

Пресса

Март 2016

ПОСТ РЕЛИЗ

Modern Bakery Moscow 2016

Ведущая международная специализированная выставка для хлебопекарного и кондитерского рынка России и стран ближнего зарубежья

14-17 марта, 2016

ЦВК «Экспоцентр», Москва, Россия

Кристина Комарова

Тел. +7 495 649 87 75 доб. 138

kristina.komarova@russia.messefrankfurt.com

www.messefrankfurt.ru

www.modern-bakery.ru

Пост релиз

22-я выставка Modern Bakery Moscow - итоги успешной работы

201 экспонент из 18 стран

14 382 профессиональных посетителя из 41 страны

С 14 по 17 марта 2016 года в ЦВК «Экспоцентр» с успехом прошла 22-я международная специализированная выставка для хлебопекарного и кондитерского рынка России и стран ближнего зарубежья - Modern Bakery Moscow.

За четыре дня продукцию, представленную 201 экспонентом из 18 стран, смогли посмотреть 14 382 профессиональных посетителя. Среди участников - 122 российских и 79 международных компаний, что составляет 12% рост в сравнении с прошлогодними показателями.

На выставке были продемонстрированы такие тематические направления как: Пищевые технологии и оборудование, Ингредиенты и сырье, Продукты глубокой заморозки; Упаковка, хранение и транспортировка пищевых продуктов; Оснащение ресторанов, кафе и магазинов; Гигиена производства.

«Modern Bakery Moscow – лидирующая выставка для хлебопекарного и кондитерского рынков России. Она охватывает весь спектр продукции, необходимой для производства и отражает одну из наиболее экономически сильных отраслей промышленности в России», - комментирует успех выставки г-н Ойген Аллес, генеральный директор «Мессе Франкфурт РУС», компании-организатора Modern Bakery Moscow.

Экспозиция заняла два выставочных павильона ЦВК «Экспоцентр»: павильон «Форум» и павильон 7 (залы 3, 4, 5, 6).

ООО «Мессе Франкфурт РУС»

Ленинградский проспект 39, стр. 80

125167 Москва, Россия

Участники

Ведущие компании из Австрии, Бельгии, Белоруссии, Германии, Испании, Италии, Ливана, Нидерландов, России, Словении, США, Франции, Чехии и других стран представили свою продукцию и услуги на площадке Modern Bakery Moscow 2016.

Среди компаний, принявших участие в выставке в этом году такие мировые лидеры отрасли, как: Berner Ladenbau, König Maschinen, Lesaffre, Leipurien Tukku, Miwe, Mondial Forni, Revent, Rondo, Wachtel, Werner &Pfleiderer, «Восход», «Русский проект», «Шебекинский машиностроительный завод» и другие.

«Ангел Ист», «Барентц Рус», «Благо», «Русхлеб», «Солнечные продукты», «Шоколад-шоколад», Farhat Bakery, Chimab, Lipsia, «Новокузнецкий мельничный комбинат», «Омега», Transfoodservice и многие другие стали экспонентами Modern Bakery Moscow в 2016 году впервые.

При поддержке Союза немецких машиностроителей (VDMA) ведущими производителями Германии был сформирован Немецкий павильон. В рамках экспозиции этого года 22 компании, включая Aichinger, Anneliese Backtechnik, Berner Ladenbau GmbH & Co. KG, Brabender, Begarat, Daxner, Heuft, Sollich, Winkler+Dünnebier GmbH и многие другие, провели презентации своих последних разработок и технологий.

Разнообразная деловая программа выставки

Modern Bakery Moscow 2016 по традиции прошлых лет представила насыщенную рамочную программу, заинтересовавшую все категории посетителей. Десятки деловых, образовательных и познавательных мероприятий проходили во все дни работы выставки.

Деловую программу выставки открыло пленарное заседание на тему: «Повышение конкурентоспособности отечественной продукции». В рамках заседания руководители отраслевых союзов, научно-исследовательских институтов обсудили текущие проблемы отрасли. Начальник отдела пищевой и перерабатывающей промышленности Минсельхоза России Александр Мажурин, выступая на пленарном заседании деловой программы выставки, обратил внимание, что хлебопекарная промышленность нашей страны развивается в целом позитивно. В минувшем году отрасли удалось существенно увеличить производство специальных сортов хлеба, превысив показатель, установленный в Госпрограмме развития сельского хозяйства, на 26%.

