

ПЛОЩАДКА / СПИСОК УЧАСТНИКОВ / ДЕЛОВАЯ ПРОГРАММА

MODERN BAKERY MOSCOW 2021

Программа выставки:
международный
бизнес-форум, мастер-
классы, дискуссионные
площадки, творческие
лаборатории и др.

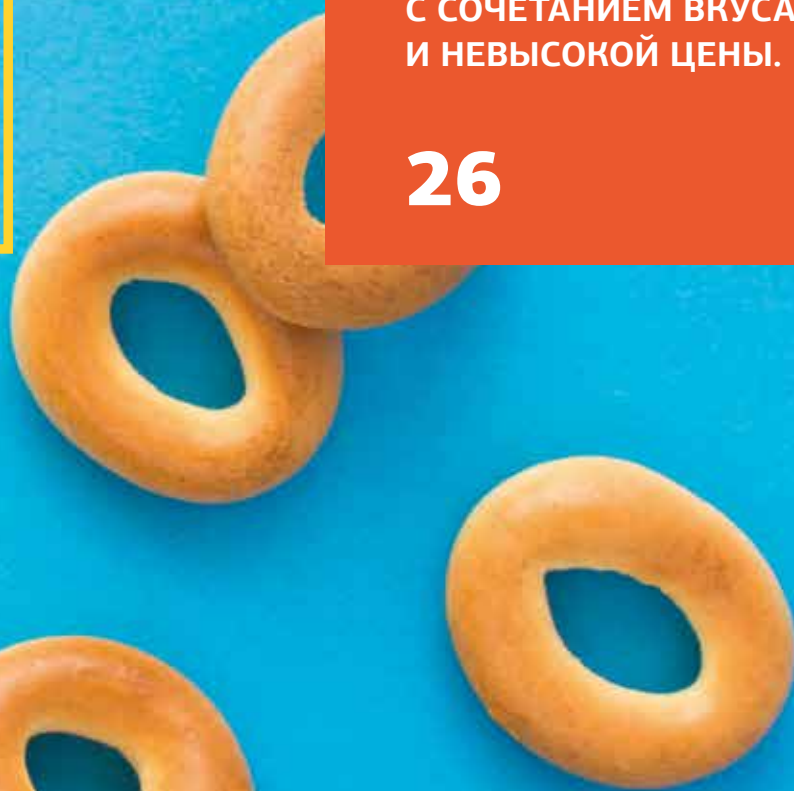
10

Партнеры выставки –
о будущем индустрии
и выставочных
проектов.
Мнение практиков.

18

РОССИЙСКИЕ
КОНДИТЕРСКИЕ ИЗДЕЛИЯ
АССОЦИИРУЮТСЯ
С НАТУРАЛЬНОСТЬЮ,
КАЧЕСТВЕННЫМИ
ИНГРЕДИЕНТАМИ, А ТАКЖЕ
С СОЧЕТАНИЕМ ВКУСА
И НЕВЫСОКОЙ ЦЕНЫ.

26



**MODERN
BAKERY
MOSCOW**

23–26 МАРТА 2021
ОФИЦИАЛЬНОЕ ИЗДАНИЕ
К ВЫСТАВКЕ MODERN
BAKERY MOSCOW 2021



Кажется, что все круассаны так похожи, но даже мельчайшая деталь может повлиять на выбор покупателя! А мы знаем как и из чего сделать правильный круассан и не совершить ошибок.

НЕ ИГРАЙТЕ
С КАЧЕСТВОМ,
ВЫБИРАЙТЕ
DV TRADING



DV Trading
Complex Ingredient Solutions



А еще **мы знаем**, как сделать их на **беспальмовых продуктах, AAK MARGARON** и рассказываем об особенностях их применения здесь на **мастер-классе 25 марта с 15:00 до 18:00** в зоне мастер-классов в **Павильоне 2, 21Е10**

