

**ИНГРЕДИЕНТЫ**

ДЕСЕРТ КАК ПРОИЗВЕДЕНИЕ  
ИСКУССТВА НАЧИНАЕТСЯ  
С GRANDPRO

**12**

**GRANDPRO**  
BAKING EXCELLENCE



**ДЕЛОВАЯ ЖИЗНЬ**

31-я международная  
выставка оборудования  
и ингредиентов  
для хлебопекарного  
и кондитерского  
производства открывает  
свои двери

**4**

**ХЛЕБОПЕЧЕНИЕ**

Как в хлебопекарной  
отрасли под влиянием  
технологий  
и запросов потребителя  
пересматриваются  
производственные  
процессы

**22**

**24-27 МАРТА 2026 ГОДА**  
ОФИЦИАЛЬНОЕ ИЗДАНИЕ  
К ВЫСТАВКЕ MODERN BAKERY |  
CONFEX | GOTOVO

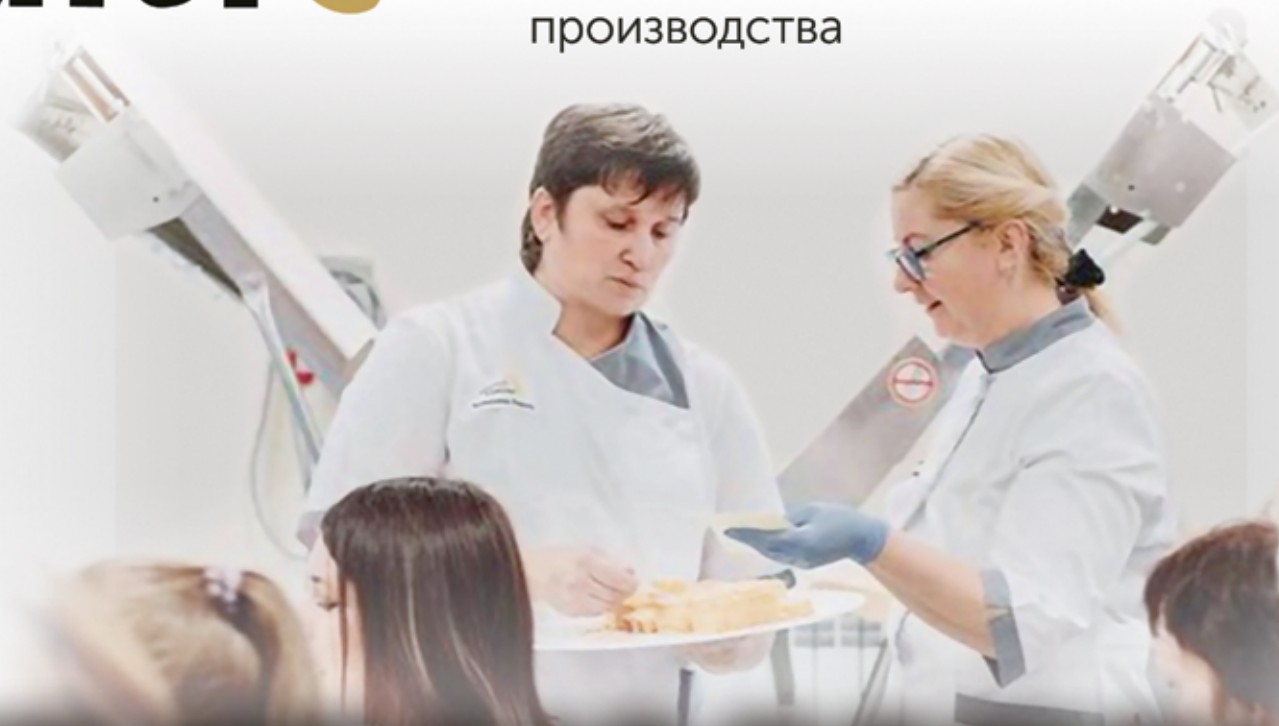


# MODERN BAKERY



# Алитет-Екатеринбург

Надежный поставщик сырья высокого качества для хлебопекарного и кондитерского производства



## ОТ ТЕХНОЛОГИИ ДО АССОРТИМЕНТА



**КАК СНИЗИТЬ КОЛИЧЕСТВО БРАКА?**



Как быть в тренде и создать **ИЗДЕЛИЯ ПОД МАРКОЙ «ЭКО»** без удорожания?



**КАК УДЕШЕВИТЬ ПРОДУКТ,** не потеряв в качестве?



**КАК СОХРАНИТЬ ПРОДУКТЫ СВЕЖИМИ И МЯГКИМИ** на протяжении срока годности?

### РЕШЕНИЯ ДЛЯ ВАШЕГО ПРОИЗВОДСТВА:

- ★ Всегда в наличии широкий ассортимент сырья и ингредиентов для хлебопекарной и кондитерской промышленности.
- ★ Высокая скорость доставки во все регионы России.
- ★ Разработка рецептур хлебобулочных и кондитерских изделий.
- ★ Технологическая поддержка 24/7. ★ Обучение персонала клиентов.

**БУДЕМ  
УСПЕШНЫМИ  
ВМЕСТЕ!**

Наша цель — оказывать помощь партнерам и клиентам, внедрять новые совершенные технологии и сырье для производства хлебобулочных и кондитерских изделий высокого качества и вкуса, которые будут пользоваться спросом у населения.

Наш опыт подтвержден успешными проектами с 2005 года

[www.alitet-ekb.ru](http://www.alitet-ekb.ru)

8-800-2222-990

[info@alitet-ekb.ru](mailto:info@alitet-ekb.ru)





**Дополнительная информация и регистрация:**

www.modern-bakery.ru  
www.confex-expo.ru  
www.gotovo-expo.ru

+7 (495) 649-87-75  
modernbakery@gefera.ru

Организатор:  
**Gefera Media**

# Новое место, где пищевое производство выходит на новый уровень, – Modern Bakery | Confex | Gotovo

Modern Bakery | Confex | Gotovo – кластер выставок пищевых технологий – переехал в один из крупнейших выставочных комплексов Москвы, созданный на базе Тимирязевской академии, состоится 24–27 марта 2026 года.

## ГОТОВЫ ЛИ ВЫ СДЕЛАТЬ ШАГ В НОВУЮ ЭРУ ВКУСОВ, ТЕХНОЛОГИЙ И ПАРТНЕРСТВ?

Впервые в Тимирязев Центре под одной крышей более 250 компаний из 10 стран, 15000+ профессионалов пищевой отрасли, сотни идей для развития вашего бизнеса!

## НА ВЫСТАВКЕ БУДЕТ ПРЕДСТАВЛЕНА МАСШТАБНАЯ ЭКСПОЗИЦИЯ:

- Инновационное оборудование для хлебопечкарного и кондитерского производства.
- Передовые технологии для индустрии готовой еды и полуфабрикатов.
- Современные ингредиенты, смеси, добавки и сырье.
- Всё об упаковке, безопасном и длительном хранении готовой продукции и полуфабрикатов.



- IT-решения, автоматизация, бизнес-услуги и многое другое.

## ЧТО ЕЩЕ ПОМОЖЕТ УСКОРИТЬ РОСТ И РАЗВИТИЕ ПИЩЕВЫХ ПРОИЗВОДСТВ В 2026 ГОДУ?

Глобальное объединение сообщества профессионалов и участников рынка позволит совместно найти ответы на новые вызовы. Modern Bakery | Confex | Gotovo – это масштабная дискуссионная площадка: 37 событий деловой программы и более 200 ведущих экспертов.

## ПОСЕТИТЕЛЕЙ ВЫСТАВКИ ЖДУТ:

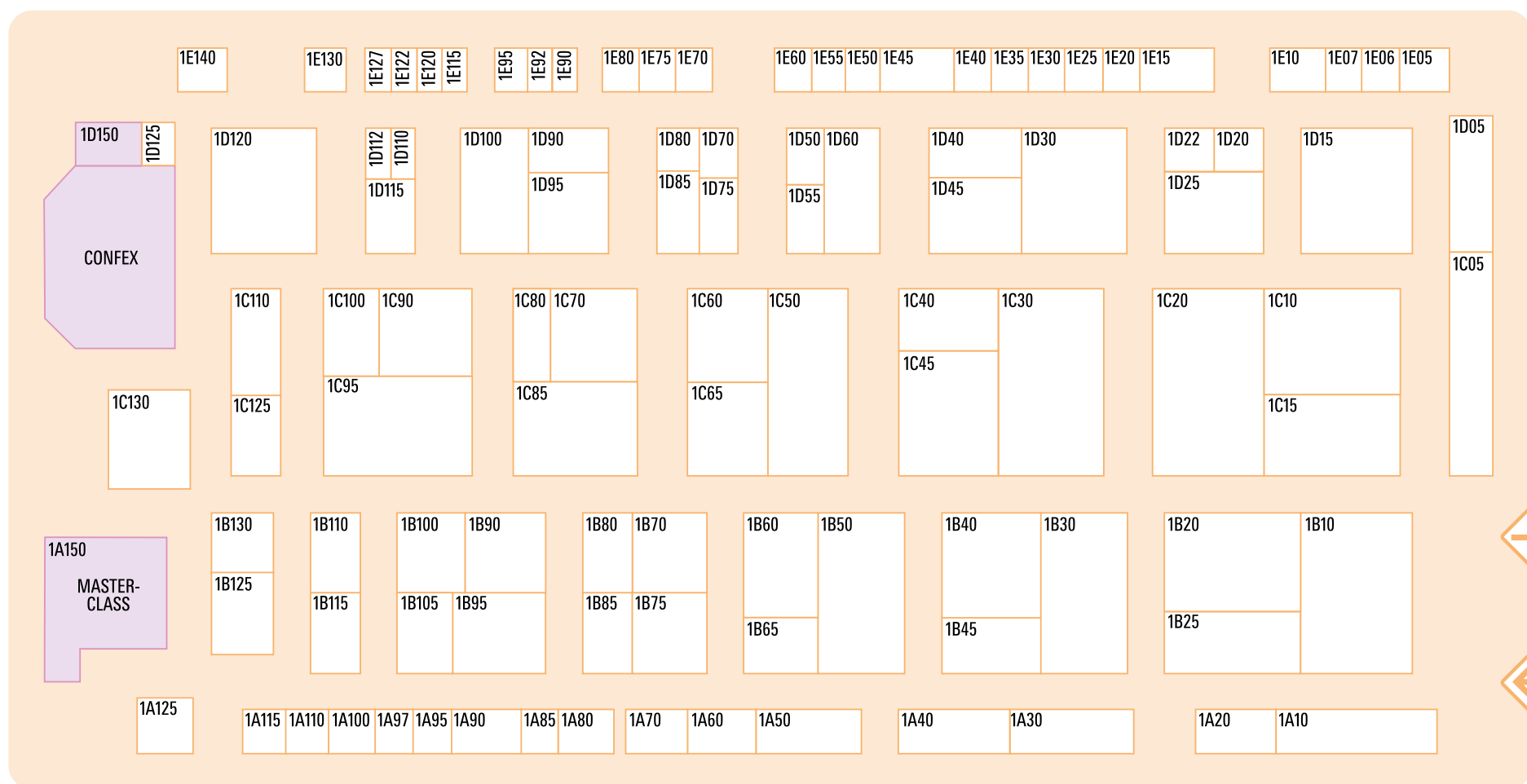
- Бизнес-мероприятия: реальные кейсы, инсайты, живое общение и обмен опытом.
- Практические мастер-классы от топовых шефов, кондитеров и пекарей.
- Образовательные интенсивы и повышение квалификации технологов пищевых производств.
- Экскурсии на действующие фабрики и предприятия.
- Нетворкинг: ценные контакты, новые партнеры, идеи на весь год.

Посещение выставки – это шанс обновить бизнес-стратегию, найти новых партнеров, узнать о новых технологических решениях, получить профессиональные знания и вдохновение для развития вашего бизнеса.

Добро пожаловать в центр пищевых инноваций – зарегистрируйтесь на сайте и станьте частью события №1 отрасли!

# Схема павильонов

## Зал 1 «Чаянов» / Hall 1 CHAYANOV



## Список участников

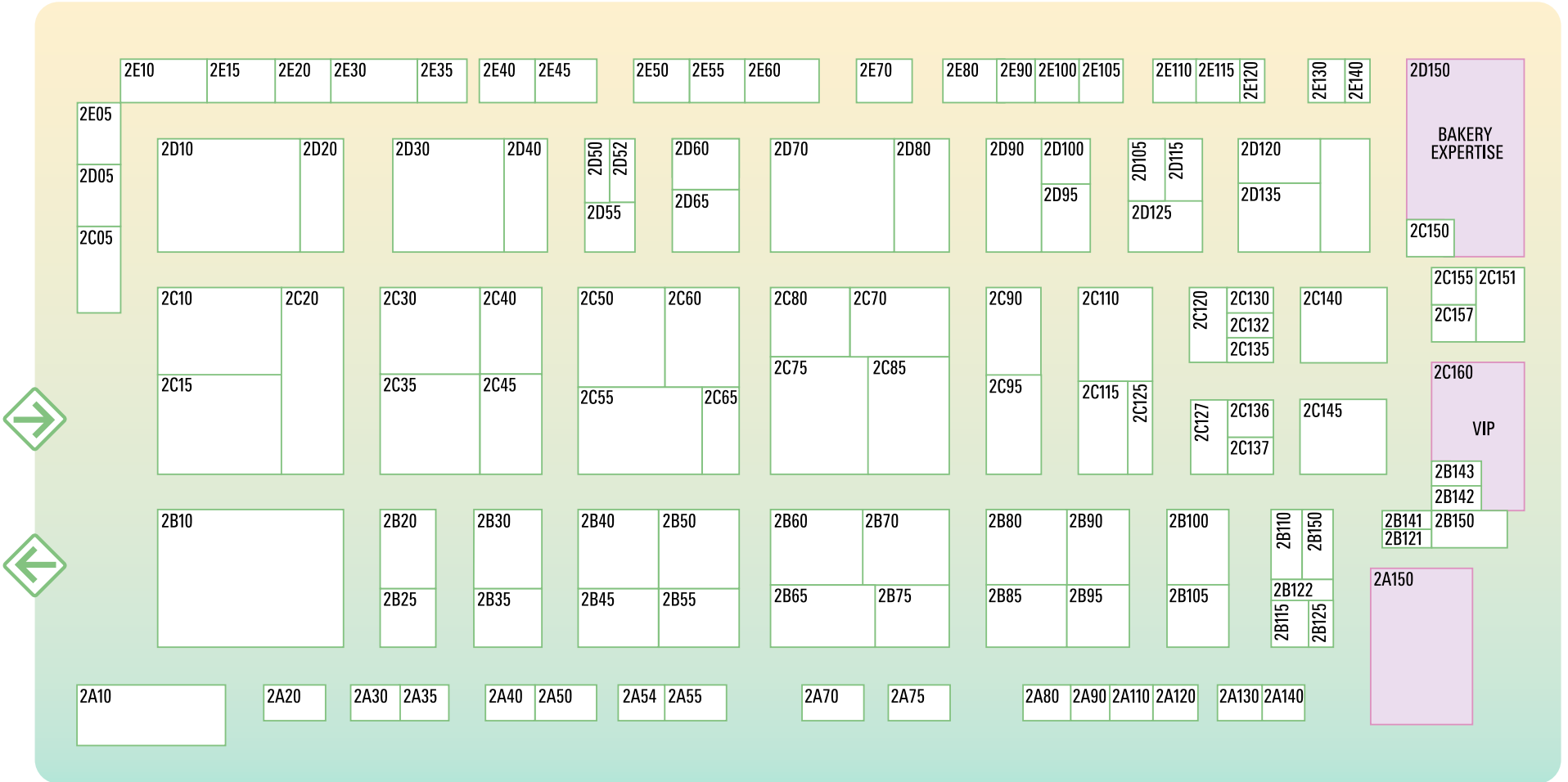


Кластер международных выставок оборудования и ингредиентов для хлебопекарного, кондитерского производства, производства готовой еды и полуфабрикатов.