Программа продолжилась симпозиумом Международной промышленной академии «Хлеб – основа здорового питания» и семинаром Союза пищевых ингредиентов «Технологии применения жиров специального назначения для кондитерской и хлебопекарной продукции».

Modern Bakery Moscow
ЦВК «Экспоцентр», 14-17 марта 2016

В рамках семинара «Технологии глубокой заморозки в современном хлебопечении» были рассмотрены вопросы применения холодильного оборудования для производства хлебобулочных изделий.

Формирование конкурентного потенциала хлебопекарных предприятий в условиях экономических вызовов рассмотрели на конференции НИИ хлебопекарной промышленности, а продолжил тему ВНИИ кондитерской промышленности с семинаром, который привлек внимание широкого круга посетителей, так как проблемы управления инновационным потенциалом предприятия актуальны сейчас, как никогда.

В третий раз в рамках выставки прошли семинары, традиционно пользующиеся большой популярностью: «Пекарня XXI века: пекарня как собственный бизнес» и «Новые технологические решения для вкусного и полезного мороженого», организованный в сотрудничестве с Союзом мороженщиков России.

Санкт-Петербургским институтом управления и пищевых технологий был организован Деловой клуб, а также Стратегическая сессия, на которых обсуждались вопросы качества хлебопекарной продукции, развития и перспектив рынка хлебобулочных изделий, государственного регулирования рынка пищевой промышленности. Оба мероприятия вызвали повышенный интерес участников дискуссии.

Традиционные мероприятия МГУТУ им. Разумовского в четвертый раз прошли на выставке. Мировые тенденции развития хлебопечения и проблемы здоровья населения обсудили на Евразийском форуме лидеров хлебопечения и в рамках круглого стола «Хлеб и здоровье населения».

Продолжилось обучение технологов в дни работы выставки. Сертификат о повышении квалификации Московского государственного университета пищевых производств в этом году получили специалисты по окончании «Школы современного хлебопека и кондитера».

С успехом был реализован проект «Улица Школ» - 5 ВУЗов страны представили свои разработки и достижения в рамках выставки. Студенты учебных заведений получили возможность не только познакомиться и пообщаться с потенциальными работодателями, но и увидеть лучшее оборудование, ведущие технологии, а также новинки рынка сырья и ингредиентов со всего мира.

Мастер-классы и конкурсы

Ярким событием выставки стал «Конкурс кондитерского искусства», проведенный в этом году в третий раз при поддержке Школы шоколада и компании Sweet Art. Спонсором Конкурса стала

компания Barry Callebaut – компания-производитель шоколада эталонного качества.

Всероссийский конкурс «Лучший хлеб России» по традиции собрал большое число участников во время проведения второго этапа конкурса – «народной дегустации».

Во все дни выставки проходили обучающие семинары специалистов ведущего в Швейцарии Центра повышения квалификации по хлебопекарному и кондитерскому мастерству «Richemont».

Ежедневные презентации, на которых были продемонстрированы ноу-хау компании в сфере кондитерского дела, охватывали три темы: хлеб, мучные кондитерские изделия, торты с кремом. Спонсорами мастер-классов стали компании-экспоненты: Smeg, Diosa, Miwe, Rondo, Дальняя мельница, Русский проект, Спика.

Новинки деловой программы

Постоянное развитие выставки нашло отражение и в программе мероприятий Modern Bakery Moscow. Помимо традиционных событий, на Modern Bakery Moscow впервые прошли семинары: «Школа бизнеса: как открыть и сделать прибыльной свою кофейню, кондитерскую», организованный Школой бизнеса Натальи Кулаковой, и семинар Школы менеджмента пищевой промышленности «Бренд и упаковка хлебопекарной и кондитерской продукции».

В первый раз в рамках выставки прошло расширенное заседание правления Российского союза хлебопекарной промышленности с генеральными директорами хлебозаводов Центрального, Приволжского, Северо-Западного, Уральского, Северо-Кавказского и Южного округов.

Все четыре дня на выставке работала специально оборудованная зона для мастер-классов «Новинки рынка ингредиентов и сырья», на которой ведущие производители и поставщики ингредиентов и сырья для кондитерской и хлебопекарной отрасли провели серию демонстраций и дегустаций своей продукции. Спонсорами, предоставившими оборудование для презентаций, стали компании Smeg, Rondo, Debag.

В последний день выставки состоялся форум «День карьеры», на котором представители крупных HR-агентств раскрыли секреты правильного составления резюме, правила успешного прохождения собеседований, а также поделились информацией о текущих открытых вакансиях и возможностях трудоустройства.