www.dvtrading.ru

 / dvtrading

sales@dvtrading.ru

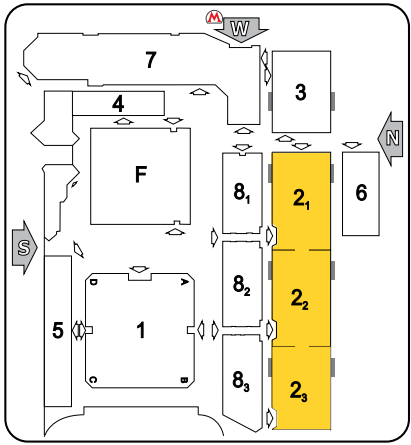
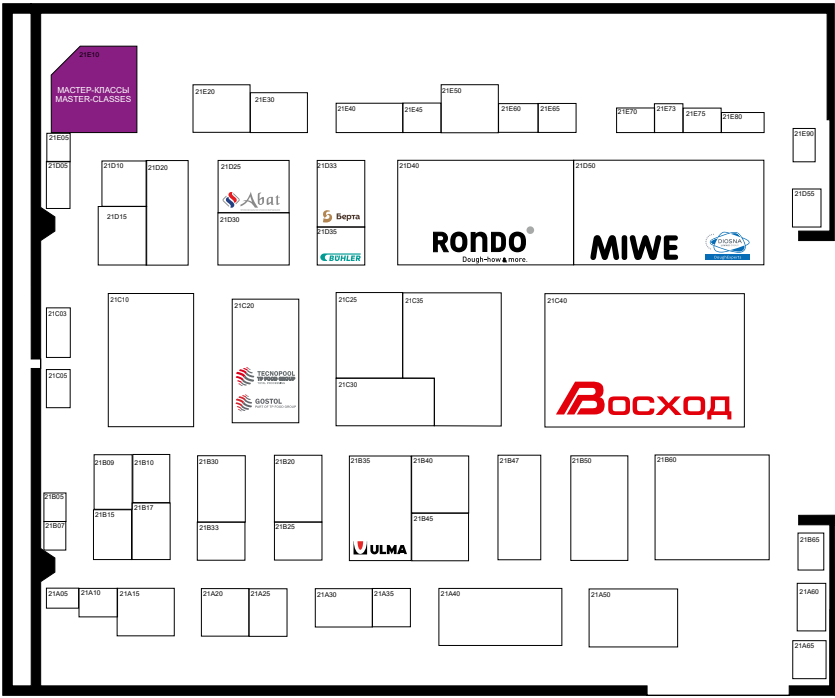


/ dv.ingredients

(+7 821) 321-01-00



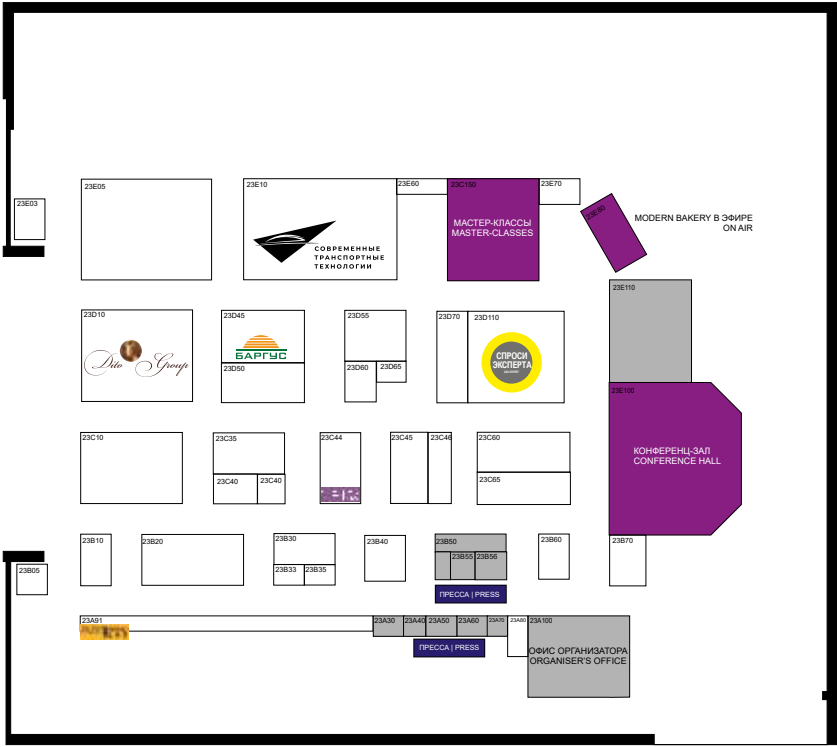
ПАВИЛЬОН 2.1



ПАВИЛЬОН 2.2



ПАВИЛЬОН 2.3



Партнеры выставки

Генеральный партнер



Золотой спонсор



Спонсор регистрации



Официальный поставщик дрожжей



Официальный поставщик печей



Официальный поставщик сливочного масла



Официальный поставщик муки



Технические партнеры



Стратегический партнер бизнес-форума «Конфекс. Кондитерская экспертиза»

ЛЮБОВЬ К СВОЕМУ ДЕЛУ НАЧИНАЕТСЯ С

ТЕХНОЛОГИИ НОВУ-ХАУ



У КАЧЕСТВА ЕСТЬ ИМЯ

ЯВЛЯЯСЬ ОДНИМ ИЗ ВЕДУЩИХ ПРОИЗВОДИТЕЛЕЙ ОБОРУДОВАНИЯ ДЛЯ КОНДИТЕРСКОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ, МЫ ХОРОШО ЗНАЕМ ТРЕБОВАНИЯ РЫНКА И ЕГО ДИНАМИКУ.

С ПРОИЗВОДСТВЕННЫМИ ЛИНИЯМИ WDS ПРАКТИЧЕСКИ НЕТ ОГРАНИЧЕНИЙ В ИЗГОТОВЛЕНИИ ПРИВЛЕКАТЕЛЬНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ.

