

Итоги выставки *Modern Bakery Moscow* – 22-24 апреля 2015г.

В апреле 2015 года в ЦВК «Экспоцентр» с успехом прошла 21-я международная специализированная выставка для хлебопекарного и кондитерского рынков России и стран ближнего зарубежья *Modern Bakery Moscow*.



На выставке были представлены российские и зарубежные компании – поставщики оборудования, технологий, сырья и ингредиентов для хлебопекарной

и кондитерской отрасли. В выставке приняли участие 112 российских и 68 международных компаний.

За три дня продукцию, представленную 180 экспонентами из 17 стран, смогли посмотреть 11 084 профессиональных посетителя, более чем две трети из которых – руководители высшего и среднего звена.

Гости выставки имели возможность ознакомиться с технологическими новинками, обменяться информацией о последних тенденциях и событиях отрасли. Выставка прошла при поддержке Министерства сельского хозяйства РФ, Департамента торговли и услуг города Москвы, Торгово-промышленной палаты РФ, ведущих отраслевых ассоциаций России: Ассоциации отраслевых союзов АПК России (АССАГРОС), Российского союза хлебопекарной промышленности, Союза производителей пищевых ингредиентов, Союза мороженщиков России, Российской ассоциации «Росчайкофе», а также Международной промышленной академии, отраслевых НИИ – ФГБНУ НИИ хлебопекарной промышленности и ФГБНУ ВНИИ кондитерской промышленности и ведущих пищевых ВУЗов страны.

Ежегодно экспозицию выставки формирует значительное число зарубежных компаний, и 2015 год не стал исключением. Компании из Австрии, Бельгии, Германии, Испании, Италии, Португалии, Турции, Франции, Чехии, Швеции и других стран представили свою продукцию на *Modern Bakery Moscow 2015*. Среди них ведущие мировые постав-

щики технологий и оборудования – компании Rondo, Mecatherm, Debag, Fazer, J4, Leipurien Tukku, Liberecke' Strojirni, Miwe, Mondial Forni, Revent и многие другие.

Традиционно в выставке принимают участие ведущие производители Германии, такие как Aichinger, Anneliese Backtechnik, Bear Mühlen & Behälter, Berner Ladenbau GmbH & Co. KG, Brabender, Daxner, Fritsch, Heuft, PS mako, Sollich, Schrutka-Peukert, Toolbox, Wachtel, Wiesheu, Winkler+Dünnebier GmbH, Zeppelin Reimelt и др.

Компании, поставляющие разнообразные ингредиенты для кондитерских и хлебопекарных предприятий, составляли значительную часть экспозиции. Свои новейшие разработки на выставке демонстрировали ведущие игроки рынка пищевых ингредиентов – российские и зарубежные компании. Свою продукцию представляли такие российские компании, как «Агроимпэк», «Алитет», «Агрин», «Берта», «Дальняя мельница», «Дэлли», «Инокс маркет», «Крона», «Карья Фудс», «Нижегородский хлеб», «Петербургский мельничный комбинат», «Пищепропродукт», СЭМЗ и др.

На объединенном стенде Союза производителей пищевых ингредиентов компании – члены

СППИ также представляли свою продукцию, в том числе компании «Агрона Фрут Московский Регион», «Березовый мир», «Неос Ингредиенты», «Протеин Плюс» и др.

Российские представительства известных европейских компаний также приняли участие в выставке – компании Lesaffre, Leipurien Tukku, Modacor и Martellato (фирма «Дилайт»), Unigra.

Свою продукцию демонстрировали компании из США (Dawn Foods, Комитет по продвижению клюквы США), из Турции («Пак Ихражат А.Щ.», «Полен Фуд»), из Финляндии («Фазер Миль & Миксес»).

Деловая программа выставки была насыщенной и очень интересной. Выставка является гармоничной средой для проведения значимых профессиональных мероприятий.

Деловая программа как всегда отражала актуальные потребности производителей хлебобулочных и кондитерских изделий. Вопросы применения пищевых ингредиентов при производстве кондитер-

ских и хлебопекарных изделий активно обсуждались на мероприятиях выставки.

Большой интерес у специалистов вызвал семинар «Пищевые ингредиенты: вкусно, полезно, технологично», организованный Союзом производителей пищевых ингредиентов.



Ведущие компании производители микроингредиентов и сырьевых компонентов представили слушателям новинки, инновации и технологии их применения для хлебобулочных и кондитерских изделий, а также были рассмотрены технологические и научно-практические аспекты применения функциональных добавок и смесей, ароматизаторов, ферментных препаратов, жиров специального назначения. Открывая семинар, Алексей Нечаев, д.т.н., проф., президент Союза производителей пищевых ингредиентов, приветствовал слушателей и подчеркнул важность проведения такой обширной деловой программы в рамках выставки.

О ключевой роли использования ингредиентов в модели управления инновационной деятельностью предприятий рассказала участница семинара Татьяна Савенкова, д.т.н., проф., заместитель директора ФГБНУ ВНИИ кондитерской промышленности, вице-президент СППИ.

