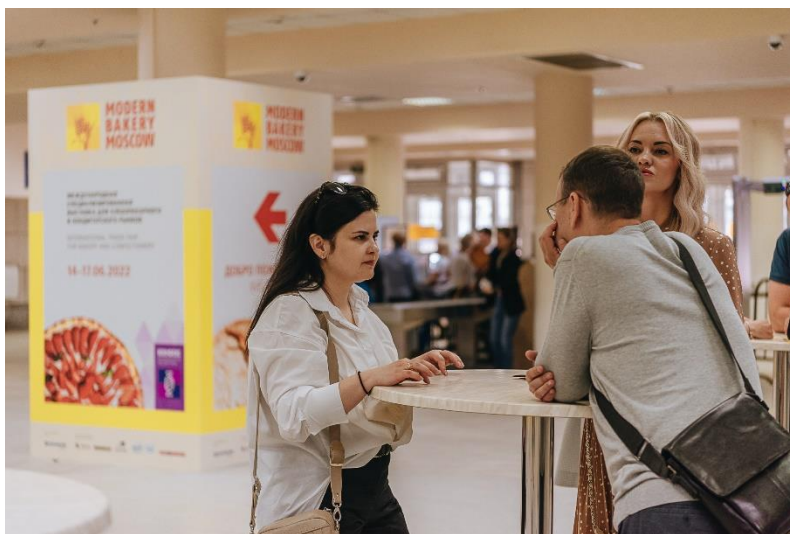


# MODERN BAKERY MOSCOW | CONFEX ОТКРОЕТ СВОИ ДВЕРИ В МАРТЕ!

## Перестройка отрасли. Новые игроки и новые правила рынка.

Крупнейшая выставка хлебопекарного и кондитерского рынков **Modern Bakery Moscow | Confex 2023** готовится снова покорить сердца тысяч хлебопеков и кондитеров!

Вот уже в 28-й раз международная специализированная выставка для хлебопекарного и кондитерского рынков соберет 21-24 марта 2023 г. в ЦВК «Экспоцентр» экспертов в своем деле: лидеры рынка продемонстрируют новинки, профессионалы отрасли поделятся теоретическими и практическими знаниями, а представители бизнеса обсудят тенденции рынка.



Выставка **Modern Bakery Moscow | Confex** является одним из самых значимых и востребованных деловых событий хлебопекарной и кондитерской промышленности. Несмотря на меняющуюся ситуацию в мире и отрасли, наши участники каждый год ждут встречи, чтобы представить технологические и сырьевые решения, заявить о своих брендах, найти новые деловые контакты и обсудить актуальные вопросы ассортимента, логистики, маркировки, упаковки и перестройки бизнес-процессов.

В настоящее время отрасль находится в состоянии высокой турбулентности. Некоторые иностранные поставщики уходят с хлебопекарного и кондитерского рынков, что не может не влиять на производственные процессы на предприятиях. Другие зарубежные производители вынуждены перестраивать бизнес-процессы и налаживать новые логистические маршруты. По информации немецких источников порядка 47% предприятий, работающих в пищевой промышленности и связанной с ними отраслями, находятся в стадии выживания или даже банкротства. Все это заставляет российских производителей искать новых поставщиков для обеспечения бесперебойной работы предприятий.

Для наших посетителей выставка **Modern Bakery Moscow | Confex** – это, прежде всего, нетворкинг-площадка, где они могут найти для себя необходимых партнеров и поставщиков (Рис. 1). Свое участие подтвердили иностранные и российские производители: Abat, Buhler, Debag, Handtmann, Polair, Rondo, Wiesheu, Бегарат, Берта, фирма Восход, Иртыш, КБ-НС, Практика, СЭМЗ, Шебекинский Машиностроительный Завод и другие. Технологии новых игроков из стран Азии и Ближнего Востока, а именно Forma Makina, Qingdao Kesong, Wuxi Bakeware, Ygmak, также не заставят себя ждать.



Хлебопекарные  
и кондитерские технологии  
и оборудование



Ингредиенты,  
сырье, добавки



Оснащение  
ресторанов, кафе,  
магазинов



Упаковка  
и технологии



Гигиена  
производства



Оборудование для  
хранения, приема  
и транспортировки



Холодильное  
оборудование  
и технологии



Технологии и оборудование  
для шоколадного  
и сахаристого кондитерского  
производства



Ингредиенты, сырье,  
добавки

Рис. 1. Необходимые технологии для хлебопекарного и кондитерского производства ждут вас на Modern Bakery Moscow | Confex

На выставке этого года стартапы представляют свою продукцию в рамках тематической экспозиции «Modern Bakery Lab» по направлениям ингредиенты и сырье, упаковка, инвентарь, IT-решения. В объединенной удобной локации посетители смогут найти все необходимое для своих производств.