КОМБИНИРУЙТЕ НЕОБЫЧНЫЕ ФОРМЫ С РАЗЛИЧНЫМИ МАССАМИ И СОЗДАВАЙТЕ УНИКАЛЬНЫЕ ПРОДУКТЫ, ВЫДЕЛЯЮЩИЕСЯ НА РЫНКЕ.

УСТАНОВКИ ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА

- ШОКОЛАДА
- МАРМЕЛАДА И ЖЕЛЕ
- ПОМАДКИ, ТОФФИ
- ТВЁРДОЙ КАРАМЕЛИ
- ВЫСОКОВЯЗКИХ МАСС





Источник фотографий:
компания Messe Frankfurt

Modern Bakery Moscow-2021: от традиций к инновациям

Modern Bakery Moscow – это единственная выставка в России и СНГ, которая охватывает весь цикл производства и реализации кондитерских и хлебобулочных изделий. 23–26 марта 2021 года она пройдет в 26-й раз: лидеры рынка продемонстрируют новинки, профессионалы отрасли поделятся теоретическими и практическими знаниями, представители бизнеса обсудят тренды рынка. Организатором выставки выступает компания Messe Frankfurt RUS.

КРУПНЫЕ ИГРОКИ РЫНКА: НОВИНКИ И НЕ ТОЛЬКО

Modern Bakery Moscow считается главным мероприятием хлебопекарной и кондитерской отрасли, и этот год, несмотря на все обстоятельства, не станет исключением. Пандемия продемонстрировала нам, что выставка не только стимулирует рынок, но и выполняет гораздо более значимую функцию. Возможность личных встреч, наглядная презентация и продажа своего продукта – многое из этого недоступно в виртуальном мире, это понимают и участники выставки.

Свое участие подтвердили более 200 компаний, в том числе компании, заявившее свое участие в рамках Немецкого павильона, поддержку

которого осуществляет Федеральное министерство экономики и энергетики Германии.

Среди российских и иностранных участников подтвердились: Abat, AMF Bakery Systems, Canol, Daxner, Debag, Divo, GEA, Jac, J4, Ing. Polin, Minipan, MIWE, Uniferm, Rademaker, Sveba Dahlen, Tecnoool, Wachtel, Wiesheu АИР-БЭЙК, Ангел Ист Рус, ДВ Трейдинг, Дито, Завод «СЭМЗ», КБ-НС, Макиз-Урал, Неос Ингредиентс, НХЛ Группа Компаний, Партнер-М, Пензмаш, Русская трапеза, Технопул-Р, Ульма Пакаджинг ЭЙВА-ПРО и многие другие. Полный список участников опубликован на официальном сайте выставки.

На 15 февраля 2021 года подтверждены участники из 14 стран: Беларусь, Бельгия, Германия, Греция, Испания, Италия, Нидерланды, Ру-



Профиль
посетителей:

16 976 –

специалистов

из 56 стран



мыния, Саудовская Аравия, Россия, Соединенные Штаты Америки, Турция, Франция, Чешская Республика. Отдельно хотелось бы выделить спонсоров, партнеров и официальных поставщиков:

Генеральный партнер выставки Modern Bakery Moscow 2021 – ЗАО НПП фирма «Восход»; Золотой спонсор – Rondo (Рондо Русь); спонсор регистрации – ГК «Берта».

Официальный поставщик дрожжей – Lesaffre (САФ-НЕВА); официальный поставщик печей – MIWE (МИВЕ); официальный поставщик сливочного масла – ЮНИФУД (Fonterra). Официальный поставщик муки – АГАПА плюс. Технические партнеры – Abat и Diosna.

Стратегический партнер международного бизнес-форума «Конфекс. Кондитерская экспертиза» – Buhler.



КОНФЕКС. КОНДИТЕРСКАЯ ЭКСПЕРТИЗА

Международный бизнес-форум в рамках выставки

23 марта 2021 года

Москва, ЦВК «Экспоцентр»,
павильон 8, 1-й этаж, конференц-зал

При поддержке:



1-я сессия Рынок кондитерской продукции 2021

- Как изменилось поведение потребителей и их предпочтения в России и мире в связи с пандемией
- Мировой рынок кондитерских изделий
- Рынок кондитерских изделий России. Аналитика и перспективы развития
- Вызовы и тренды кондитерского рынка 2021

Панельная дискуссия:

- Рост цен на сахар и какао-бобы. Влияние на рынок кондитерских изделий
- Будет ли внедрена система цифровой маркировки в кондитерской отрасли и чем это грозит производителям?
- Снижение доходов россиян. Какие категории кондитерских изделий будут наиболее маржинальными в ближайшее время?
- Тренд на ЗОЖ. Тенденции развития
- Устойчивое развитие. Оправданны ли инвестиции в проекты устойчивого развития во время пандемии или нет?
- Новые каналы продаж и взаимодействия с потребителем



2-я сессия Антикризисное управление кондитерским предприятием

- Бережливое производство. Как повысить производительность труда на 400%?
- E-commerce. Как работать с маркетплейсами и стоит ли запускать собственные каналы онлайн-продаж?
- Производитель – торговая сеть. Как эффективно работать с торговыми сетями в текущих условиях?
- Эксклюзивные новинки для розничных сетей как инструмент взаимовыгодного сотрудничества
- Digital и креатив. Как нестандартный подход к продвижению может сэкономить маркетинговый бюджет и повысить продажи?