# 24–27 марта 2026 года

Москва, ВЦ «ТИМИРЯЗЕВ»

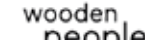
## Зал 2 «Вавилов» / Hall 2 VAVILOV



Официальная поддержка  
MODERN BAKERY | CONFEX |  
GOTOVO 2026



Официальные партнеры  
MODERN BAKERY | CONFEX |  
GOTOVO 2026



Отраслевые партнеры  
MODERN BAKERY | CONFEX |  
GOTOVO 2026





# Modern Bakery | Confex | Gotovo: три в одном

В период с 24 по 27 марта в московском «Тимирязев Центре» состоится 31-я международная выставка оборудования и ингредиентов для хлебопекарного и кондитерского производства Modern Bakery | Confex | Gotovo. О том, почему эта выставка должна быть обязательным мероприятием в деловом календаре собственников бизнеса, управленцев, инвесторов, технологов и других специалистов, мы беседуем с ее директором **Юлией Митяевой**.

– Юлия, в этом году выставка впервые пройдет в «Тимирязев Центре». Посетителям бывает непросто ориентироваться в новой локации. Расскажите, пожалуйста, каковы особенности расположения экспозиции.

– Действительно, переезд – это всегда вызов, но мы выбрали «Тимирязев Центр» неслучайно. Главная особенность новой площадки – ее понятная линейная структура и транспортная доступность для гостей. В этом современном комплексе все залы соединены между собой широкими светлыми галереями, что существенно упрощает навигацию участникам выставки и ее гостям. Плюс центр располагается в пешей доступности от станции «Петровско-Разумовская». Всего 10 минут от метро, и вы в новом месте, где пищевая отрасль выходит на новый уровень – Modern Bakery | Confex | Gotovo.

– Какое количество участников вы ожидаете в этом году?

– Будет представлено более 250 компаний. Если сравнивать с предыдущими годами, рост, безусловно, есть, и он выражается в количестве новых участников экспозиции (+15%). Прирост происходит в первую очередь за счет новых игроков из сегмента GOTOVO – выделенная экспозиция технологий и решений для индустрии готовой еды.

– На отечественном рынке оборудования для пищевого производства в целом, для хлебопечения и кондитерки в частности, в последние годы происходит перераспределение рыночных ниш между отечественными производителями, западными компаниями и их основными конкурентами из дружественных стран. Какова география участников выставки?

– География участников в этом году действительно отражает те процессы перераспределения рынка, о которых вы говорите. Мы видим четкий тренд: уход западных брендов открыл окно возможностей для производителей из России

и дружественных стран, и выставка становится главной площадкой для их выхода на отечественный рынок. Новые лидеры – Китай, Турция, Индия. Производители из этих стран представляют широкую линейку оборудования и ингредиентов для хлебопекарного и кондитерского производства: от линий для производства хлеба и тоннельных печей до упаковочного оборудования, ферментов и декора.

Впрочем, представительство европейских брендов остается довольно внушительным. Костяк составляют компании, которые либо имеют локализованное производство в России, либо давно и надежно работают через локальных дистрибьюторов и сохраняют статус стратегических партнеров. Например, в числе участников итальянские и испанские бренды B&B, Canol, Ecorack, G. Mondini, ILPRA, Polin Group, SMEG, Ulma, Zelaieta; немецкие – Debag, MIWE, Multivac | Fritsch, Wiesheu, Wachtel, Werner Pfleiderer; французский производитель Robot Coupe. Пищевые



**Modern Bakery | Confex | Gotovo – это максимальная концентрация технологических решений, экспертов, опыта и новых идей.**

ленного партнера, диалог складывается быстро и продуктивно. Если же нет – они либо «уходят в туман», либо пытаются вести переговоры с позиции, выгодной только им.

– В развитие тренда на импортозамещение, насколько количественно и качественно прирастает российский сегмент участников выставки?

– Безусловно, сегмент российских производителей становится все более заметным. Например, такие крупные компании, как Abat, Polair, Шебекинский машиностроительный завод, «Русская трапеза», СЕМЗ, ГК «Берта», «Амадей», занимают прочные позиции и активно расширяют линейку оборудования и ингредиентов, предлагая новые решения. Конечно, количественный и качественный рост российского сегмента сложно назвать взрывным, однако рынок медленно, но верно меняется.

В этом году российский раздел пополнится новыми участниками. В их числе такие производители, как «Гуслица» (упаковочная продукция для кондитерской и пищевой промышленности, сферы HoReCa); «КБ-технологии» (пищевое оборудование для изготовления полуфабрикатов с начинкой); «Метинком» (промышленные камеры шоковой заморозки); «Микротон» (сверхскоростные комбинированные печи); «Можайский комбинат пищевых ингредиентов» (функциональные пищевые смеси, комбинированные и рекомбинированные продукты).

– Много ли будет представлено оборудования, в т. ч. новинок?

– Да, оборудования будет много. При этом компании представят не только новинки, но и презентуют успешно реализованные проекты. Например, впервые в России компания «Бейкери Инжиниринг» успешно запустила автоматизированную линию для производства пончиков методом экструзии с производительностью 5000 идеальных пончиков в час!

– Для вас уже стало хорошей традицией вводить и развивать новые направления как в рамках выставки, так и в формате деловой программы. При этом вы не обходите вниманием и смежные отрасли. Я имею в виду



**Юлия Митяева**

« Будет представлено более 250 компаний. Если сравнивать с предыдущими годами, рост, безусловно, есть, и он выражается в количестве новых участников экспозиции (+15%). Прирост происходит в первую очередь за счет новых игроков из сегмента GOTOVO – выделенная экспозиция технологий и решений для индустрии готовой еды».

ингредиенты представлены мультинациональными игроками IREKS, Lesaffre, Angel Yeast, Kotanyi.

– Состав участников, опубликованный на сайте, свидетельствует о растущем представительстве компаний из Китая.

– Да, вы правы, интерес со стороны китайских производителей колоссальный, и мы его ощущаем очень явно. Это, пожалуй, один из главных трендов текущего года – занимаемая площадь под

экспозицию китайских производителей – более 1000 кв. м! Российский рынок сейчас открывает для них большие возможности, и наша выставка становится основным трамплином для входа. Другой вопрос, готовы ли отечественные компании работать на оборудовании из Китая? Здесь существует несколько полярных мнений. С моей точки зрения, следует определить основные критерии выбора поставщиков, т. к. китайский бизнес очень прагматичен: они ценят время и деньги и, если видят перед собой серьезного, подготов-

уже упомянутый вами раздел, посвященный готовой еде, – GOTOVO. Какие ключевые разделы включает экспозиция этого года?

– Она обещает быть насыщенной и отражать все актуальные тенденции рынка. Мы объединили на одной площадке сразу три проекта: Modern Bakery Moscow (хлебопечение), Confex (кондитерский рынок) и Gotovo (готовая еда и полуфабрикаты). Собственно, в т. ч. и за счет введения нового раздела, мы рассчитываем на рост количества посетителей. Замечу, что в прошлом году мы приняли более 15 тыс. гостей – специалистов из 28 стран, включая Азербайджан, Белоруссию, Германию, Иран, Италию, Китай, Россию, Турцию, Францию и Чехию.

При формировании экспозиции и повестки деловой программы своей ключевой задачей мы считаем построение матрицы событий и мероприятий, интересных профессионалам разных должностей и специальностей, являющихся одновременно представителями разных сегментов пищевых отраслей. Поэтому нашу аудиторию составляют топ-менеджеры и управленцы, владельцы и линейные специалисты производителей хлебопекарных и кондитерских изделий, полуфабрикатов и готовой еды, представители федеральных и региональных торговых сетей, специалисты сегмента HoReCa, шефы, пекари и кондитеры, представители отраслевых научных комьюнити, СМИ, фуд-блогеры и другие эксперты отрасли, которые составляют глобальное отраслевое сообщество.

– Недавно вы подписали соглашение о стратегическом партнерстве с АППГЕ<sup>1</sup>. Что этот союз может дать участникам рынка в общем и посетителям выставки в частности?

– Подписание соглашения с АППГЕ – дополнительный стимул для консолидации быстро растущей отрасли. В рамках партнерства предусмотрены совместные проекты, образовательные программы и новые инструменты поддержки для бизнеса. В частности, 24 марта 2026 года запланирована глобальная конференция GOTOVO, которая проводится с участием всех ключевых игроков индустрии готовой еды. Кроме того, в рамках экспозиции и мероприятий деловой программы будут подняты темы регулирования безопасности и качества готовой еды, а также создания конкурентоспособной фабрики-кухни и инновационные решения в сфере автоматизации, роботизации производства. Все это важно для становления и развития индустрии готовой еды.

– Расскажите, пожалуйста, подробнее о деловой программе. Какие ключевые темы будут рассмотрены?

– Архитектура деловой программы Modern Bakery | Confex | Gotovo в своем роде уникальна для выставочных проектов. Мы делаем акцент на



**Мы объединили на одной площадке сразу три проекта: Modern Bakery Moscow (хлебопечение), Confex (кондитерский рынок) и Gotovo (готовая еда и полуфабрикаты).**

кейс-сессиях, где преимущественно выступают эксперты-практики, спикеры от предприятий – производителей хлебопекарных и кондитерских изделий, готовой еды и полуфабрикатов. Для посетителей деловой программы это уникальная возможность познакомиться с опытом других предприятий, расширить свои профессиональные связи, вдохновиться новыми идеями.

Суммарно по всем трем направлениям кластера Modern Bakery | Confex | Gotovo мы готовим более

40 мероприятий деловой программы, практических мастер-классов, образовательных проектов и производственных интенсивов. В рамках деловой программы состоится 20 практических мастер-классов с известными шеф-поварами, мэтрами хлебопекарного и кондитерского искусства.

Запланированы симпозиумы «Хлеб – основа здорового питания», «Печенье, пряники, вафли России», «PRO хлеб. 95 лет служения хлебу», деловой клуб «Лучшие региональные практики национального хлебопечения»; открытый диалог «Ресторан. Пекарня. Кондитерская»; церемония награждения Всероссийского конкурса «Лучший хлеб России». Для производителей кондитерских изделий 24-25 марта в 6-й раз состоится бизнес-форум «Конфекс. Кондитерская экспертиза».

И это лишь часть огромного «айсберга».

– Наверняка посетители выставки и деловой программы надеются разглядеть современные тренды, направления развития хлебопекарной и кондитерской промышленности. Какие тренды уже сейчас вы могли бы отметить?

– Один из наиболее заметных трендов – диверсификация пищевых производств. Хлебопеки идут в готовую еду и «перекусы». Мясные производители – в индустрию готовых блюд и хлебопечение. Самый яркий пример диверсификации, который сейчас у всех на слуху, – это вход мясного холдинга «Талина» в сегмент замороженных хлебобулочных изделий и пиццы. Казалось бы, компания с фокусом на свиноводство и мясопереработку, но, тем не менее, инвестировала 7 млрд рублей в строительство завода в Мордовии, который будет выпускать почти 37 тыс. т пиццы и 3 тыс. т замороженных багетов и чабатты в год. И таким образом, используя свои компетенции

<sup>1</sup>АППГЕ – Ассоциация производителей и поставщиков готовой еды.



**Отзывы участников и посетителей выставки MODERN BAKERY | CONFEX | GOTOVO**

**Пекарня-кофейня «Зерно»**

**Ахмед Али-заде, технолог, собственник:**  
«На территории России и стран СНГ Modern Bakery | Confex – это самое большое толковое профессиональное мероприятие в нашей сфере. Если вы занимаетесь этим бизнесом, вам нужно приезжать и нужно здесь быть. Самое ценное в бизнесе – это новые решения и контакты. Мероприятие крайне полезно для налаживания контактов. Хорошая организация. Приезжайте за новыми знаниями и технологиями!».

**Abat**  
**Динара Черкасская, коммерческий директор:**  
«Спасибо за организацию и коммуникацию с целевой аудиторией!»

**АО «Пуратос»**  
**Лилия Колесник, ведущий бренд-менеджер кондитерского направления:**  
«Confex и Modern Bakery – это для меня прекрасный шанс познакомиться с последними трендами индустрии, обзавестись новыми контактами, полезными знакомствами. Очень интересно. Приходите!»

**Лента**  
**Светлана Юрасова, директор по коммерции и развитию кулинарного производства и пекарни:**  
«Великолепная выставка! Встречи с коллегами, большой пул производственного оборудования как для централизованного производства, так и для гипермаркетов. Я для себя очень много почерпнула. Благодарю!»

**Яндекс Лавка**  
**Варвара Сахарова, руководитель проектов СТМ:**  
«Впечатления о выставке очень хорошие: понравилась и организация, и масштаб, и участники. Очень полезное мероприятие.»



в производстве продуктов с высокой добавленной стоимостью, предприятие заходит в смежную, очень перспективную нишу.

– Юлия, уже на протяжении 30 лет выставка Modern Bakery находится в топе выставочных мероприятий России. Тем не менее, по вашему мнению, почему представителям хлебопекарной и кондитерской отраслей надо обязательно посещать выставку Modern Bakery | Confex | Gotovo?

