во второй раз для участников и посетителей выставки стал доступен формат видеointервью. Студия «Modern Bakery on Air | В эфире» позволила вживую пообщаться как с ключевыми игроками рынка, так и с теми, кто только начинает свой путь в мир хлебопечения. Видеointервью с экспонентами, спикерами, ведущими мастер-классов и посетителями выставки скоро будут доступны для просмотра на официальном YouTube-канале выставки. Отзывы, мнения и реальный опыт компаний смотрите в выпусках «Modern Bakery on Air | В эфире».

До встречи на Modern Bakery Moscow – 2023 21–24 марта!