3-я сессия Экспорт кондитерской продукции

- Экспорт из России. Аналитика и перспективы
- С какими сложностями в экспортной деятельности столкнулись компании в пандемию?
- Какие возможности для экспорта открыл кризис? Какие меры господдержки существуют и насколько реально ими воспользоваться?
- Наиболее интересные кейсы по выходу на зарубежные рынки.

ПРОИЗВОДИТЕЛЯМ: В ПОИСКАХ ВДОХНОВЕНИЯ

Помимо экспозиции, специалистам будет интересен тематический кластер Modern Bakery Lab. В нем компании представят свои разработки в двух разделах: в лаборатории ингредиентов Ingredlab и лаборатории упаковки Packlab. Modern Bakery Lab – это возможность познакомиться с новыми технологиями и идеями.

В ФОКУСЕ – КОНДИТЕРСКОЕ ПРОИЗВОДСТВО

Впервые в рамках выставки Modern Bakery Moscow состоится международный бизнес-форум для владельцев и руководителей компаний, специализирующихся на производстве кондитерских изделий, – «Конфекс. Кондитерская экспертиза». На форуме обсудят перспективы развития кондитерского рынка в условиях глобального кризиса, мировые тренды кондитерской промышленности, государственное регулирование и поддержку, экспорт кондитерских изделий. К выступлению приглашены представители крупнейших производителей кондитерских изделий «КОНТИ-РУС», ГК «Конфаэль», ООО «Мон’дэлис Русь», КФ «Победа», ЗАО «Ферреро Россия», MARS WRIGLEY и др.

ДЕЛОВАЯ ПРОГРАММА: ТЕОРИЯ И ПРАКТИКА

Во все дни выставки посетители смогут найти ответы на острые вопросы на мероприятиях деловой программы, которая организована при непосредственном участии экспертов, партнеров Modern Bakery. В 2021 году на деловых площадках организаторами отраслевых мероприятий выступают Российский союз пекарей, Национальный союз хлебопечения, Союз производителей пищевых ингредиентов, ВНИИ хлебопекарной промышленности, ВНИИ кондитерской промышленности, Международная промышленная академия, Московский государственный университет технологий и управления им. К.Г. Разумовского,



Юлия Митяева,
руководитель выставки
Modern Bakery Moscow:

«Пандемия продемонстрировала нам, что выставка не только стимулирует рынок, но и выполняет гораздо более значимую функцию. Возможность личных встреч, наглядная презентация и продажа своего продукта – многое из этого недоступно в виртуальном мире, это понимают наши участники».

Профили участников:

41,4% –
топ-менеджеры

21,8% –
руководители
подразделений

17,6% –
менеджеры
среднего звена

14,2% –
технологи и эксперты

5% – другие

Московский государственный университет пищевых производств. Выставка проходит при поддержке Министерства сельского хозяйства РФ и Российско-германской внешнеторговой палаты (ВТП).

УЧИТЬСЯ У МАСТЕРОВ!

Практическая часть образовательной программы – это мастер-классы, которые будут проходить все дни выставки на специально оборудованных площадках и будут интересны как индустриальным, так и ремесленным производителям. Наталья Колотова, индустриальный технолог с опытом более 15 лет, и компания MIWE приглашают на мастер-класс по производству трендового ремесленного хлеба и булочных изделий с применением технологии прерывания расстойки и холодного брожения. «Путь в ремесленное хлебопечение. Долго? Трудно? Затратно?». Руководители хлебопекарного центра «САФ-НЕВА» Виталий Лунин и Дмитрий Сосонов раскроют секреты мастеров и особенности запуска ремесленных хлебов на вашем производстве от А до Я.

И это только два мероприятия из множества. Посещение таких мастер-классов позволяет специалистам предприятий внедрять новые технологии и рецептуры, а также быть уверенными в технологических и вкусовых достоинствах получаемой продукции при использовании новых ингредиентов.

ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ МЕРОПРИЯТИЯ: ПОВЫШАЕМ КВАЛИФИКАЦИЮ

24–25 марта на площадке выставки состоится образовательное мероприятие «Школа Современного Хлебопека & Кондитера ПроИнгредиенты». Курс предназначен в первую очередь для технологов предприятий: он посвящен применению ингредиентов в технологиях производства хлебобулочных и кондитерских изделий, шоколада. В завершение курса посетители получают удостоверение о повышении квалификации государственного образца. Традиционно на площадке выставки развернутся различные дискуссии между профессионалами отрасли.