– Modern Bakery | Confex | Gotovo – это максимальная концентрация технологических решений, экспертов, опыта и новых идей. Как я люблю говорить: готовьтесь к выставке как к экзамену, с той лишь разницей, что вопросы к себе и своему производству задаете вы, и ответы ищите тоже вы, но не в книгах, а на почти 20000 кв. м экспозиции

В прошлом году мы приняли более 15 тыс. гостей – специалистов из 28 стран, включая Азербайджан, Белоруссию, Германию, Иран, Италию, Китай, Россию, Турцию, Францию и Чехию.

и деловых мероприятий. И это работает. Как выразился один из посетителей прошлого года: «Побывав на выставке, я как будто переродился. У меня возникли новые идеи для бизнеса».

Отмечу также, что в текущей экономической ситуации необходимо грамотно инвестировать свое время, время сотрудников предприятия в комплексные события, на которых разные специалисты одного предприятия могут значительно расширить свои компетенции. Именно поэтому мы рекомендуем приходить на выставку группами по два – пять человек от предприятия и четко планировать посещение, а уже после выставки собираться для совместного обсуждения идей и разработки дорожной карты для их реализации.

– Спасибо за интервью. Успешной выставки! 🟩

# ДЕЛОВАЯ ПРОГРАММА

MODERN BAKERY MOSCOW | CONFEX | GOTOVO

24 МАРТА, ВТОРНИК

Полное расписание деловой программы



10.00–18.00 Зал «Немчинов» (2-й этаж), Школа технолога	<b>Школа современного хлебопека и кондитера ПроИнгредиенты</b> День 1 Стандартизация, идентификация, маркировка хлебобулочных изделий. Применение ингредиентов в технологиях хлебобулочных изделий Соорганизаторы: Союз производителей пищевых ингредиентов, ФГАНУ НИИХП, НИИ качества, безопасности и технологий специализированных пищевых продуктов ФГБОУ ВО «РЭУ им. Г.В. Плеханова»
10.30–12.30 Зал «Вавилов», зона мастер-классов 2A150	<b>Мастер-класс «Вкус Италии сегодня: традиция, продукт и авторский взгляд шеф-повара Кателло Сансоне»</b> Кателло Сансоне, шеф-повар Assunta Madre
10.30–12.30 Зал «Чаянов», зона мастер-классов 1A150	<b>Мастер-класс «ЗОЖ с научным подходом»</b> Марина Носова, руководитель Центра технологий, биохимических и микробиологических исследований ФГАНУ НИИХП; Виктория Фомиченко, инженер-технолог Академии хлебопечения ФГАНУ НИИХП
11.00–13.00 Зал «Немчинов» (2-й этаж), конференц-зал Gotovo	<b>Конференция GOTOVO</b> Ключевое событие для индустрии готовой еды Пленарная сессия «Тренды рынка готовой еды 2026-2027» Тренд-дискуссия лидеров отрасли
11.00–12.00 Зал «Вавилов», конференц-зал Bakery, 2D150	<b>Церемония официального открытия выставок Modern Bakery   Confex   Gotovo</b>
13.00–15.00 Зал «Вавилов», зона мастер-классов 2A150	<b>Мастер-класс «Частые причины кислого хлеба на закваске».</b> Антон Корнышов, профессиональный пекарь хлеба на закваске с 2012 года
13.00–15.00 Зал «Чаянов», зона мастер-классов 1A150	<b>Мастер-класс «Полезные сладости, объединяющие винтаж с современностью»</b> Александр Костюченко, ведущий технолог-демонстратор ГК «Берта»
13.00–15.00 Зал «Чаянов», конференц-зал Confex, 1D150	<b>Бизнес-форум «Конфекс. Кондитерская экспертиза»</b> Ключевое событие для производителей кондитерских изделий Пленарная сессия «Тренды кондитерского рынка 2026-2027»
13.30–15.30 Зал «Немчинов» (2-й этаж), конференц-зал Gotovo	<b>Конференция GOTOVO</b> Ключевое событие для индустрии готовой еды Сессия «Конкурентоспособная фабрика-кухня»
14.00–15.30 Зал «Вавилов», конференц-зал Bakery, 2D150	<b>Симпозиум «Хлеб – основа здорового питания»</b> Организаторы: Международная промышленная академия и Российский союз пекарей при поддержке Министерства сельского хозяйства Российской Федерации и ФГБУН «ФИЦ питания и биотехнологии»

15.30–17.30 Зал «Вавилов», зона мастер-классов 2A150	<b>Мастер-класс «Расширение ассортимента фабрики-кухни и создание новых блюд»</b> Андрей Рязанцев, бренд-шеф Mr. Food
15.30–17.30 Зал «Чаянов», зона мастер-классов 1A150	<b>Мастер-класс «Пасхальный декор из шоколада: добавленная стоимость, повторяемость, скорость»</b> Ольга Лениоза, эксперт с более чем 30-летним опытом в сфере общественного питания, куратор кондитерского направления Академии Stanfood, сооснователь школы для кондитеров и шоколатье
15.30–17.30 Зал «Чаянов», конференц-зал Confex, 1D150	<b>Бизнес-форум «Конфекс. Кондитерская экспертиза»</b> Ключевое событие для производителей кондитерских изделий Сессия «Офлайн и онлайн-ритейл. Новые правила игры»
15.40–17.00 Зал «Вавилов», конференц-зал Bakery, 2D150	<b>Симпозиум «Печенье, пряники, вафли России»</b> Организаторы: Международная промышленная академия и Ассоциация предприятий кондитерской промышленности «АСКОНД» при поддержке Министерства сельского хозяйства Российской Федерации, ФГБУН «ФИЦ питания и биотехнологии» и ВНИИКП – филиала ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН
15.45–17.30 Зал «Немчинов» (2-й этаж), конференц-зал Gotovo	<b>Конференция GOTOVO</b> Ключевое событие для индустрии готовой еды Сессия «Безопасность и качество готовой еды. Стандарты»
17.00–18.00 Зал «Вавилов», конференц-зал Bakery, 2D150	<b>Церемония награждения Всероссийского конкурса «Печенье, пряники, вафли России»</b> Организаторы: Ассоциация предприятий кондитерской промышленности «АСКОНД» при поддержке Министерства сельского хозяйства Российской Федерации, ФГБУН «ФИЦ питания и биотехнологии» и ВНИИКП – филиал ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН

25 МАРТА, СРЕДА

10.00–18.00 Зал «Немчинов» (2-й этаж), Школа технолога	<b>Школа современного хлебопека и кондитера ПроИнгредиенты</b> День 2 Стандартизация, идентификация кондитерских изделий. Применение ингредиентов в технологиях кондитерских изделий Соорганизаторы: Союз производителей пищевых ингредиентов, ФГАНУ НИИХП, НИИ качества, безопасности и технологий специализированных пищевых продуктов ФГБОУ ВО «РЭУ им. Г.В. Плеханова»
10.00–18.00 Зал «Немчинов» (2-й этаж), конференц-зал Gotovo	<b>Конференция «Собственное производство как конкурентное преимущество торговой сети»</b> Организатор – Retail.ru
10.30–12.30 Зал «Вавилов», зона мастер-классов 2A150	<b>Мастер-класс «Традиции на Пасху. Производственная адаптация»</b> Анна Грибанова, шеф-пекарь - консультант; преподаватель хлебного мастерства в GASTRONOMY INSTITUTE
10.30–12.30 Зал «Чаянов», зона мастер-классов 1A150	<b>Мастер-класс «Темперирование шоколада: от классических методов к инновационным»</b> Нина Надолинская, главный шеф-кондитер отеля The Carlton, Moscow

10.30–12.30 Зал «Чаянов», конференц-зал Confex, 1D150	<b>Бизнес-форум «Конфекс. Кондитерская экспертиза»</b> Ключевое событие для производителей кондитерских изделий сессия «Маркетинг. Брендинг и упаковка кондитерских изделий»
10.30–13.30 Зал «Вавилов», конференц-зал Bakery, 2D150	<b>Симпозиум «PRO хлеб. 95 лет служения хлебу»</b> Организатор – ФГАНУ НИИХП
13.00–15.00 Зал «Вавилов», зона мастер- классов 2A150	<b>Мастер-класс «Универсальная сырьевая основа: как одной базой заменить до 10 ингредиентов и запустить 3 хита меню для фабрик-кухонь и HoReCa»</b> Борис Батманов, бренд-шеф, разработчик SimpleMix
13.00–15.00 Зал «Чаянов», зона мастер-классов 1A150	<b>Мастер-класс «Вкус мира: сдобная выпечка пяти культур»</b> Виталий Лунин, руководитель хлебопекарного центра ООО «САФ-НЕВА»; Денис Мосолов, национальный технолог по индустриальному рынку ООО «САФ-НЕВА»
13.00–15.00 Зал «Чаянов», конференц-зал Confex, 1D150	<b>Бизнес-форум «Конфекс. Кондитерская экспертиза»</b> Ключевое событие для производителей кондитерских изделий Сессия «Эффективное кондитерское производство»
14.00–17.00 Зал «Вавилов», конференц-зал Bakery, 2D150	<b>Дискуссия «Ингредиентный микс: векторы развития и точки стагнации в фарватере индустрии хлебопечения»</b> Организатор – Союз производителей пищевых ингредиентов
15.30–17.30 Зал «Вавилов», зона мастер- классов 2A150	<b>Мастер-класс «Десерты в заморозку»</b> Елена Шрамко, генеральный директор «Академии кулинарного искусства Эксклюзив», шеф-кондитер, технолог международного уровня; Владимир Золотухин, шеф-пекарь, шеф-кондитер, преподаватель «Академии кулинарного искусства Эксклюзив»
15.30–17.30 Зал «Чаянов», зона мастер-классов 1A150	<b>Мастер-класс «Русские традиции хлебопечения в современном мире заквасок»</b> Максим Жердев, начальник обучающего центра, ведущий технолог-демонстратор ГК «Берта»

11.00–17.30 Зал «Чаянов», конференц-зал Confex, 1D150	<b>Открытый диалог «Ресторан. Пекарня. Кондитерская»</b>
13.00–15.00 Зал «Чаянов», зона мастер-классов 1A150	<b>Мастер-класс «Полезно, вкусно и легко»</b> Максим Жердев, начальник обучающего центра, ведущий технолог-демонстратор ГК «Берта»
13.00–15.00 Зал «Вавилов», зона мастер- классов 2A150	<b>Мастер-класс «Новый шаг в экспертизе пекарского дела: работа с зерном и свежемолотой мукой»</b> Ольга Киселева, сооснователь и шеф-пекарь Masa Madre и Cafeteria de Madre
15.30–17.30 Зал «Вавилов», зона мастер- классов 2A150	<b>Мастер-класс «Новый формат десертов на доставку»</b> Елена Шрамко, генеральный директор «Академии кулинарного искусства Эксклюзив», шеф-кондитер, технолог международного уровня; Евгений Грицепанов, шеф-кондитер, преподаватель Академии кулинарного искусства «Эксклюзив»
15.30–17.30 Зал «Чаянов», зона мастер-классов 1A150	<b>Мастер-класс «Пшеничные закваски: инструмент вкуса и качества хлеба»</b> Ольга Парахина, директор, в.н.с. СПбФ ФГАНУ НИИХП; Мария Буркина, научный сотрудник Направления научно-прикладных и технологических разработок хлебобулочных изделий на основе ржаной муки СПбФ ФГАНУ НИИХП
16.00–17.30 Зал «Вавилов», конференц-зал Bakery, 2D150	<b>Церемония награждения Всероссийского конкурса «Лучший хлеб России»</b> Организаторы: Российский союз пекарей, Международная промышленная академия при поддержке Министерства сельского хозяйства Российской Федерации, ФГБУН «ФИЦ питания и биотехнологии»

## 26 МАРТА, ЧЕТВЕРГ

10.00–18.00 Зал «Немчинов» (2-й этаж), Школа технолога	<b>Школа технолога. Готовая еда</b> Программа повышения квалификации для технологов пищевых производств с выдачей удостоверения государственного образца День 1. Теоретический блок Соорганизатор – Академия Нефтьмагистраль и Караваевы
10.00–18.00 Зал «Немчинов» (2-й этаж), конференц-зал Gotovo	<b>Конференция «Собственное производство как конкурентное преимущество торговой сети»</b> Организатор – Retail.ru
10.30–12.30 Зал «Вавилов», зона мастер- классов 2A150	<b>Мастер-класс «Готовая еда для офиса и доставки: как создать продукт, который продается каждый день»</b> Мишель Эван, бренд-шеф компании «Нефтьмагистраль» и «Братья Караваевы», обладатель звезды Michelin; Павел Ким, Андрей Москалев, Сергей Сижанов, шеф-повара R&D «Братья Караваевы» и «Нефтьмагистраль»; Олеся Самошкина, технолог «Братья Караваевы» и «Нефтьмагистраль»
10.30–12.30 Зал «Чаянов», зона мастер-классов 1A150	<b>Мастер-класс «Новое – хорошо забытое старое»</b> Денис Маркин, ведущий технолог-демонстратор ГК «Берта»
11.00–14.00 Зал «Вавилов», конференц-зал Bakery, 2D150	<b>Деловой клуб «Лучшие региональные практики национального хлебопечения»</b> Организаторы: Санкт-Петербургский институт управления и пищевых технологий, Российский союз пекарей при поддержке Государственной Думы Федерального собрания Российской Федерации, Министерства сельского хозяйства Российской Федерации, Министерства промышленности и торговли Российской Федерации

## 27 МАРТА, ПЯТНИЦА

10.00–18.00 Выезд на производства	<b>Школа технолога. Готовая еда</b> Школа современного хлебопека и кондитера ПроИнгредиенты День 3 Посещение производства: пекарня «Каравай-СВ»
10.00–18.00 Выезд на производства	<b>Школа технолога. Готовая еда</b> Программа повышения квалификации для технологов пищевых производств с выдачей удостоверения государственного образца День 2. Посещение производств: Фабрика-кухня «Волгоградский проспект»; Фабрика-кухня «Варшавка» Соорганизатор – Академия Нефтьмагистраль и Караваевы
10.30–12.30 Зал «Вавилов», зона мастер- классов 2A150	<b>Мастер-класс «Использование овощного сырья при производстве мучных кондитерских изделий»</b> Андрей Баскаков, младший научный сотрудник ВНИИ кондитерской промышленности; Дмитрий Перфильев, младший научный сотрудник ВНИИ кондитерской промышленности
11.00–13.00 Зал «Чаянов», зона мастер-классов 1A150	<b>Мастер-класс «Как построить десерт-историю: от идеи до меню»</b> Артём Грачев, шеф-кондитер ресторана Savva
11.00–13.00 Зал «Вавилов», конференц-зал Bakery, 2D150	<b>Научно-практическая конференция «Перспективные технологии продуктов питания на зерновой основе: функциональность, безопасность, качество»</b> Организатор – ФГБОУ ВО «РОСБИОТЕХ»
11.00–14.00 Зал «Чаянов», конференц-зал Confex, 1D150	<b>Конференция «Сырье для производства кондитерских изделий в условиях импортозамещения. Проблемы и пути решения»</b> Организатор – ВНИИХП - филиал ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им. В. М. Горбатова» РАН