Каждый год **Modern Bakery Moscow | Confex** посещают специалисты-технологи предприятий промышленного хлебопечения, мучных, шоколадных и сахаристых кондитерских производств, а также владельцы кондитерских, мини-пекарен, представители оптовой и розничной торговли, предприятий сегмента HoReCa, ремесленного хлебопечения, профессиональные кондитеры.

Немного статистики прошлого года:

- Свою продукцию на выставке продемонстрировали 179 экспонентов из 13 стран.
- Выставку посетили 11617 отраслевых специалистов из 32 стран и 80 регионов России.
- 89% участников успешно нашли новых клиентов, 88% укрепили существующие деловые связи, 86% продемонстрировали свой бренд и новые продукты.

*К посещению рекомендовано. Регистрация на сайте [modern-bakery.ru](http://modern-bakery.ru) уже открыта! Всем членам и партнерам Союза Пекателей предоставляется бесплатный билет по промокоду **MB23-14PHF** или при регистрации по ссылке: [http://online.gefera.ru/?EXHIBITION\\_ID=14063025&pcode=MB23-14PHF](http://online.gefera.ru/?EXHIBITION_ID=14063025&pcode=MB23-14PHF)*

## **Будущее отрасли обсуждаем на деловых мероприятиях Modern Bakery Moscow | Confex**

Традиционно в рамках выставки пройдет насыщенная деловая программа по самым актуальным вопросам для отрасли.

При поддержке и участии партнеров выставки пройдет целая серия мероприятий, посвященных важнейшим отраслевым проблемам: *Симпозиум «Хлеб – основа здорового питания»*, организованный Международной промышленной Академией. ФГАНУ НИИ хлебопекарной промышленности во второй день выставки продолжит обсуждение на своем мероприятии *PROХлеб «Смотрим в будущее»*. Брифинг региональных отделений Союза

Пекарей соберет не только членов Союза, но и всех специалистов отрасли на отчетное собрание «От факта создания к системной работе». Завершится Брифинг награждением лучших из лучших на Церемонии вручения наград Победителям конкурса «Лучший Хлеб России».



Третий день выставки откроет Деловой Клуб «Национальные практики хлебопечения России» - настоящее и будущее отрасли приглашает обсудить Санкт-Петербургский институт управления и пищевых технологий. Завершит третий день круглый стол Союза Пекарей по проблемам, связанным с автоматизацией зданий хлебопекарных предприятий – открытый диалог интеграторов, производителей систем автоматизации и хлебопеков об умном здании.

Не случайно в названии выставки впервые проявилось слово Confex, которое является сокращением от слова Кондитерская Экспертиза (Confectionery Expertise). Деловая программа, экспозиция выставки уже второй год поделены на два основных направления – хлебопекарное и кондитерское производство. Мероприятие для топ-менеджеров кондитерских предприятий - Бизнес-форум «Конфекс. Кондитерская экспертиза» пройдет в двухдневном формате в уже в третий раз.

С каждым годом мероприятие становится все более масштабным: всё больше профессионалов кондитерской отрасли принимают участие в бизнес-диалоге, освещается большее количество важных для рынка отраслевых вопросов.





Вновь на выставке **Modern Bakery Moscow | Confex** специалистам будет предоставлена возможность приобрести принципиально новые качественные знания и получить диплом государственного образца в рамках курса повышения квалификации *«Школа современного хлебопека и кондитера ПроИнгредиенты»*.

Индустриальным и ремесленным производителям также будет интересна практическая часть образовательной программы – это мастер-классы с мэтрами хлебопечения и кондитерского искусства, которые будут проходить все дни выставки на двух специально оборудованных площадках.

23 марта 2023 г. состоится публик-ток *«Бизнес говорит»* - мероприятие, на котором владельцы ресторанного бизнеса, а также пекарен и кондитерских делятся своим опытом: «Хлебник», «Хлеб Да Винчи'К», «Фамильная Пекарня» и «Пицца Гусь», NIQA pâtisserie & café и др

22-23 марта 2023 г. состоится пятая конференция *«Собственное производство как конкурентное преимущество торговой сети»*, мероприятие для руководителей собственных производств торговых сетей и фабрик-кухонь. Организатор — RETAIL.ru.

Для участников и посетителей выставки снова будет доступен новый формат коммуникации – видеостудия *«Modern Bakery ON-AIR | В эфире»*. Студия позволит вживую пообщаться с ключевыми игроками рынка и с теми, кто только начинает свой путь в мир хлебопечения.

Встретимся на главной встрече специалистов **Modern Bakery Moscow | Confex 21-24 марта 2023 г.!** Регистрация уже открыта на сайте [modern-bakery.ru](http://modern-bakery.ru).

На всех страницах статьи: **Бесплатная регистрация по промокоду MB23-14PHF**  
[http://online.gefera.ru/?EXHIBITION\\_ID=14063025&pcode=MB23-14PHF](http://online.gefera.ru/?EXHIBITION_ID=14063025&pcode=MB23-14PHF)