СОРЕВНУЮТСЯ ПРОФЕССИОНАЛЫ

В рамках выставки пройдет Всероссийский конкурс «Лучший хлеб России – 2021», участники которого будут соревноваться в нескольких номинациях и поборются за призы от спонсоров. Посетители и участники смогут увидеть работы лучших кондитеров на фестивале кондитерского искусства Moscow Confectionery Art Cup.

ОБМЕН ОПЫТОМ

Консультационный центр «Спроси эксперта»: для построения успешного бизнеса недостаточно просто купить оборудование и ингредиенты. В зоне «Спроси эксперта» на стенде 23D110 вы сможете получить бесплатную консультацию от профессионалов широкого профиля: юристов, логистов, специалистов по сертификации и др. Направить свой вопрос эксперту можно заранее, написав его в специальном поле при регистрации на выставку. ■



**07
июля
2021**

IV Международная конференция

КонфиТур

Кондитерские изделия 2.0

Санкт-Петербург

sfm.events

info@sfm.events

Организатор конференции: **ИД «СФЕРА»**

Регистрация и подробная информация: **+7 (812) 245-67-70**



Деловая программа выставки Modern Bakery Moscow



Мастер-классы от французских производителей
Франция – родина множества любимых всеми десертов и, конечно же, багета. У кого учиться кондитерскому искусству и хлебопекарному мастерству, как не у французов? Мы приглашаем вас на мастер-классы, которые откроют вам все секреты французской выпечки и десертов.
Дата: 23-24 марта.
Место проведения: ЦВК «Экспоцентр», павильон 2.

23 МАРТА 2021 ГОДА

10.00–13.30 конференц-зал, павильон 2.3	Семинар «Овсяная культура – здоровая культура потребления белого хлеба» Leipurin Tukku «Состав» семинара – это ваши новые возможности для развития и роста в сегменте белого хлеба. Первый спикер семинара Pekka Savela (Пекка Савела) выступит с темой «Как зерно поможет повысить продажи?». Он с 1988 года руководит компанией «Мюлльон Парас Ою». На данный момент является владельцем и генеральным директором российского подразделения «Мюлльон Парас Ою» в г. Домодедово Московской области. Второй спикер семинара Юлия Колчигина, руководитель направления продуктового маркетинга в «Лейпуриен Тукку», предложит обсудить тему «Овсяная культура – здоровая культура потребления белого хлеба». Юлия – профессиональный маркетолог с опытом более 10 лет, в FMCG с 2013 года. Опыт в B2B и B2C. Специализация в управлении продуктами и брендами. Во время программы будут раскрыты секреты правильного овсяного зерна для увеличения продаж, предложены готовые решения для развития ассортимента, будут проведены живые консультации по маркетингу и вводу новинок.
10.00–12.00 павильон 2.1	Мастер-класс. Монопродукт. Создаем широкий ассортимент при минимальных затратах Елена Становова
11.00–13.30 павильон 2.3	Мастер-класс «Безглютеновый хлеб на закваске». Антон Корнышов
10.30–13.00 конференц-зал, павильон 2.3	Акселератор бизнес-проектов в пищевых технологиях. МГУТУ им. К.Г. Разумовского
12.00–14.00 павильон 2.3, стенд 23C150	Мастер-класс. Секреты и нюансы лучших классических десертов. Магомет Алботов Laduree Russia Ведущий мастер-класса – Магомет Алботов, шеф-кондитер Laduree Russia, первый ученик парижской кулинарной школы Ferrandi из России. По итогам мастер-класса вы узнаете, как создать испахан (сделаем миндальные бисквиты и соберем десерт); сотворим эклер облепиха-малина (сделаем заварное тесто и крем, соберем эклер). Мастер-класс подходит промышленным и ремесленным производителям. Условия участия: бесплатно. Количество мест ограничено. Требуется регистрация на выставку Modern Bakery Moscow.
12.00–15.00 павильон 2.1, стенд 21E10	Мастер-класс. Три секрета идеальной слойки ЮНИФУД (Fonterra) Мастер-класс ведет Елена Шрамко, чемпион мира по кондитерскому искусству. На мастер-классе вы узнаете секретный ингредиент, который придаст вашей слойке волшебный вкус и воздушный объем, поможет добиться идеальной, нежной текстуры; мастер раскроет хитрости идеального слоения и разнообразной формовки маленьких шедевров; особенности работы со слоеным тестом. Условия участия: бесплатно. Количество мест ограничено. Требуется регистрация на выставку Modern Bakery Moscow.