**CONFEX**  
 КОНДИТЕРСКАЯ  
 ЭКСПЕРТИЗА

# Бизнес-форум «Конфекс. Кондитерская экспертиза»

Подробная  
 программа



24 марта, 13:00-15:00

## Пленарная сессия «Тренды кондитерского рынка 2026–2027»

- Аналитика кондитерского рынка и итоги 2025. Прогнозы 2026–2027
- Как меняются предпочтения современных потребителей в FMCG-секторе и категории кондитерских изделий?
- Экспорт кондитерских изделий. Итоги 2025
- Перспективные направления для экспорта 2026–2027
- Меры государственной поддержки кондитерского бизнеса и экспорта
- Автоматизация и роботизация кондитерского производства. Инновации
- Что будет с сырьем для кондитерского производства в 2026 и как это отразится на кондитерском рынке?
- Поможет ли производителям кондитерских изделий отмена ввозных пошлин на какао-продукты?
- Налоговая реформа 2026. Влияние на бизнес

24 марта, 15:30-17:30

## Офлайн и онлайн-ритейл. Новые правила игры

- В каких новых продуктах сейчас заинтересован потребитель и ритейл?
- Как производителю попасть в есоп и традиционный ритейл?
- Растущий спрос на СТМ. Возможность или угроза для производителей кондитерских изделий?
- Рост популярности онлайн-ритейла, хард-дискаунтеров и форматов «у дома». Что это значит для производителей кондитерских изделий?
- Растущий сегмент кондитерского рынка: ЗОЖ-батончики, протеиновые и функциональные сладости
- Омниканальный мерчендайзинг

25 марта, 10:30-12:30

## Маркетинг. Брендинг и упаковка кондитерских изделий

- Оптимизация ассортимента и адаптация к условиям рынка
- Приоритет покупателя в 2026 – соотношение цена-качество. Как обеспечить этот запрос?
- Коллаборации как тренд и эффективный инструмент привлечения новой аудитории и повышения лояльности старой
- Ритейл-медиа и реклама на маркетплейсах
- Возможности для производителей кондитерских изделий
- Инструменты ИИ для эффективного маркетинга
- Упаковка и геймификация. Какие инструменты работают?
- Экологичная упаковка. Влияние на лояльность покупателей. Как перейти к устойчивым решениям без потери маржинальности?

25 марта, 13:00-15:00

## Эффективное кондитерское производство: ингредиенты, оборудование, инновации

- Эффективное производство шоколада: современные подходы к управлению себестоимостью
- Что ждет рынок какао в 2026?
- Какао или альтернативные ингредиенты? Есть ли будущее у альтернативного шоколада?
- Новые разработки. Что нового появилось на рынке ингредиентов для кондитерского производства?
- Могут ли кондитерские изделия быть функциональными? Что для этого нужно?
- С сахаром или без? Будущее кондитерских изделий с пониженной энергетической ценностью
- Искусственный интеллект на производстве

25 марта, 15:30-17:30

## Маркировка кондитерских изделий

- Что нужно знать о маркировке кондитерских изделий производителям, ритейлу, дистрибьюторам?
- Первые итоги
- Дальнейшие этапы маркировки кондитерских изделий. Что нужно знать?
- Маркировка замороженной кондитерской продукции
- Возможности системы «Честный знак» для производителей кондитерских изделий

## Спикеры:

Вадим Демьяненко, Ассоциация предприятий кондитерской промышленности «АСКОНД»; Илья Ильюшин, Федеральный центр «Агроэкспорт»; Ирина Ларина, ЦРПТ; Даниил Рогозин, Gelios Biscotto; Виталий Панов, ООО «ФРИКЕЙК»; Даниэль Криночкин, METRO РОССИЯ; Нигина Махмудова, КФ «Победа»; Ольга Тюина, ООО «В.А.Ш. ШОКОЛАТЬЕ+»; Вячеслав Истин, АО «КО «Любимый Край»; Виктория Захарова, ГК «Сладкая сказка»; Татьяна Савенкова, Союз производителей пищевых ингредиентов, НИИ качества, безопасности и технологий специализированных пищевых продуктов ФГБОУ ВО «РЭУ им. Г.В. Плеханова»; Полина Семенова, Союз производителей пищевых ингредиентов; Светлана Боброва, Нильсен; Алексей Журавский, МАСТ; Елена Воронцова, FoodRetail.club; Константин Орешников, Ingate Performance; Мария Григорьева

## Партнеры:



МАСТ  
 Партнер



ЭФКО  
 Партнер



АСКОНД  
 Отраслевой партнер



СППИ  
 Отраслевой партнер



**GOTOVO**  
ПРОИЗВОДСТВО  
ГОТОВОЙ ЕДЫ

# Конференция GOTOVO



Подобная  
программа



## 24 марта, зал «Немчинов», конференц-зал Gotovo

- Пленарная сессия «Тренды рынка готовой еды 2026–2027». Тренд-дискуссия лидеров отрасли
- Конкурентоспособная фабрика-кухня
- Безопасность и качество готовой еды. Стандарты

### Спикеры мероприятия:

Сергей Беляков, Ассоциация производителей и поставщиков готовой еды; Инна Костенко, «Магнит»; Сергей Дрожжин, «Яндекс Лавка»; Ярослав Свободин, Mr. Food; Александр Рожниковский, АО «Гастрономическая академия Рожниковского», «Грабли Food bar» и «Грабли box»; Елена Крупская, X5; Мария Рудяева, ООО «ИТЛЕ КИТЧЕН»; Валентина Чибирян, ТД «Нефтьмагистраль»; Михаил Парашкин, Ozon Fresh; Евгения Грец, «Dostaевский»; Александр Придня, X5; Елена Балаева, Mr. Food; Наталия Ставцева, AIR LIQUIDE; Галина Безлепкина, ООО «ИЛПРА РУС»; Елена Воронцова, FoodRetail.club; Светлана Силенина, INFOLine и др.

Подобная  
программа:



## Конференция «Собственное производство как конкурентное преимущество торговой сети»

25–26 марта, зал «Немчинов»,  
конференц-зал Gotovo

- Антикризисные стратегии: какие решения оказались наиболее выигрышными?
- Баланс между производственными компетенциями и розничными продажами
- Аналитика, кейсы и обзоры оборудования для категорий с коротким сроком годности

Подобная  
программа:



**GOTOVO — четырехдневная уникальная выставка, посвященная перспективному и быстрорастущему сегменту готовой еды.**

## Школа технолога. Готовая еда»

26–27 марта

Программа повышения квалификации для технологов пищевых производств с получением удостоверения государственного образца. Лекции от действующих специалистов «Нефтьмагистраль» и «Братья Караваевы» и посещение двух фабрик-кухонь.

Подобная  
программа:



## Партнеры:



ООО «ИЛПРА РУС»  
Генеральный партнер



Mr. Food  
Партнер конференции Gotovo



Air Liquide  
Партнер конференции Gotovo



АППГЕ  
Отраслевой партнер



АКБС  
Отраслевой партнер



Kimberly-Clark  
Партнер «Школа технолога.  
Готовая еда»



SimpleMix  
Партнер «Школа технолога.  
Готовая еда»



Компания: [www.grandpro.pro](http://www.grandpro.pro)  
E-mail: [grandpro@rusagromaslo.com](mailto:grandpro@rusagromaslo.com)  
[vk.com/grandpro\\_pro](https://vk.com/grandpro_pro)

# ДЕСЕРТ КАК ПРОИЗВЕДЕНИЕ ИСКУССТВА НАЧИНАЕТСЯ С GRANDPRO

«Русагро» представляет инновационный продукт GRANDPRO – линейку высокотехнологичных маргаринов GRANDPRO для профессионалов.

**В** 2026 году кондитерские изделия и выпечка пользуются устойчивым спросом, продолжая оставаться категорией импульсивных покупок. Для современного покупателя эти категории относятся к так называемым «точкам удовольствия», являясь источником дофамина и хорошего настроения. Однако подход к питанию становится более осознанным. Исследования показывают, что здоровый образ жизни становится нормой для большей части населения: по данным ВЦИОМ, 88% россиян придерживаются принципов ЗОЖ. Тренд на ЗОЖ стимулирует производителей экспериментировать с новыми вкусами и ингредиентами, добавлять в изделия полезные компоненты (протеин, орехи, семена, сухофрукты) и предлагать продукцию с пометками о пониженном содержании сахара, соли, отсутствии глютена и лактозы. При этом любовь к сладкому сохраняется.

Еще один важнейший тренд 2026 года – мультисенсорность: взаимосвязь чувств позволяет усилить впечатления, которые в противном случае казались бы одномерными, подарив незабываемый гастрономический опыт. Исследования фиксируют рост спроса на сложные текстуры, небольшие порции, многослойные вкусы и природные ноты.

Несомненно, понимание трендов помогает определиться с вектором развития. Но как быть с теми вызовами, которые уже встают перед производителем сегодня? Существенный рост себестоимости с параллельным снижением покупательной способности населения становится непростым испытанием.



## Марина Романова,

бренд-шеф-кондитер кондитерского дома M&N (Москва), амбассадор GRANDPRO:



*Скажу честно, не ожидала такого от маргарина! Изделия из песочного теста с GRANDPRO получаются нежными и рассыпчатыми, а «слоёнка» – воздушной и хрустящей. По вкусовым характеристикам все отлично. В кремах GRANDPRO Cream дает прекрасный сливочный вкус. Никакого постороннего привкуса или запаха. Я для себя отметила и рекомендую своим ученикам GRANDPRO как прекрасную основу для авторских и безлактозных десертов. Искренне рада, что в кондитерской индустрии появился такой продукт».*

Массовость или эксклюзивность, сохранение качества или оптимизация затрат? Вопросы, которые задает себе каждый производитель.

Доверие потребителей стало одним из наиболее важных факторов, позволяющих бизнесу оставаться на рынке, расти в выручке и маржинальности. Согласно исследованию компании Salsify, проведенному среди более чем 4000 потребителей, 46% опрошенных готовы платить больше за продукцию брендов, которым они доверяют. Это подчеркивает критическую важность доверия и репутации для формирования лояльности и обоснования более высокой цены. Однако потеря доверия обходится дороже. Около 71%

респондентов заявили, что будут покупать меньше у компании, которая потеряла их доверие.

Что же стоит за продуктом, за которым будут возвращаться снова и снова? Ответ однозначный – качественное сырье. Ориентируясь на актуальные запросы мастеров кондитерского искусства и тренды кондитерского рынка, эксперты «Русагро» создали уникальную коллекцию инновационных ингредиентов для выпечки GRANDPRO – линейку высокотехнологичных маргаринов GRANDPRO для профессионалов.

Профессиональные кондитеры делятся впечатлениями о работе с линейкой GRANDPRO.



## Екатерина Кригер,

амбассадор и бренд-шеф GRANDPRO:

– Как кондитер-практик и консультант стартапов, я использую GRANDPRO в своей повседневной работе и рецептурных картах: для бисквитов, песочных и слоеных изделий, а также для большого разнообразия кремов. GRANDPRO обладает всеми качествами, принципиально важными для предприятий питания и кондитерских производств. Это технологичность, широкая вариативность применения, стабильность результата, отличная текстура и прекрасный вкус вашей выпечки и десертов, а также высокая экономическая эффективность – фактор, который оценит каждый руководитель предприятия питания.



## Андрей Савенков,

бренд-шеф департамента общественного питания курорта «Красная Поляна (Сочи)»

– По рекомендациям коллег я решил испытать на практике маргарин GRANDPRO, которые позиционируются как высокотехнологичный премиальный продукт. Проверено лично: так оно и есть на самом деле! В частности, я выбрал GRANDPRO, чтобы интерпретировать на современный лад кулейку – «русский чизкейк», разновидность старинной костромской выпечки, которая изначально готовилась со сливочным маслом. Я использовал GRANDPRO Кекс для основы из теста



## КЕКС

82% — массовая доля жира.

Для выпечки сдобных кондитерских изделий — бриошей, пирогов, капкейков, мафинов, рулетов.



## ТАРТ

84% —

массовая доля жира.

Для изготовления изделий из песочного теста.



## КРЕМ

84% — массовая доля жира.

Для изготовления кремов для кондитерских изделий.



## КРУАССАН

82% — массовая доля жира.

Для всех видов продукции из слоеного теста.



## ЭКЛЕР

72,5% — массовая доля жира.

Маргарин с пониженной жирностью для кремов и начинок тортов, рулетов, пирожных и суфле.

и GRANDPRO Эклер для творожной начинки. У маргаринов GRANDPRO хорошая температурная выдержка и прекрасная пластичность, тесто получилось нежным и воздушным, вкус — насыщенно-сливочным. Рекомендую!

Безупречное качество, технологичность, экономическая эффективность, новые идеи для кондитеров и технологов, ваша свобода творчества — вот основополагающие ценности, на которых строится концепция бренда GRANDPRO.

GRANDPRO — инновационный и высокотехнологичный маргарин нового поколения. Это полностью растительный продукт, поэтому идеально подходит для классических хлебобулочных и кондитерских изделий, а также для вегетарианского, веганского и ЗОЖ-меню. Он надежен и обладает отменным качеством,

поскольку сделан по высоким стандартам для профессиональной кухни. Ему можно смело доверять — он гарантирует кондитеру стабильность в процессе творчества и ожидаемый результат. Этот продукт технологичен и удобен в работе — замечательно взаимодействует с другими ингредиентами, прекрасно работает в разных типах теста и кондитерских изделиях, отлично темперруется и постоянен в своих свойствах. Работая с маргаринами GRANDPRO, вы всегда уверены в стабильном качестве вашей продукции, длительном сроке ее хранения и эстетичном товарном виде.