Посетители

Большинство участников выставки отмечают высокий профессиональный уровень посетителей выставки и их разнообразную географию.

Роман Киселев, руководитель внутренней службы сбыта компании

Debag (Германия), заметил, что «в этом году большинство клиентов приехало из регионов. Много посетителей было из сибирских регионов, Урала».

Александр Истюнин, заместитель коммерческого директора компании «Пензмаш» (Россия), отметил, что «география посетителей выставки очень разнообразная. На стенд подходили посетители из разных уголков России и планеты: начиная с московских клиентов и заканчивая иностранными покупателями, даже были граждане Эфиопии».

Елена Сафонова, руководитель отдела маркетинга и технологической поддержки компании «Италика трейдинг» (Россия), поделилась: «Посетителей было очень много. В первый и четвертый день было много индивидуальных предпринимателей, во второй и третий день много представителей регионов. Были посетители из Дагестана, Белоруссии, из разных регионов России».

Многие экспоненты добавляют, что именно на нашей выставке они встречаются непосредственно со своей целевой аудиторией. Елена Селюкова, региональный представитель по г. Гомелю и Гомельской области компании «Ароматик» (Белоруссия), отмечает: «Все посетители, подходившие на стенд нашей компании, – это стопроцентно наши потенциальные клиенты. Нам удалось обменяться контактами со специалистами из Казахстана, южных регионов России (Ставропольского и Краснодарского краев)».

Партнёры и Спонсоры

В этом году Modern Bakery Moscow продолжила сотрудничество с большинством многолетних партнеров и спонсоров выставки. Золотым Спонсором выступил постоянный участник Modern Bakery Moscow и ведущий производитель печей в мире - компания Debag. Техническим спонсором выставки стала компания Smeg - итальянский производитель бытовой техники.

Выставку поддерживают Министерство сельского хозяйства Российской Федерации, Торгово-промышленная палата Российской Федерации, Департамент торговли и услуг города Москвы, ведущие отраслевые ассоциации и союзы России: Российский союз хлебопекарной промышленности (Российский союз пекарей), Ассоциация предприятий кондитерской промышленности «Асконд», Союз производителей пищевых ингредиентов, Союз мороженщиков России, а также Международная промышленная академия, отраслевые НИИ – ФГАНУ НИИ хлебопекарной промышленности, ФГБНУ ВНИИ кондитерской промышленности и ведущие ВУЗы пищевой промышленности.

Важное событие для хлебопекарной и кондитерской отрасли

Благодаря большой экспозиции и обширной деловой программе выставка Modern Bakery Moscow является ведущим профессиональным событием хлебопекарного и кондитерского

рынка России и стран ближнего зарубежья.

Участники и посетители выставки интенсивно и плодотворно провели все дни работы Modern Bakery Moscow 2016, ознакомились с новинками и тенденциями в хлебопекарной и кондитерской индустрии, завязали новые деловые контакты и нашли важные пути развития своего бизнеса.

Краткая информация о Мессе Франкфурт*

Messe Frankfurt - крупнейший выставочный организатор в Германии с общим объемом продаж 645* миллионов евро и более 2,297 сотрудников во всем мире. Глобальная выставочная сеть Messe Frankfurt, представленная 29 филиалами и 58 международными представительствами, взаимодействует со своими клиентами в 160 странах мира. Мероприятия, за проведение и организацию которых отвечает выставочный концерн Messe Frankfurt, проходят в более чем в 40 странах мира. В 2015 году компания провела 132* выставки, более половины из которых прошли за пределами Германии. Выставочные площади Messe Frankfurt – 10 выставочных павильонов и Конгресс залов - составляют 592,127 квадратных метров. Концерн является государственной собственностью: 60% акций принадлежат городу Франкфурту на Майне, 40% - земле Гессен.

Более подробную информацию Вы сможете найти на сайте нашей компании:

www.messefrankfurt.ru

*приблизительные данные (2015)

Краткая информация о компании OWP Ost-West-Partner GmbH

С 1995 года компания OWP Ost-West-Partner GmbH успешно занимается разработкой международных выставок и конференций для российского рынка, которые привлекают внимание во всем мире. Сотрудники компании в Нюрнберге и Москве в сотрудничестве с международными партнерами занимаются развитием тем, имеющих высокий потенциал, и разрабатывают соответствующую концепцию мероприятия для крупнейшей страны мира.

www.owp-international.com