<div></div> <div>13.00–18.00 конференц-зал, павильон 8, 1-й этаж</div>	<div>1-й Международный бизнес-форум «Конфекс». Кондитерская экспертиза Международный бизнес-форум приглашает владельцев и руководителей компаний, специализирующихся на производстве кондитерских изделий. На бизнес-форуме обсудят перспективы развития кондитерского рынка в условиях глобального кризиса, мировые тренды кондитерской промышленности, государственное регулирование и поддержку, экспорт кондитерских изделий. В бизнес-форуме примут участие Вячеслав Лашманкин, исполнительный директор Ассоциации предприятий кондитерской промышленности «АСКОНД»; Дмитрий Краснов, руководитель Федерального центра «Агроэкспорт»; Елена Симаненко, председатель совета директоров АО «КОНТИ-РУС»; Марина Татарская, директор по институциональным вопросам и корпоративным коммуникациям Ferrero в России и странах СНГ; Юрий Головатчик, директор по корпоративным вопросам ООО «Мон'дэлис Русь»; Мария Смаль, старший менеджер по развитию кондитерской категории MARS WRIGLEY; Наталья Шавель, заместитель генерального директора по ВЭД «Белевская кондитерская компания»; Светлана Боброва, руководитель направления развития бизнеса NielsenIQ; Юлия Бычкова, директор по изучению покупательского поведения Ferrero в России и странах СНГ; Александр Слуцкий, Business Development AliExpress Россия; Денис Казанников, руководитель проекта по поддержке экспорта АПК в РЭЦ; Анастасия Тарасевич, коммерческий директор холдинга Epinduo и др.</div>	<div>14.00–17.30 конференц-зал, павильон 2.3</div>	<div>Симпозиум. Хлеб – основа здорового питания МПА В программе симпозиума предусмотрено рассмотрение и обсуждение вопросов законодательного и нормативного обеспечения производства хлебобулочных изделий для здорового питания; разработки и производства обогащенных и специализированных изделий; основных тенденций развития ассортимента хлеба для здорового питания и трудностей его внедрения; требований к качеству и безопасности сырья и ингредиентов для производства хлебобулочных изделий для здорового питания, в том числе медицинские аспекты проблемы. Симпозиум проводит Международная промышленная академия при поддержке Российского союза пекарей, ФГБУН «ФИЦ питания и биотехнологии».</div>
		<div>15.00–17.30 павильон 2.1</div>	<div>Мастер-класс. Школа правильной выпечки: Ржаные закваски. Хлебобулочные и мучные кондитерские изделия с ржаной мукой. НИИХП</div>
		<div>10.00–18.00 павильон 2.3</div>	<div>Фестиваль кондитерского искусства «Моя профессия – пекарь». День первый Конкурс будет проходить по следующим номинациям: хлеб ржано-пшеничный с семенами и злаками; хлеб ржано-пшеничный на бездрожжевой закваске; халы и плетенки из муки пшеничной хлебопекарной высшего сорта; хлеб пшеничный ремесленный подовый: из муки хлебопекарной высшего сорта, из муки хлебопекарной первого сорта; европейские традиции в хлебопечении России; кулич пасхальный; каравай праздничный (приз «Профессиональное признание»).</div>
<div>24 МАРТА 2021 ГОДА</div>			
<div>Первая сессия будет посвящена вопросам развития рынка кондитерской продукции в 2021 году. Как изменились поведение потребителей и их предпочтения в России и мире в связи с пандемией? Мировой рынок кондитерских изделий. Рынок кондитерских изделий России. Аналитика и перспективы развития. Вызовы и тренды кондитерского рынка 2021. Панельная дискуссия: • Рост цен на сахар и какао-бобы. Влияние на рынок кондитерских изделий: будет ли внедрена система цифровой маркировки в кондитерской отрасли и чем это грозит производителям? • Снижение доходов россиян. Какие категории кондитерских изделий будут наиболее маржинальными в ближайшее время? • Тренд на ЗОЖ. Тенденции развития – Устойчивое развитие. Оправданы ли инвестиции в проекты устойчивого развития во время пандемии или нет? • Новые каналы продаж и взаимодействия с потребителем.</div>		<div>Симпозиум PRO хлеб. Технологии как искусство. НИИХП Участниками симпозиума станут специалисты хлебопекарной и кондитерской промышленности, представители органов исполнительной власти федерального и регионального уровня РФ, отраслевые и общественные объединения. В программе ставшие особенно актуальными вопросы контроля качества сырья и хлеба, современные методы их оценки и мониторинга в сфере производства. Участники будут искать ответы на следующие вопросы: почему хлебопеки помогают и экономических исследований рынка. мукомолам нарушать закон о стандартизации; как обеспечить потребителей качественной продукцией, какие инструменты и меры государственной поддержки для этого необходимы; какова роль ржаного хлеба в оптимальном питании, когда не нужно выбирать между вкусным и полезным; каково соотношение традиций и инноваций в производстве ржаного хлеба. Мероприятие включает доклады ведущих экспертов в области обеспечения качества продуктов питания и экономических исследований рынка. Сессия «Технологии для жизни» посвящена 75-летию Санкт-Петербургского филиала ФГАНУ «НИИ хлебопекарной промышленности». Мероприятие включает доклады ведущих экспертов в области обеспечения качества продуктов питания и экономических исследований рынка.</div>	
<div>На второй сессии основным вопросом станет антикризисное управление кондитерским предприятием. Бережливое производство. Как повысить производительность труда на 400%? E-commerce. Как работать с маркетплейсами и стоит ли запускать собственные каналы онлайн-продаж? Производитель – торговая сеть. Как эффективно работать с торговыми сетями в текущих условиях? Эксклюзивные новинки для розничных сетей как инструмент взаимовыгодного сотрудничества Digital и креатив. Как нестандартный подход к продвижению может сэкономить маркетинговый бюджет и повысить продажи?</div>		<div>10.00–13.00 конференц-зал, павильон 2.3</div>	
<div>На третьей сессии участники поднимут тему экспорта кондитерской продукции. Экспорт из России. Аналитика и перспективы. С какими сложностями в экспортной деятельности столкнулись компании в пандемию? Какие возможности для экспорта открыл кризис? Какие меры господдержки существуют и насколько реально ими воспользоваться? Наиболее интересные кейсы по выходу на зарубежные рынки.</div>			