Чтобы результат был идеальным, мы создали пять специальных маргаринов для различных технологических применений: GRANDPRO Кекс, GRANDPRO Тарт, GRANDPRO Крем, GRANDPRO Круассан и GRANDPRO Эклер, охватывающих полный спектр рецептов. ■



### Ирина Зырянова,

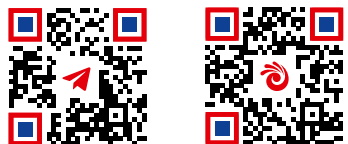
руководитель службы технологов  
сопровождения продаж «Русагро»:



Перед нами стояла задача разработать премиальный маргарин, который мог бы послужить альтернативой сливочному маслу по вкусоароматике, но при этом сохранял бы всю технологичность маргарина. И мы сделали это — у нас появился GRANDPRO! Сегодня GRANDPRO — это не просто инновационный продукт, а еще и целая программа бесплатной технологической поддержки от ведущих специалистов ГК «Русагро». Наша команда поможет вам выстроить технологические процессы так, чтобы получить максимальный результат. Для того чтобы получить консультацию технолога, достаточно оставить заявку на сайте GRANDPRO».

GRANDPRO вдохновляет  
творить и совершенствовать!



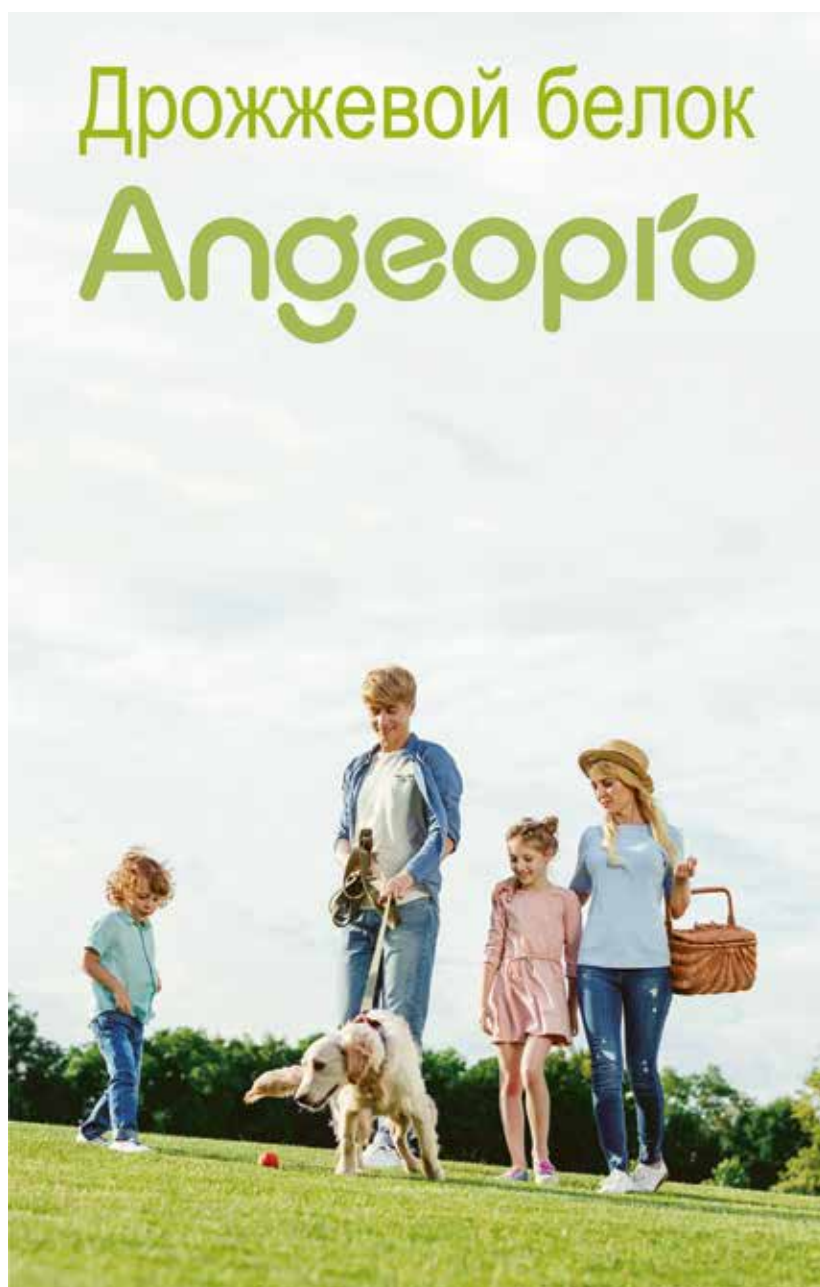


# ИННОВАЦИИ В ХЛЕБОПЕЧЕНИИ. БЕЛКОВАЯ РЕВОЛЮЦИЯ

**В** эпоху стремительного роста населения и ускоряющегося изменения климата наши глобальные продовольственные системы сталкиваются с беспрецедентными проблемами. По прогнозам ООН, к 2050 году численность населения мира достигнет 9,7 млрд человек, что потребует увеличения производства продуктов питания на 70%. Одновременно с этим последствия глобального изменения климата угрожают традиционным методам ведения сельского хозяйства и продовольственной безопасности во всем мире.

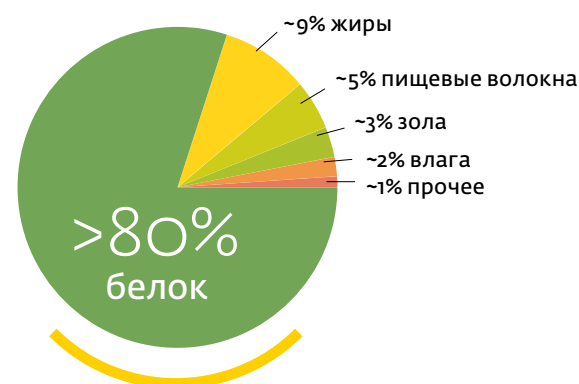
Эти факторы требуют инновационных решений, которые могли бы устойчиво удовлетворять потребности растущего населения в питании, минимизируя при этом воздействие на окружающую среду. В связи с этим становится ясно одно: наш подход к производству белка должен эволюционировать. И на данном этапе мы готовы предложить разработанную компанией Angel Yeast неожиданную альтернативу – дрожжевой белок AngeoPro™.

Разработка AngeoPro™ представляет собой слияние древних методов ферментации и передовых биотехнологий. В корпорации Angel Yeast команда из более чем 760 специалистов в области исследований и разработок усовершенствовала процесс культивирования дрожжей и экстракции белка, чтобы создать продукт, который не только обладает высокой питательной ценностью, но и является экологически устойчивым и масштабируемым. Этот инновационный подход к производству белка является частью более широкой тенденции в биотехнологиях, которая стремится использовать силу микроорганизмов для решения глобальных проблем.



## ~40–50%

Каждая дрожжевая клетка содержит около 40–50% белка в сухом весе.



AngeoPro™ выделяется на рынке альтернативных белков как один из немногих, получаемых путем ферментации, предлагая уникальный подход по сравнению с другими источниками белка.

## УНИВЕРСАЛЬНОСТЬ ANGEOPRO™ В ПИЩЕВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ

Благодаря своему составу он является привлекательным вариантом для производителей продуктов питания, стремящихся повысить содержание белка в своей продукции без ущерба для вкуса или текстуры.

В хлебопекарной отрасли команды R&D и технологов ООО «Ангел Ист Рус» активно начали применять белок в выпечке (хлебные батончики со злаками, тостовый хлеб, цельнозерновые хлеба, кексы) с целью обогащения белком конечного продукта до 20%. Успешно вводим белок в снеки: чипсы, сухарики, крекеры, добиваясь повышения пищевой ценности.



## Дрожжевой белок AngeoPro™

- Способствует насыщению: медленное переваривание предотвращает чувство голода, способствуя контролю веса.
- Улучшает здоровье кишечника: исследования показывают, что его пребиотическое действие поддерживает полезные кишечные бактерии, улучшая пищеварение.
- Подходит для веганов: как полноценный белок, это отличная альтернатива для веганов и вегетарианцев.

## ДРОЖЖЕВОЙ БЕЛОК: ИННОВАЦИИ У ВАС ПОД РУКОЙ

Дрожжевой белок AngeoPro™ – устойчивый, питательный и универсальный источник белка, полученный из семи известных нам хлебопекарных дрожжей вида *Saccharomyces cerevisiae*.

Микроскопическая фабрика *Saccharomyces cerevisiae*, широко известная как пекарские или пивные дрожжи, – это одноклеточный микроорганизм, используемый человеком на протяжении тысячелетий. Эти микроскопические грибы – настоящие белковые фабрики, способные эффективно и быстро производить высококачественные белки.

Каждая дрожжевая клетка содержит около 40–50% белка в сухом весе, что делает их невероятно богатым источником этого важного макроэлемента. Более того, белковый профиль дрожжей очень похож на профиль животных белков, содержа все девять незаменимых аминокислот в пропорциях, аналогичных тем, которые необходимы человеку.

## УНИКАЛЬНЫЙ ПРОЦЕСС ФЕРМЕНТАЦИИ

AngeoPro™ выделяется на рынке альтернативных белков как один из

Благодаря своему составу AngeoPro™ является привлекательным вариантом для производителей продуктов питания, стремящихся повысить содержание белка в своей продукции без ущерба для вкуса или текстуры.

немногих, получаемых путем ферментации, предлагая уникальный подход по сравнению с другими источниками белка. В отличие от горохового, соевого, чечевичного или сывороточного белков, которые извлекаются из растений или молочных продуктов, AngeoPro™ производится посредством контролируемого процесса ферментации с использованием дрожжей *Saccharomyces cerevisiae*. Этот уникальный подход вносит значительный вклад в экологичность и питательные преимущества AngeoPro™.

Процесс ферментации позволяет:

- Обеспечивать стабильное качество белка независимо от климатических условий.
- Эффективное использование ресурсов без воздействия на пахотные земли.
- Круглогодичное производство, гарантирующее стабильные поставки и цены.

- Меньшее воздействие на окружающую среду по сравнению с традиционными источниками животного белка.

## СОСТАВ ДРОЖЖЕВОГО БЕЛКА ANGEOPRO™

Дрожжевой белок AngeoPro™ содержит: белок (>80%), жиры (~9%), пищевые волокна (~5%), зола (~3%), влага (~2%), прочее (~1%)\*.

## ПРЕИМУЩЕСТВА ДРОЖЖЕВОГО БЕЛКА ANGEOPRO™

Каковы преимущества ферментированного дрожжевого белка?

- Поддерживает рост и восстановление мышц: содержание ВСАА имеет решающее значение для развития мышц и восстановления после тренировок.

## ЯВЛЯЕТСЯ ЛИ ДРОЖЖЕВОЙ БЕЛОК АЛЛЕРГЕНОМ?

Дрожжевой белок получают путем ферментации *Saccharomyces cerevisiae*. Стандартные пекарские дрожжи, *Saccharomyces cerevisiae*, очень легко усваиваются человеческим организмом. Кроме того, дрожжи не включены в список продуктов, которые могут вызывать аллергию или непереносимость, и подлежат обязательной маркировке в соответствии с Европейским регламентом 1169/2011. Применение эффективной программы НАССР позволяет производителям дрожжей гарантировать отсутствие аллергенов в дрожжах. Эта программа, в частности, включает в себя обширные процедуры по предотвращению перекрестного загрязнения и обеспечению отслеживаемости и приготовления в соответствии с надлежащей производственной практикой (GMP).

Белковая революция уже здесь, и AngeoPro™ от компании Angel Yeast уже находится в авангарде этого процесса. Используя этот инновационный ингредиент, вы не просто создаете лучшие продукты – вы вносите свой вклад в более устойчивое и безопасное будущее продовольствия для всех. ■

Адрес головного офиса:  
109004, г. Москва,  
ул. Земляной вал, 75  
+7 (495) 357-30-06  
sales@angelyeast.ru  
www.angelyeast.ru

\* представлены усредненные значения

Текст:

Юлия Карпунина



# ПРОТЕИНОВЫЙ БУМ В РОССИИ

В 2025 году российский FMCG-рынок переживает самый яркий тренд последних лет. Продукты с повышенным содержанием белка выходят за пределы спортивного питания и активно занимают место в обычных категориях. Разбираемся, как протеин стал драйвером роста для всей пищевой отрасли, какие категории растут быстрее остальных и как брендам закрепиться на рынке в 2026 году.

## ВЗРЫВНОЙ РОСТ: ПОЧЕМУ БЕЛОК – НОВЫЙ ТРЕНД №1 В FMCG

### Объем и динамика рынка в 2025 году

Статистика подтверждает, что переход белка из узкой категории спортивного питания в массовый FMCG – устойчивый тренд. Продажи продуктов с добавленным белком в России по данным NTech с апреля 2024 года по март 2025 года выросли почти на 83,5% в денежном выражении и на 63,1% – в натуральном. Процент выручки с таких продуктов растет, но на данный момент остае-

ся небольшим: в кондитерской категории – 4,5%, у молочных продуктов – 5,3%, мороженого – 0,3%.

### От спортзала до массмаркета: как изменился портрет потребителя

Андрей Попов, основатель и CEO бренда здорового питания Protein-Rex, поделился с редакцией «Сфера Медиа»: «Мы видим рост интереса к протеиновой продукции и функциональным десертам. Тенденция сохраняется уже несколько лет. Здоровье становится новой роскошью для россиян – именно рыночный тренд на здоровье драйвит рост популярности ПП-продуктов, обогащенных белком».

Аналитики подчеркивают, что подобные продукты перестали быть нишевыми. Растет осведомленность о полезном питании. Россияне готовы доплачивать за продукты с повышенным содержанием белка. Потребители все больше внимания уделяют составу, функциональности и пользе рационов, но стремление к продуктам «для удовольствия» не пропадает.

«Помимо функциональности, покупатели хотят получать эмоции от покупки протеиновых десертов. Согласно данным РОМИР, 73% покупателей совершают импульсивные покупки полезных снеков в полтора раза чаще традиционных. Люди ищут полезные альтернативы шоколадным батончикам у касс, хотя

быстро перекусить, насладиться вкусом без чувства вины», – дополнил свою мысль Андрей Попов.

В то же время ретейл активно стимулирует производителей к расширению ассортимента: отдельные полки офлайн и категории на маркетплейсах теперь выделяются под полезную продукцию. Показательно, что почти у всех крупных торговых сетей на рынке FMCG есть собственные торговые марки в категории ЗОЖ (например, «Вкус & Польза» от «Пятерочки»).

Отрасль, в т. ч., имеет поддержку от государства. С 2019 года Роспотребнадзор реализует федеральный проект «Здоровое питание», в рамках которого проводится просвеще-



ние россиян, а в 2024 году согласно Указу Президента Российской Федерации технологии функционального питания вошли в перечень приоритетных научно-технических направлений.

## СЛАДКИЙ РАЙ: КАК ПРОТЕИН ЗАВОЕВЫВАЕТ ПОЛКИ С КОНДИТЕРКОЙ

Локомотивом протеинового бума стали молочные продукты. Лидеры сегмента – привычные для потребителя позиции, переосмысленные под протеин. Кондитерская отрасль не менее азартно включилась в борьбу за покупателя.