Современным трендам на мировом рынке кондитерских изделий и возможностям их реализации в российских условиях с использованием инновационных ингредиентов был посвящен доклад Яны Петыш, директора по маркетингу ЗАО «Балтийская Группа».

Вопросы обогащения хлебобулочных изделий натуральными ингредиентами были раскрыты в докладе технолога по инновациям и разработкам ЗАО «Пуратос» Полины Сысоевой.





На семинаре прозвучало много докладов о технологических свойствах различных классов пищевых ингредиентов. О пролонгации сроков годности кондитерских изделий с применением инновационных ингредиентов рассказала Манана Ткешелашвили, к.т.н. директор НИИ прикладных исследований инновационных технологий и качества пищевых продуктов при РЭУ им. В.Г.Плеханова.

Применению ингредиентов компании BENEО для создания хлебобулочных и кондитерских изделий диабетического назначения был посвящен доклад Алексея Метелева, руководителя направления ингредиентов для кондитерского и хлебопекарного производства ООО «Банг и Бонсомер».

Инновационные ингредиенты для мучных кондитерских изделий от ГК «Союзснаб», позволяющие решать задачи улучшения качества изделий и снижения себестоимости, представила в своем докладе Лариса Полозова, отраслевой технолог кондитерского направления ГК «Союзснаб».

Инновационные ингредиенты для кондитерских и хлебобулочных изделий представили на семинаре ведущие специалисты компаний «Протеин Плюс», «Березовый мир», «Неос Ингредиентс», «АГРАНА фрукт Московский регион».

Традиционно в рамках выставки прошла Школа современного хлебопека и кондитера – экспресс-курс повышения квалификации по применению ингредиентов в инновационных технологиях хлебобулочных и кондитерских изделий. Школа была организована Союзом производителей пищевых ингредиентов (СППИ), Московским государственным университетом пищевых производств, с привлечением крупнейших специалистов отрасли ведущих отраслевых институтов: НИИ хлебопекарной промышленности, ВНИИ кондитерской промышленности и НИИ питания.

Слушатели получили сертификат ФГБОУВПО «Московского государственного университета пищевых производств» и СППИ о прохождении обучения по программе «Применение ингредиентов в инновационных технологиях хлебобулочных и кондитерских изделий. Законодательная база».

Во второй раз в рамках выставки прошло Пленарное заседание «Хлебопекарная и кондитерская промышленность: проблемы и перспективы развития», семинары «Пекарня XXI века: развитие концепта и бизнеса» и «Новейшие технологии и оборудование в производстве глазури для мороженого», который был организован в сотрудничестве с Союзом мороженщиков России.

В дни выставки был проведен седьмой Международный хлебопекарный форум, в программу которого вошли следующие мероприятия: Всероссийский конкурс «Лучший Хлеб России – 2015», а также симпозиум «Хлеб – основа здорового питания», симпозиум «Практика применения технических регламентов при производстве хлебобулочных изделий».

ФГБНУ ВНИИ кондитерской промышленности был организован практический семинар «Маркировка кондитерских изделий: актуальные вопросы практического применения обязательных требований «первого» пакета Технических регламентов ЕАЭС» с участием специалистов кондитерской отрасли и НИИ питания, в рамках которого были рассмотрены современные требования к составу и маркированию кондитерских изделий в России и за рубежом, обсуждены проблемы фальсификации и идентификации кондитерской продукции на российском рынке. Особое внимание было уделено практическим примерам выполнения требований ТР ТС 022/2011 и нарушениям



маркировки состава, влияния расчета рецептур с учетом отклонений физико-химических показателей, например, по влажности, на достоверность информации выносимой на упаковку изделия.

В рамках выставки прошел Третий Евразийский Форум «Хлеб и здоровье планеты», на котором обсуждались

вопросы инновационных технологий хлебопечения в решении проблем импортозамещения и многие другие. Впервые была организована научно-практическая конференция «Формирование конкурентного потенциала хлебопекарных предприятий в условиях экономических вызовов» совместно с НИИ хлебопекарной промышленности по skype с привлечением международных экспертов.



Ярким событием выставки стал «Конкурс кондитерского искусства», который был проведен в этом году во второй раз при поддержке Школы Шоколада и Sweet Art. Призы победителям Конкурса предоставила компания Dawn Foods, предлагающая широкий ассортимент качественных ингредиентов, смесей и готовых замороженных продуктов. Спонсором номинации «Лучшее изделие из шоколада» выступила компания «МЕТРО Кэш энд Керри».

Отличительная особенность выставки Modern Bakery – большое количество мастер-классов, которые технологи компаний проводят и на своих стендах, и в специально отведенных местах.

Все дни работы 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 и шоколадного дела, охватывали три темы: хлеб, выпечка, торты. Спонсорами мастер-классов стали компании «Дальняя мельница», «Италика-Трейддинг», «Пондо», «СМЭГ Раша», «Техно ТТ», Diosna, Good Food, Lesaffre, Miwe.

Посетители и участники выставки интенсивно и плодотворно провели все дни работы выставки, ознакомились с новинками и тенденциями в хлебопекарной и кондитерской индустрии, завязали новые деловые контакты и нашли новые пути расширения своего бизнеса в России.