10.00–12.00 павильон 2.1, стенд 21E10	Мастер-класс. Путь в ремесленное хлебопечение. Ведущие: Виталий Лунин, Дмитрий Сосунов. Компания Lesaffre Мастер-класс проведут Виталий Лунин, руководитель хлебопекарного центра ООО «САФ-НЕВА», и Дмитрий Сосунов, заместитель руководителя хлебопекарного центра ООО «САФ-НЕВА». Мастер-класс подходит для индустриальных и ремесленных производителей. По итогам мастер-класса вы узнаете, как осуществить запуск ремесленных хлебов на вашем производстве от А до Я; каковы тонкости технологий производства ремесленных изделий ускоренным способом на основе заварных паст inventis®; как достичь нестандартного подхода к привычному изделию; каковы четыре вкуса чабатты. Условия: бесплатно. Количество мест ограничено. Требуется регистрация на выставку Modern Bakery Moscow.
10.30-13.30 павильон 2.3	Мастер-класс. Десерты с WOW-эффектом. Гузель Магдиева Ведущий мастер-класса – шеф-кондитер и консультант в сфере ресторанного бизнеса, выпускница французских школ Bellouet Conseil и Lenotre и испанской школы EPGB, автор популярной книги «Искусство на десерт», основатель кулинарной онлайн-школы Gastronomic Online School (G.O.S.). По итогам мастер-класса вы узнаете несколько правил создания десертов с WOW-эффектом; как можно создать свою силиконовую форму; секреты креативной подачи. Мастер-класс подходит для индустриальных и ремесленных производителей. Условия: бесплатно. Количество мест ограничено. Требуется регистрация на выставку Modern Bakery Moscow.
14.00-17.00 павильон 2.3, стенд 23C150	Мастер-класс. Секреты французского хлебопечения Жан-Филипп Санз Ведущий мастер-класса – Жан-Филипп Санз, руководитель хлебопекарного производства ТД «Нефтьмагистраль». Он имеет 17 лет опыта работы в хлебопекарном деле. Окончил лучшую школу рабочих профессий Франции Cimpagnon du devoir. Мастер-класс подходит для индустриальных и ремесленных производителей. По итогам мастер-класса вы узнаете, как правильно приготовить французскую традиционную закваску – основу идеального теста; процесс приготовления трех видов хлеба от А до Я (французский багет, лепешка с оливками и орегано, пшеничный хлеб).
12.00–15.00 павильон 2.1, стенд 21E10	Мастер-класс. Традиционный вкус хлеба на заквасках Эксимальт. Ведущие: Саид Гахиров, Елена Жукова, Валентина Пекарь. Компания Арт-Ко, Leipurin
13.30–16.00. конференц-зал, павильон 2.3	Деловой клуб. Лучшие региональные практики национального хлебопечения России. СПИУПТ
15.00–18.00 павильон 2.1	Мастер-класс. Академия НИИХП: Ржаные закваски. Хлебобулочные и мучные кондитерские изделия с ржаной мукой

10.00–17.00 павильон 2.4, зал семинарский №3, 1-й этаж	Курс повышения квалификации «Школа современного Хлебопека & Кондитера» . ПроИнгредиенты – Шоколад Преподаватели курсов: ВНИИ кондитерской промышленности, НИИ хлебопекарной промышленности, специалисты технологической поддержки компаний – участников рынка. Даты курсов: 24 – 25 марта 2021. В первый день участники узнают о порядке идентификации и отличительных признаках шоколада, шоколадных и кондитерских глазурях в рамках российского и международного законодательства; кондитерских глазурях и жирах специального назначения: условия использования и нормирования показателей безопасности и т. д. Во второй день будут обсуждаться вопросы формирования отличительных признаков продукции и порядок подтверждения заявленных свойств кондитерских изделий; стандартизации хлебопекарной отрасли; применения пищевых добавок и улучшителей в составе хлебобулочных изделий, и т. д.
10.00–18.00 павильон 2.3	Фестиваль кондитерского искусства «Моя профессия – пекарь». День второй