В магазинах появились протеиновые аналоги десертов – от печенья до шоколада. Параллельно расширяется линейка более нестандартных продуктов, таких как протеиновая сгущенка или топпинги, обогащенные чипсы и протеиновый хлеб. Спортивные батончики, печенье и мюсли с высоким содержанием белка за последний год стали особенно популярны. «Нильсен» сообщил о росте продаж в этой категории на 70% в офлайн-ритейле и на рекордные 100% – в онлайн.

### Позиционирование сладостей: полезный перекус или осознанное потребление?

Маркетинг активно преподносит протеиновые батончики как «полезный перекус без сожаления» – сладость, которая не навредит фигуре и здоровью. Зумеры уже рассматривают

перекусы в качестве полноценного приема пищи, поэтому спортивный батончик для них должен насыщать, давать пользу и при этом радовать. Исследование ProteinRex показало, что с началом учебного года потребление батончиков увеличивается за счет школьников и студентов. Поэтому среди белковых сладостей прослеживается большое разнообразие вкусов (например, печенье со вкусом дубайского шоколада).

«По данным „Нильсен“, в первом полугодии 2025 года спрос на протеиновую кондитерскую продукцию вырос на 45% год-к-году, тогда как в традиционном сегменте рост составил лишь 17,4%. Мы видим, как белковые изделия постепенно замещают долю классических десертов, а крупные традиционные производители начинают активно выходить в протеиновую категорию», – отмечает Андрей Попов.

## МАРКЕТИНГ ПРОТЕИНА

### Акцент на пользу: какие сообщения работают на массового потребителя

Потребители сегодня ценят конкретику – количественные данные о белке на порцию, его источнике и пользе. Как отмечают эксперты, слова «протеин», «полезный перекус» или «без сахара» на упаковке мгновенно привлекают внимание ЗОЖ-покупателя. Из-за расширения целевой аудитории бренды изменили спортивный контекст и говорят о «здоровье всей семьи», «энергии на день» и «стройности». Иными словами, в рекламных сообщениях делают упор на конкретные выгоды.

73%

покупателей совершают импульсивные покупки полезных снеков в полтора раза чаще традиционных.

Бренды сотрудничают с инфлюенсерами, фитнес-тренерами и нутрициологами, рассказывая об осознанном питании. В результате миллионы просмотров таких постов создают инфополе, в котором выбор протеиновой продукции равен заботе о себе.

### Прозрачность состава как конкурентное преимущество

Растущий запрос на «чистую этикетку» и продукты с добавленной пользой становятся драйвером категории. Чаще всего просто увеличенного количества белка в составе для покупателя мало, важно пониженное содержание углеводов и жиров, отсутствие добавленного сахара. При этом продукция должна оставаться вкусной. Все большую роль играет наличие пребиотика, который способствует усвоению протеина. Еще один важный запрос со стороны потребителя – качество сахарозаменителя. Он должен быть безопасным и не вредить здоровью.

Стоит отметить, что исследования калорийности, белков, жиров и углеводов продуктов из категории правильного питания, которые регулярно проводят блогеры и СМИ, часто показывают, что реальное количество белка в продукте меньше, чем указано на этикетке. Осеннее исследование Роскачества показало, что из 20 проверенных торговых марок спортивного протеина 17 не соответствуют требованиям технических регламентов. Сейчас покупатели стали более настороженно относиться к протеиновой продукции, выбирая товары брендов с доказанным качеством и высокой репутацией.

## ЧТО ЖДЕТ ПРОТЕИНОВЫЙ ТРЕНД В 2026 ГОДУ?

В ProteinRex уверены, что тренд в 2026 году сохранится. По мнению бренда, он будет формироваться через более глубокий запрос на здоровье, качество составов и эмоции, которые потребитель получает от покупки. Этот прогноз подтверждают и другие компании. Например, «ВкусВилл» добавил протеинизацию в свой топ трендов на 2026 год, «Нильсен» отметил протеиновую продукцию, как часть тренда «Здоровый выбор». По данным аналитической компании, зумеры больше всего предрасположены к приобретению товаров из полезной категории, поэтому тренд будет развиваться с ростом их покупательной способности.

Отрасль быстро привлекла внимание регуляторов, и с 1 октября 2025 года начался этап обязательной маркировки товаров спортивного питания в системе «Честный знак». Это позволит сделать рынок прозрачнее и защитить потребителей.

Подводя итоги, приведем рекомендации для брендов, как закрепиться в растущей категории:

- Ориентироваться на реальные потребительские запросы, а не только на маркетинг.
- Инвестировать в качество и прозрачность состава.
- Развивать мультимедийную стратегию продаж, стремиться попасть на специальные полки в ритейле и расширять онлайн-присутствие.
- Отслеживать регуляторные изменения и стандарты качества. ■

# ДРОЖЖИ С ИСТОРИЕЙ, ДА ЕЩЕ КАКОЙ!

Отправной точкой хлебопечения считается изобретение собственно печи. Но еще одной основой отрасли, котораякратно увеличила ее потенциал, стали дрожжи. Открытие дрожжевых микроорганизмов и их окультуривание привели человечество к созданию современной технологии хлебопекарного производства.

**П**уть развития хлебопечения начался с употребления в пищу сырых хлебных зерен. Затем был этап приготовления зерновой каши и пресных лепешек, и только позже перешли к выпечке хлеба из теста, разрыхленного брожением. Великое открытие коренным образом изменило облик хлеба. Примерно к 1200 году до н. э. в Египте из пресной тяжелой лепешки он превратился в нежный, тающий во рту продукт с аппетитным ароматом и неповторимым вкусом.

Заметим, что тогдашние египтяне научились разрыхлять тесто способом брожения, даже не подозревая, что пользуются силой каких-то там неведомых микроскопических организмов. Просто выпекали вкуснейший пористый хлеб, а откуда что берется вряд ли кого-то интересовало.

В разрезе вся масса мякиша дрожжевого хлеба состоит из множества пор. Каждая такая пора – результат сложнейшей деятельности одной или нескольких дрожжевых клеток, представляющих собой особые биологические системы. Потребляя сахаристые вещества, содержащиеся в муке, дрожжи производят углекислый газ и спирт. Кстати, углекислый газ, выделяемый при брожении, удерживается в тесте, поскольку он становится пленником клейковины, образуя поры и разрыхляя массу.

Итак, дрожжи. Куда же без них! Обратимся для общего развития к некоторым историческим и технологическим фактам.

**Факт 1.** Дрожжи – прародители современных биотехнологий. Следы



их использования фигурировали тысячи лет назад.

**Факт 2.** «Донаучный» период общения человека с дрожжами продолжался несколько тысячелетий – от Древнего Египта, как вы уже знаете, до Нового времени. Люди пользовались работой дрожжей, причем не подозревая об их существовании.

Только к концу XVII века Антони ван Левенгук (нидерландский натуралист, основоположник научной микроскопии) начал исследовать с помощью линз структуру различных форм живой материи. В числе прочего он первым открыл эритроциты, описал бактерии, простейших, а также увидел под

## 1500 ВИДОВ

На сегодня существует около 1500 видов дрожжей, но говорят, что самый известный и широко используемый в пекарских и бродильных процессах – «сахарный гриб».

микроскопом дрожжевые клетки в капле бродящего пива. И лишь начиная с 30-х годов XIX века начинают зарождаться научные знания о дрожжах, будут сделаны первые научные описания способов их размножения, спорообразования, жизненных циклов.

**Факт 3.** Прикладная наука о процессах, вызываемых деятельностью дрожжей и бактерий, называется зимология (от др.-греч. «ферментация» и «работа, действие»). Изучает она биохимический процесс брожения и его практическое применение. Общие темы включают выбор видов ферментирующих дрожжей и бактерий и их использование в пивоварении, виноделии, ферментации молока и т. д.

**Факт 4.** Когда-то дрожжи для хлебопечения получали с пивоварен. Только в конце XIX века развилась целая отрасль по производству прессованных или сухих пекарских дрожжей. Заметим, что их современное производство имеет ряд существенных особенностей. Основная цель – получение дрожжей, которые с высокой скоростью вырабатывают в тесте углекислый газ за счет брожения в анаэробных условиях.

**Факт 5.** Вы знаете, что самый ароматный хлеб – дрожжевой? Причина аромата хлеба находится в продукте окисления ацетилметилкарбинола – диацетиле, которому приписывают основную роль в образовании аромата пшеничного хлеба (с таким-то названием!).

Ацетилметилкарбинол образуется в тесте дрожжами в качестве побочного продукта спиртового брожения. В аромате и особенно во вкусе пшеничного хлеба имеют, очевидно, значение и процессы кислотообразования в тесте, и побочные продукты спиртового брожения.



**Факт 6.** Не горячо, не холодно. Важно соблюдать температурный режим. Обычно на производстве применяется температура, колеблющаяся в пределах 26–32°, т. к. оптимальная температура размножения хлебопекарных дрожжей 25°, в то время как оптимальная температура спиртового брожения – около 35°.

**Факт 7.** Дрожжи – повсюду. Даже если просто перемешать от скуки

муку, начнется процесс брожения, ведь в ней, муке, как и в прочих средах, уже живут дрожжи.

На сегодня существует около 1500 видов дрожжей, но говорят, что самый известный и широко используемый в пекарских и бродильных процессах – «сахарный гриб» (*Saccharomyces cerevisiae*). Впрочем, вероятно, и другие вполне себе работают. ■

В разрезе вся масса мякиша дрожжевого хлеба состоит из множества пор.

Текст подготовлен с использованием материалов:

1. Бабьева И.П., Чернов И.Ю. Биология дрожжей.
2. Петрухина И.А., Френкель Е.Н. Биохимические процессы, происходящие при производстве хлеба в полевых условиях.
3. Хозиев А.М., Цугжиева В.Б., Рамонова Э.В. Производство дрожжей.

**MULTIVAC GROUP**



# НЕ ТОЛЬКО ПЕЧЬ

Сердцем хлебопекарного или кондитерского мучного производства является печь. Однако эффективность работы цеха, по аналогии с живым организмом, зависит и от многих других составляющих. И пусть современные технологии хлебопечения позволяют обходиться минимумом, все же рассмотрим стандартный состав оборудования, помимо печи, который составит линию небольшого классического производства.

## МУКОПРОСЕИВАТЕЛЬ: ОТСЕИВАЕМ ЛИШНЕЕ, ДОБАВЛЯЕМ НУЖНОЕ

Обогатить муку кислородом, разрыхлить после фасованного хранения и избавить ее от ненужных примесей – вот основные задачи этого помощника на начальном этапе производства. Аэрация муки не только придаст легкость тесту, но и, например, позволит лучше работать дрожжам, улучшит вкус конечного продукта.

По принципу работы эти агрегаты делятся на центробежные и вибрационные. Центробежные, как более производительные, используют обычно при значительных объемах выпуска. Вибрационные более компактны, шире распространены и сравнительно дешевле.

## ТЕСТОМЕС: БЫСТРЕЕ, БОЛЬШЕ, ОДНОРОДНЕЕ

Аппарат, необходимый для экономии времени, снижения ручного труда и повышения производительности. В зависимости от вида теста – дрожжевое или бездрожжевое – подразделяются и тестомесы. Замес дрожжевого теста осуществляется спиральным образом, когда месильный орган планетарно вращается в емкости. Для бездрожжевого, крутого теста, из которого выпекают, например, армянские лавашы, используют горизонтальные тестомесы.

В небольших пекарнях часто функцию тестомесов передают миксерам с широким функционалом. Это не только экономит средства при запуске бизнеса, но и позволяет компактно разместить агрегат, который



В любой пекарне список вспомогательного оборудования будет, в целом, общим, но при этом индивидуальным, подобранным под потребности, ассортимент и работников.

может выполнять несколько технологических действий – замес, смешивание, взбивание и приготовление жидкого теста.

## РАССТОЕЧНЫЙ ШКАФ: ТАМ, ГДЕ ПОЛУФАБРИКАТЫ РАСЦВЕТАЮТ

Наличие этого агрегата обязательно, даже если производство, минуя вышеназванные этапы, основано на выпечке замороженных полуфабрикатов из теста (за исключением тех случаев, когда в пекарне используются конвекционные печи, совмещающие процесс расстойки и выпекания). Расстоечный шкаф содержит нагревательные элементы, которые позволяют поддерживать

температуру 35–40 °C и систему пароувлажнения для создания необходимого уровня влажности 75–80%. Таким образом, в оборудовании для расстойки обеспечиваются оптимальные условия для брожения заготовок из теста перед выпечкой.

## ТЕЛЕЖКИ/СТЕЛЛАЖИ/ ШПИЛЬКИ: ВЫПЕЧКЕ – МЕСТО!

Необходимый элемент для отдыха свежеспеченной продукции, недлительного хранения и транспортировки внутри цеха – эти пусть и не высокотехнологичные, но важные подсобные детали производства. Производители такого оборудования предлагают изготовить стеллажи любых размеров и любой вместимости, а значит, что

это оборудование может быть максимально оптимизировано под конкретное производство с учетом его особенностей.

## ХОЛОД В ПЕКАРНЕ ТОЖЕ НУЖЕН

Различные холодильные установки являются неотъемлемым оборудованием кондитерских и хлебопекарных производств. Холод нужен для хранения сырья и готовой продукции, шоковой заморозки, охлаждения перед упаковкой.

Холодильное оборудование должно иметь регулируемые уровни влажности и температуры, чтобы имелась возможность изменять параметры в зависимости от конкретной области применения этой техники.

Каждый вид сырья и продукции должен находиться в отдельной камере хранения со специальными режимами температуры, влажности и вентиляции, которые являются оптимальными.

Сегодня производители позволяют выбрать готовое холодильное оборудование под запрос клиента или изготовить его под индивидуальный запрос.

## ... И МНОГО ЧТО ЕЩЕ. ВСПОМОГАТЕЛЬНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

Насколько широки технологические возможности каждой пекарни, настолько широк будет состав вспомогательного оборудования в ней. Весы, шприцы-дозаторы, миксеры, производственные столы, моечные ванны, противни, разнообразный пекарский инвентарь – в любой пекарне подобный список будет, в целом, общим, но при этом индивидуальным, подобранным под потребности, ассортимент и работников.

Соблюдение технологий производства на каждом его этапе обеспечит в итоге выпуск такой продукции, за которой покупатель вернется еще не раз. ■



Связаться с нами:  
+7 (908) 601-08-01  
sales@etm.ltd

etm-technology.ru

# Монтаж — дело профессионалов

На рынке встречаются две силы: те, кто создает передовые технологии, и те, кто в них нуждается. Но между производителем оборудования и работающей линией на заводе есть критически важный этап – профессиональный монтаж.

Компания «ЕТМ-Технолоджи» – это связующее звено между производителем и конечным потребителем.

Для заказчиков и инвесторов мы предоставляем:

- Полный цикл от нуля до сдачи в эксплуатацию. С гарантией соблюдения сроков.
- Четкое планирование работ и логистики. Мы знаем, что простой – это убытки.
- Снижение рисков. Ответственность за весь комплекс монтажных работ.
- Наши компетенции – монтаж технологического оборудования: гомогенизаторов и пастеризаторов, прессов, технологических



Получите кейсы по успешному внедрению в вашей отрасли.

Обсудите модель партнерства с производителями.

Рассчитайте предварительные сроки и стоимость реализации вашего проекта.

ЕТМ-Технолоджи. Воплощаем технологии в жизнь.

линий, конвейерных систем, емкостного и резервуарного оборудования, систем вентиляции и аспирации, линий розлива и упаковки; монтаж технологических трубопроводов и трубопроводов сервисных сред.

Производителям оборудования мы предлагаем:

- Расширение линейки сервисных услуг. Станьте для своих клиентов поставщиком комплексных решений «техника + монтаж».
- Защита репутации. Наши инженеры – эксперты, которые строго следуют регламенту.
- Правильный монтаж – это отсутствие претензий по гарантии.
- Ускорение оборота. Мы берем на себя работы на объекте заказчика, позволяя вам сосредоточиться на производстве и продажах.
- Партнерство в сложных проектах. Сборка, обвязка, интеграция в существующие линии – мы решаем нестандартные задачи. ■



+7 (812) 245 67 70

info@sfera.fm

Наша миссия:

«Мы помогаем бизнесу следовать тенденциям времени и адаптироваться к современным условиям для стабильного роста прибыли»



Деловые мероприятия в АПК **sfm.events**

01



Аналитический портал **sfera.fm**

02



Онлайн-платформа для вебинаров в АПК и пищевой промышленности **sfera.live**

03

197 000 +

просмотров в месяц

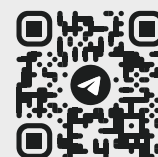
Рост индекса качества сайта

36%

за 2025 год

Каждый день мы публикуем актуальные новости, готовим экспертные статьи, берем интервью у ключевых игроков пищевой промышленности и агробизнеса.

Читайте нас в телеграм-канале **sfera.fm**



Подписывайтесь на новостную e-mail рассылку **sfera.fm**



#идем вместе

Текст:

Полина Асланова



# ХЛЕБ 2.0: РЕВОЛЮЦИЯ В ТЕСТЕ. ГЛАВНЫЕ ТРЕНДЫ 2026 ГОДА

В хлебопекарной отрасли под влиянием технологий и запросов потребителя пересматриваются производственные процессы. Заморозка превращается в инструмент устойчивости, а спад традиционных сегментов требует согласованных решений бизнеса и государства. Растет давление со стороны более взыскательного потребителя, для которого важны польза, прозрачность и ответственность бренда. В выигрыше окажутся компании, сочетающие инновации и технологическую дисциплину, традиции и экономический расчет, а производство хлеба связывается с созданием осмысленной ценности.

## УМНАЯ ПЕЧЬ: ИИ В ПОМОЩЬ ПЕКАРЮ

Эксперты хлебопекарной отрасли сходятся во мнении, что в ближайшие годы рынок будет все активнее двигаться в сторону глубокой автоматизации и интеллектуального управления выпечкой. Причины связаны с нестабильным качеством сырья, ростом затрат на энергию и персонал, дефицитом квалифицированных пекарей и возрастающими требованиями сетей к единообразию продукции. В этом контексте печи с элементами искусственного интеллекта рассматриваются как логичный этап эволюции производства.

Цель применения ИИ-систем в печах – управление процессом выпечки в режиме реального времени. Анализируя данные с датчиков температуры, влажности, потоков воздуха и визуального контроля поверхности изделий, алгоритмы могут формировать и динамически корректировать оптимальные профили выпечки для каждого типа продукции. Такая адаптивная модель управления позволит предприятиям перейти к точной настройке под конкретное тесто и условия линии.

Ожидаемый эффект для рынка – системное снижение технологических рисков и брака. Интеллектуальная печь компенсирует колебания

---

Урожай ржи в России в 2025 году на 100 тыс. т меньше, чем в 2024 году. В результате рынок сталкивается с дефицитом качественной ржаной муки, ростом цен и нестабильностью ее технологических свойств.

---

массы заготовок, влажности теста и загрузки камеры, обеспечивая стабильный объем, равномерную пропеченность хлеба и предсказуемый цвет корки. Один раз разработанный профиль выпечки может быть воспроизведен с высокой точностью в разные смены, на разных линиях и даже на разных площадках, что имеет значение для промышленных производств и сетевых форматов.

Для промышленных линий это означает также снижение эксплуатационных затрат: автоматическое управление экономит энергию, а предиктивное обслуживание на основе ИИ предупреждает поломки



до их возникновения. В перспективе для крупных хлебозаводов и сетевых пекарен это означает переход к единому стандарту качества вне зависимости от региона, уровня автоматизации площадки и квалификации персонала.

Ожидается, что массовое внедрение ИИ в хлебопечение затронет и сегмент пекарен. Использование ИИ обеспечит стабильное качество при смене ассортимента и работе с разным сырьем. Для крафтовых пекарен и сегмента NoReCa такие технологии могут стать устойчивой бизнес-моделью, повышая эффективность использования площадей и оборудования и усиливая конкурентные позиции на рынке.

## ЗАМОРОЗКА КАК СТРАТЕГИЯ

Заморозка перестает быть вспомогательной технологией и превращается в самостоятельную стратегию развития хлебопекарного бизнеса. По оценкам отраслевых аналитиков, сегмент быстрозамороженного хлеба и полуфабрикатов демонстрирует устойчивый рост. Как заявил гендиректор Удмуртской хлебной компании Булат Кутдусов на международной конференции «Современное хлебопечение–2025», показатели роста этого рынка составляют около 14% в год.

Один раз разработанный профиль выпечки может быть воспроизведен с высокой точностью в разные смены, на разных линиях и даже на разных площадках.

Драйверы технологии заморозки – нестабильный спрос, дефицит персонала, рост сетевой розницы и NoReCa, которым нужны стандартизированные продукты с прогнозируемым качеством. Технологии шоковой заморозки позволяют «законсервировать» структуру теста и обеспечить хруст корочки, объем и вкус, как у только что выпеченного хлеба, при этом отделяя производство от точки выпечки. Кроме того, запуск производственной линии в специализированном режиме всего на несколько часов позволяет подготовить запас замороженной продукции, которого будет хватать на две недели. Для крупных и средних предприятий это означает гибкость логистики, снижение списаний и возможность масштабирования.

Стоит отметить и появление тренда на полностью готовую замороженную выпечку. Такие продукты требуют минимальных операций на месте – достаточно разморозки или краткого догрева. Это особенно востребовано в ретейле, на АЗС, в кофейнях, где нет условий для полноценного хлебопекарного цикла.

## КРИЗИС ТРАДИЦИЙ. УГАСАНИЕ РЖАНОГО ХЛЕБА

Ржаной хлеб – один из ключевых символов отечественной хлебопекарной культуры – сегодня переживает системный кризис. За последние годы посевные площади под рожь устойчиво сокращаются: культура уступает место более маржинальным зерновым, прежде всего пшенице и масличным. Согласно данным, которые привел Игорь Свириденко, президент Российского союза мукомольных и крупяных предприятий, урожай ржи в России в 2025 году ожидался на уровне 1,1 млн т, что на 100 тыс. т меньше, чем в 2024 году.

В результате рынок сталкивается с дефицитом качественной ржаной муки, ростом цен и нестабильностью ее технологических свойств. Для хлебопеков это означает сложности с воспроизводимостью рецептур, снижение качества традиционных

сортов и постепенное вытеснение ржаного хлеба из массового ассортимента. Потребительский спрос также меняется, и доля ржаных изделий в структуре потребления продолжает снижаться, что замыкает порочный круг падения производства.

Отрасли необходимы меры, стимулирующие аграриев возвращаться к выращиванию ржи, – субсидии, долгосрочные контракты, поддержка селекции и семеноводства. Не менее важна работа на стороне переработки – развитие специализированных мельничных мощностей и поддержка хлебопекарных предприятий, выпускающих традиционные сорта. Отдельного внимания требует популяризация ржаного хлеба как функционального и здорового продукта. Только комплексный подход, объединяющий сельское хозяйство, переработку и рынок, способен остановить деградацию сегмента и превратить ржаной хлеб из исчезающей традиции в осознанный выбор современного потребителя.

## ВКУС И ПОЛЬЗА: СПРОС НА ФУНКЦИОНАЛЬНУЮ ВЫПЕЧКУ

Современный потребитель хлеба делает выбор не только между «белым» и «черным». Растет интерес к функциональной выпечке – изделиям с повышенной пищевой ценностью, обогащенным клетчаткой, белком, витаминами и минералами. Хлеб с цельнозерновыми компонентами, закваской, семенами, пониженным содержанием соли и сахара переходит в масс-маркет.

Параллельно усиливается запрос на прозрачность происхождения продукта. Покупателя интересует, из какого сырья и где произведен хлеб, насколько устойчивы цепочки поставок и экологичны технологии. Локальная мука, региональные закваски, сокращение логистического плеча становятся конкурентным преимуществом. Экологическая повестка выражается и в выборе упаковки, и в сокращении пищевых потерь за счет продления свежести изделий. Для отрасли это не просто маркетинговый тренд, а необходимость переосмысления всей модели производства, где доверие потребителя становится таким же важным активом, как и вкус продукта. ■



Интервью провела:

Надежда Тимофеева,  
sfera.fm

Записано в рамках совместного подкаста WorldFood Connect и «Сфера Медиа» на выставке WorldFood Moscow 2025.

## ТАТЬЯНА КОКОРЕВА – О РЫНКЕ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ В РОССИИ

Российский рынок кондитерских изделий демонстрирует рост в стоимостном выражении на фоне повышения цен на сырье и перераспределения спроса между категориями. Покупатели все чаще переключаются с шоколада на печенье, вафли и мучные изделия, а доля собственных торговых марок (СТМ) продолжает увеличиваться, и прежде всего не в шоколадных сегментах.

**В** интервью «Сфера Медиа» руководитель отдела продаж и обслуживания ключевых клиентов исследовательской компании ICMR, эксперт в области глубокой аналитики потребительского рынка Татьяна Кокорева поможет быстро принять обоснованное решение для роста бизнеса.

– *Какие ключевые тенденции вы сегодня видите на рынке кондитерских изделий в России?*

– Рынок кондитерских изделий растет достаточно активно. По итогам года, если смотреть период, заканчивающийся июнем, мы видим рост на 17% в стоимостном выражении. При этом важно понимать, что рост в основном обеспечен за счет увеличения цен. Один из ключевых

сегментов кондитерской индустрии (шоколад) находился под сильным давлением из-за роста цен на сырье, прежде всего на какао-бобы, и это, конечно, отразилось на стоимости конечного продукта.

В связи с этим внутри кондитерского рынка мы наблюдаем переключение спроса с шоколада на другие, так называемые не шоколадные категории. Покупатели чаще выбирают сладкое печенье, вафли (это очень активно растущий сегмент), а также мучные изделия в целом, т. е. продукты, которых можно купить больше за те же деньги. Именно за счет роста этих категорий рынок кондитерских изделий показывает увеличение не только в стоимостном, но и в натуральном выражении. Да, рост в натуральных показателях не

такой высокий, как в деньгах, но, тем не менее, он составляет около 4% за последний год.

При этом кондитерский рынок в принципе очень большой. Его пенетрация (один из основных индикаторов продаж) близка к 100%, потому что практически каждый человек покупает какие-то кондитерские изделия.

– *Можно ли сказать, что кондитерский рынок отражает общие тренды FMCG, т. е. товары частого применения?*

– Да, безусловно. Мы видим рост интереса к здоровым продуктам, к продуктам с добавленной стоимостью, с дополнительным протеином, к продуктам без сахара, к категории здоровых батончиков.

При этом важно отметить, что сегмент продуктов на растительной основе, в частности веганские продукты в кондитерской индустрии, в этом году показал падение. В предыдущие годы веганские сладости росли очень активно, люди их пробовали, экспериментировали. Но поскольку веганов в стране все-таки не так много, можно сказать, что сейчас часть покупателей возвращается к привычным сладостям.

Мы видим снижение веганского сегмента, например, в шоколаде и некоторых сахаристых изделиях. При этом здоровые батончики остаются востребованными, но, скорее, как дополнение к основному рациону. Наши исследования показывают, что практически все покупатели здоровых батончиков все равно



## Татьяна Кокорева,

руководитель отдела продаж и обслуживания ключевых клиентов исследовательской компании ICMR, эксперт в области глубокой аналитики потребительского рынка

покупают шоколад. То есть это расширение ассортимента потребления, а не его замещение.

– *Насколько ретейл сегодня готов инвестировать в СТМ (собственные торговые марки) в кондитерской категории?*

– СТМ в кондитерской индустрии растут так же активно, как и в целом на FMCG-рынке. Сейчас доля СТМ в кондитерской индустрии составляет около 13%, но при этом в разных сегментах ситуация сильно отличается. Исторически высокая доля СТМ характерна для тех категорий, где потребители не готовы переплачивать за бренд и где много локальных производителей. Это, например, сладкое печенье, вафли, пряники, мармелад, различные национальные сладости. В этих категориях доля СТМ достаточно высокая.

Для примера: в печенье доля СТМ сейчас составляет около 18%, тогда как в шоколаде ситуация принципиально иная. В шоколадных категориях потребители традиционно очень привязаны к брендам. Поэтому по итогам года доля СТМ в шоколадных плитках находится на уровне около 3% и практически не растет по сравнению с прошлым годом.

В целом же, если смотреть на кондитерский рынок, СТМ продолжают расти. Ретейлеры активно инвестируют в собственные марки,

«Офлайн-каналы никуда не денутся, особенно в сегменте свежей кондитерки и импульсивных покупок. Люди часто выбирают продукт прямо у кассы, потому что видят его здесь и сейчас».

появляются новые вкусы, появляются даже здоровые продукты под СТМ. Ассортимент становится очень разнообразным, и зачастую покупатели даже не всегда осознают, что приобретают продукт под собственной торговой маркой.

– *Какие категории СТМ сейчас показывают наибольший рост?*

– Рост, в первую очередь, показывают все не шоколадные категории. В печенье, например, доля СТМ выросла примерно с 16% до 18% за год. Также растут СТМ в мучных изделиях.

– *Готовая еда и перекусы – это часть стратегии роста для кондитерских брендов. Какие тенденции вы видите здесь?*

перекусов в день в последнее время сокращается. Перекус «на ходу» уже не является доминирующим трендом. Сейчас люди больше ориентированы на здоровое питание и следят за своим рационом, поэтому в сегменте перекусов растет спрос на более здоровые сладости. В том числе на протеиновые батончики.

– *Как развитие онлайн-торговли влияет на выбор кондитерских продуктов и покупательское поведение?*

– По итогам года рост e-commerce в кондитерке превысил 20%. Покупатели в этой категории, как правило, используют комбинированную модель: они совмещают онлайн- и офлайн-каналы, формируя гибридный формат покупок. Например, человек может найти продукт или магазин онлайн, а затем прийти и купить его офлайн.

В кондитерских изделиях это особенно заметно, потому что есть категории, где важен визуальный и тактильный контакт с продуктом.

Например, при покупке свежего торта покупателю важно увидеть его вживую и убедиться в свежести. Онлайн при этом дает свои преимущества: акции, скидки, возможность сравнивать цены, широкий ассортимент. Но офлайн-каналы никуда не денутся, особенно в сегменте свежей кондитерки и импульсивных покупок. Люди часто выбирают продукт прямо у кассы, потому что видят его здесь и сейчас.

– *И последний вопрос – про аналитику. Как она помогает компаниям разрабатывать новые продукты и прогнозировать спрос?*

– Аналитика важна всегда. Когда компании выводят на рынок новый продукт или занимаются прогнозированием, им необходимо понимать текущую ситуацию: что происходит на рынке, для кого предназначен продукт, какой профиль у покупателя. Аналитика позволяет сегментировать аудиторию, точнее формировать предложения и принимать более обоснованные решения. Мы надеемся, что наши исследования помогают и ретейлерам, и производителям не только в текущей ситуации, но и в долгосрочной перспективе. ■



# ГДЕ ФОРМИРУЕТСЯ БУДУЩЕЕ БИЗНЕСА: ГЛАВНЫЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ КОНФЕРЕНЦИИ 2026 ГОДА

**П**рофессиональные отраслевые конференции остаются одним из ключевых инструментов развития бизнеса: именно здесь укрепляются партнерства, обсуждаются практические кейсы и появляются решения, которые затем масштабируются на рынок. В 2026 году «Сфера Конгресс» проведет несколько ключевых конференций для представителей ресторанного и гостиничного бизнеса, производителей продуктов питания и специалистов по ингредиентам. Ближайшим из таких мероприятий станет конференция «Гости. Управление командой и впечатлениями», а летом отрасль ждет конференция «Нева Ингредиентс» и традиционная встреча участников кондитерского рынка – «Кондитерская индустрия».

## КОМАНДА И ВПЕЧАТЛЕНИЯ КАК ГЛАВНЫЙ АКТИВ ОТРАСЛИ ГОСТЕПРИИМСТВА

В Санкт-Петербурге 14–15 апреля 2026 года пройдет конференция «Гости. Управление командой и впечатлениями», посвященная ключевым вызовам ресторанного и гостиничного бизнеса. Она объединит собственников, управляющих, HR-директоров и операционных менеджеров сегмента HoReCa. В деловой программе два стратегических направления: создание впечатлений для гостя и формирование сильной команды в условиях кадрового дефицита.

В прошлом году прошла восьмая конференция «Кондитерская индустрия. Мучные и сахаристые изделия. Сладкие снеки», объединившая более 170 специалистов отрасли. За два дня участники услышали 45 докладов в десяти сессиях.

В первый день конференции, 14 апреля, эксперты обсудят, какие факторы влияют на лояльность гостей в 2026 году, как меняется конкурентный рынок и какие инструменты помогают бизнесу усиливать сервис. Практическими кейсами поделятся представители ведущих компаний отрасли. Так, **Севара Буренкова**, директор по персоналу пятизвездочного отеля «Гранд Отель Мойка 22», расскажет о создании устойчивого сервиса и работе с командой в премиальном сегменте. Технологии персонализации и использования CRM-систем в маркетинге рассмотрят **Ольга Дьячкова**, основатель SMM-студии «Втарелке», и **Марина Панфилова**, управляющий партнер сервиса «Ваш внештатный маркетолог».



Отдельным блоком программы станет тема агротуризма – одного из быстрорастущих направлений индустрии гостеприимства. Завершится первый день практической экскурсией, которая позволит участникам не только познакомиться с успешными кейсами на месте, но и расширить профессиональные контакты.

Второй день, 15 апреля, будет полностью посвящен кадровым вопросам. Сегодня именно команда становится главным фактором устойчивости

бизнеса, поэтому участники обсудят стратегии работы в условиях дефицита кадров и профессионального выгорания. Своим опытом поделится известные представители ресторанной индустрии, среди которых **Мирко Дзаго**, бренд-шеф ресторанов Onest, «Аист», Bro&n и La Fabbrica, а также **Александр Пичугин**, создатель проектов «ЕВГЕНИЧ», Summer Punch и Nudles by Ivleeva.

**Инна Платонова**, эксперт по управлению талантами в сфере

Особое внимание будет уделено технологиям, которые формируют будущее отрасли, – функциональным ингредиентам, растительным белкам, автоматизации производственных процессов и цифровому контролю качества.

гостеприимства, проведет практикум «Собери устойчивую команду», во время которого участники смогут разобрать реальные управленческие кейсы и подходы к формированию эффективных коллективов.

Организаторы подчеркивают, что конференция «Гости» – это профессиональное сообщество, где специалисты ресторанного и гостиничного бизнеса вместе обсуждают реальные вызовы отрасли.



## ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ ДИАЛОГ О ПИЩЕВЫХ ИНГРЕДИЕНТАХ

Следующим значимым событием отрасли станет IV конференция «Нева Ингредиентс», которая пройдет 24–25 июня 2026 года. В этом году мероприятие выходит на федеральный уровень и впервые состоится в Москве. Это двухдневная профессиональная конференция о технологиях применения пищевых ингредиентов в реальном производстве. Площадка объединит производителей продуктов питания, поставщиков ингредиентов, технологов, специалистов R&D и экспертов по качеству.

Генеральным отраслевым партнером конференции выступает Союз производителей пищевых ингредиентов (СППИ) – ключевое объединение, формирующее экспертную и нормативную повестку рынка ингредиентов в России и странах ЕАЭС. В рамках конференции запланирована специальная сессия СППИ, посвященная актуальным вопросам регулирования и стандартизации отрасли.

Деловая программа охватывает весь цикл разработки продукта – от идеи до выхода на полку. Первый день конференции будет посвящен рынку пищевой продукции и ингредиентов. Эксперты обсудят ключевые тренды спроса, изменения потребительских предпочтений и роль R&D в создании востребованных продуктов. Во второй день участники перейдут к практическим вопросам: формированию вкусов, ароматов, текстур, стабильности рецептур, требованиям стандартизации и технологического регулирования.

Особое внимание будет уделено технологиям, которые формируют будущее отрасли, – функциональным ингредиентам, растительным белкам, автоматизации производственных процессов и цифровому контролю качества. Также конференция станет

площадкой для профессионального нетворкинга: организаторы ожидают более 100 целевых контактов среди технологов, производителей ингредиентов и руководителей R&D.

## КОНДИТЕРСКАЯ ОТРАСЛЬ: ТРЕНДЫ, ТЕХНОЛОГИИ И НОВЫЕ ПРОДУКТЫ

Еще одной значимой площадкой для специалистов пищевой промышленности является конференция «Кондитерская индустрия. Мучные и сахаристые изделия. Сладкие снеки», которая в августе соберет

### сфера конгресс

2026 год обещает быть насыщенным для профессионального сообщества. Для бизнеса такие встречи становятся не только источником знаний, но и точкой роста, где идеи превращаются в реальные проекты, а нетворкинг формирует новые партнерства.

ведущих игроков рынка. В прошлом году в Санкт-Петербурге прошла восьмая конференция, объединившая более 170 специалистов отрасли. За два дня участники услышали 45 докладов в десяти сессиях, включая три экспертные панели.

В центре внимания были ключевые вопросы развития кондитерского и хлебопекарного рынка: маркетинг и потребительские тренды, изменения в нормативном регулировании и маркировке, применение пищевых ингредиентов, а также контроль качества продукции.

Конференция традиционно собирает представителей ведущих компаний отрасли – среди участников

прошлого года были КДВ-групп, «Объединенные кондитеры», концерн «Бабаевский», сети «Магнит» и «Азбука вкуса», производители «Любимый Край», «Невские берега», «Сладофф» и многие другие.

«Кондитерская индустрия» – одно из главных отраслевых событий для производителей сладостей, хлебобулочных изделий и снеков.

2026 год обещает быть насыщенным для профессионального сообщества. Для бизнеса такие встречи становятся не только источником знаний, но и точкой роста, где идеи превращаются в реальные проекты, а нетворкинг формирует новые партнерства. ■

Конференция

# НЕВА ИНГРЕДИЕНТС ЕДА И ТЕХНОЛОГИИ

 сфера конгресс

Профессиональная конференция для производителей пищевых ингредиентов и продуктов питания, посвященная современным решениям и технологиям их применения.





**24–25 июня  
2026 года  
г. Москва**

**Конференция проходит при поддержке генерального отраслевого партнера —**

Союза производителей пищевых ингредиентов, профильного объединения, формирующего экспертную и нормативную повестку рынка в России и ЕАЭС.



## Ключевые особенности конференции:

-  практические кейсы от производителей продуктов питания
-  технологии и применение ингредиентов в реальных рецептурах
-  обсуждение трендов и инноваций пищевой индустрии
-  профессиональный нетворкинг производителей и поставщиков решений



Регистрация и подробная информация

[info@sfm.events](mailto:info@sfm.events)  
8 (812) 245-67-70



[sfm.events](https://sfm.events)


## Modern Bakery Moscow 2026/


### ЭкспоСфера

Информационно-аналитическое издание для участников и посетителей выставки Modern Bakery Moscow 2026

Федеральная служба по надзору в сфере связи, информационных технологий и массовых коммуникаций (Роскомнадзор) Свидетельство о регистрации ПИ №77-48025 от 30.12.2011

Использование информационных и рекламных материалов газеты возможно только с письменного согласия редакции. Все рекламируемые товары имеют необходимые лицензии и сертификаты. Редакция не несет ответственности за содержание рекламных материалов.

Материалы, отмеченные значком , публикуются на коммерческой основе. Мнение авторов не всегда совпадает с мнением редакции.

Редакционные материалы отмечены значком . В журнале использованы фотографии, предоставленные компаниями или героями публикаций, а также фото с платных фотостоков [www.freepik.com](http://www.freepik.com), [www.shutterstock.com](http://www.shutterstock.com)

Отпечатано в типографии «ПремиумПресс». Подписано в печать: 12.03.26. Печатная версия: 1 000 экз.

Управляющий:  
**ИП Алексей Павлович Захаров**

Руководитель отдела продаж и маркетинга:  
**Екатерина Неретина**  
[e.neretina@sfera.fm](mailto:e.neretina@sfera.fm)

Реклама:  
**Наталья Закурдаева**  
[n.zakurdaeva@sfera.fm](mailto:n.zakurdaeva@sfera.fm)

**Дарья Николаева**  
[d.nikolaeva@sfera.fm](mailto:d.nikolaeva@sfera.fm)

Выпускающий редактор:  
**Екатерина Юсубова**  
[e.yusubova@sfera.fm](mailto:e.yusubova@sfera.fm)

Дизайн и верстка:  
**Нина Слюсарева**  
[n.slyusareva@sfera.fm](mailto:n.slyusareva@sfera.fm)

Корректор:  
**Лариса Торопова**

Издатель:  
**ООО «СФЕРА МЕДИАГРУППА»**

Адрес редакции:  
**Россия, 197198,  
Санкт-Петербург,  
БЦ «Кронверк»,  
ул. Блохина 9, оф. 312а,  
тел. +7 (812) 245-67-70,  
[www.sfera.fm](http://www.sfera.fm)**

 сфера медиа группа





## ДЕЛОВЫЕ МЕРОПРИЯТИЯ СФЕРА КОНГРЕСС

Сфера Конгресс с 2014 года выступает организатором деловых мероприятий.



более **70**

успешно проведенных  
международных  
проектов



от **150** до **500**  
человек

посещаемость  
мероприятий

**18–20 февраля**  
Санкт-Петербург

Международная конференция

### **РЫБА**

**АКВАКУЛЬТУРА: ПОЛНЫЙ  
ЦИКЛ ВЫРАЩИВАНИЯ  
РЫБОПЕРЕРАБОТКА:  
ПРОБЛЕМЫ И РЕШЕНИЯ**

**14-15 апреля**  
Санкт-Петербург

Первая конференция в сфере  
гостеприимства

### **ГОСТИ**

**УПРАВЛЕНИЕ КОМАНДОЙ  
И ВПЕЧАТЛЕНИЯМИ**

**24-25 июня**  
Москва

Конференция  
для производителей  
пищевых ингредиентов  
и продуктов питания

### **НЕВА ИНГРЕДИЕНТС**

**ЕДА И ТЕХНОЛОГИИ**

**Август**  
Санкт-Петербург

Международная  
конференция

### **КОНДИТЕРСКАЯ ИНДУСТРИЯ**

**МУЧНЫЕ И САХАРИСТЫЕ  
ИЗДЕЛИЯ. СЛАДКИЕ СНЕКИ**

**21-22 октября**  
Санкт-Петербург

Международный  
конгресс

### **МАСЛОЖИРОВАЯ ИНДУСТРИЯ**

# 2026

\*  
Организатор конференции  
имеет право перенести  
или отменить конференцию

**10-11 декабря**  
Санкт-Петербург

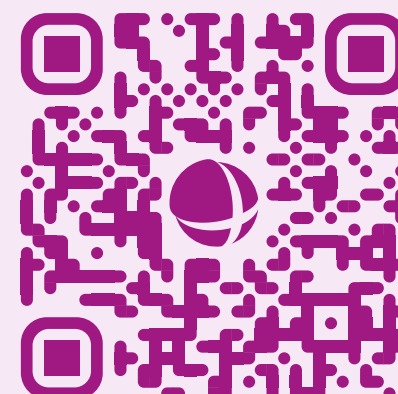
Конференция

### **МАРКЕТ И МАРКЕТОЛОГИ**

**ПРАКТИКА, ТРЕНДЫ,  
ПЕРСПЕКТИВЫ**

Регистрация и подробная  
информация

**8 (812) 245 67 70**



**sfm.events**