25 МАРТА 2021 ГОДА

10.30–14.00 конференц-зал, павильон 2.3	Дискуссионный клуб Национальный союз хлебопечения
10.00–13.00 павильон 2.3, стенд 23C150	Мастер-класс. Наталья Колотова. Использование длительной расстойки для пшеничных, ржаных и булочных изделий. MIWE Мастер-класс. Наталья Колотова. Использование длительной расстойки для пшеничных, ржаных и булочных изделий. MIWE (павильон 2.3, стенд 23C150). Наталья Колотова – индустриальный технолог с опытом более 15 лет. Проходила обучение в Германии, а также перенимала опыт действующих пекарей Германии и Франции. По итогам мастер-класса вы узнаете, как работать с заквасками и заварками; как использовать технологию прерывания расстойки и холодного брожения; увидите разницу между изделиями с применением технологии холодного брожения и без применения данной технологии. Вы также получите экспертные ответы на вопросы, зачем пекарне использовать холод; где и как формируются вкус и аромат изделия; тонкости, которые необходимо знать при работе с камерами длительной расстойки; какие бывают климатические установки от компании MIWE. В программе мастер-класса: 100%-й пшеничный хлеб; 100%-й ржаной хлеб; булочки; дегустация и дискуссия. Мастер-класс подходит для индустриальных и ремесленных производителей. Условия: бесплатно. Количество мест ограничено. Требуется регистрация на выставку Modern Bakery Moscow.

Тематический кластер MB LAB | Modern Bakery Lab - это лаборатория идей и площадка тематических решений, которая заинтересует как опытного специалиста, так и новичка рынка. Тематический кластер в этом году представлен двумя направлениями. **PackLab – Лаборатория Упаковки** – предлагает упаковочные решения «от Идеи до Полки», а в зоне **IngredLab** вы найдете компании, которые представляют хлебопекарные и кондитерские ингредиенты.

12.00–15.00 павильон 2.1	Мастер-класс. Бисквит за две минуты! Рулеты и печенья с термостабильной начинкой, что важно знать! Учимся правильно декорировать муссовый торт с кондитерскими гелями. Неос Ингредиентс
14.00–17.00 павильон 2.3, стенд 23C150	Мастер-класс. Времена года. Весна. Десерт «Мон Шерри». Вера Хромова Вера Хромова – шеф-кондитер кафе «Чайковский», проходила практику в отеле «Метрополь», посещала стажировки в лучших школах США и Европы. Сотрудничала с Ginza Project и «Аспарагус групп» в качестве шеф-кондитера и бренд-шефа: ресторан «Джельсомино Cafe», ресторан Prado Café, Mon Café, Asia Hall. По итогам мастер-класса вы узнаете, как приготовить яркие фруктовые пирожные без красителей и ароматизаторов; о сочетании вкусов, расстановке десертов на витрине и новых течениях в кондитерском мире; секрет идеальных тартелеток из песочного теста, глазури на фруктовых пюре. Мастер-класс подходит для промышленных и ремесленных производителей. Условия: бесплатно. Количество мест ограничено. Требуется регистрация на выставку Modern Bakery Moscow.
15.00–18.00 павильон 2.1, стенд 21E10	Мастер-класс. Особенности использования масложировых продуктов без пальмового масла. MARGARON По итогам мастер-класса вы узнаете об особенностях продуктов без пальмового масла и возможности беспальмовых маргаринов на конкретных примерах, а также о возможных ошибках при использовании беспальмовых масложировых продуктов. Мастер-класс подходит для промышленных и ремесленных производителей. Условия: бесплатно. Количество мест ограничено. Требуется регистрация на выставку Modern Bakery Moscow.
10.00–17.00 павильон 2.4	Курс повышения квалификации. «Школа современного Хлебопека & Кондитера»]. ПроИнгредиент – Хлеб
10.00–18.00 павильон 2.3	Фестиваль кондитерского искусства «Моя профессия – пекарь». День третий



В ходе выставки будет работать консультационная зона «Спроси эксперта»

На стенде 23D110 вы сможете получить бесплатную консультацию от специалистов широкого профиля: юристов, логистов, специалистов по сертификации и др. Направить свой вопрос эксперту можно заранее: написать его в специальном поле при регистрации на выставку.

26 МАРТА 2021 ГОДА

11.00–13.00 павильон 2.3 стенд 23C150	Мастер-класс. Рецепты настоящей итальянской пиццы Франческо Воче, бренд-шеф ресторана Baci&Abbracci Ведущий мастер-класса: Francesco Voce (Франческо Воче), бренд-шеф ресторана Baci & Abbracci. Франческо Воче прибыл к нам из Италии в 2002 году. Работал помощником повара в итальянском ресторане в Германии под названием La Piazza, затем поваром иностранной кухни и шефом в ресторанах Valtellina, Ferrari, Tartufo, Villa D'este. У маэстро более чем 30-летний опыт в гастрономии. Мастер-класс подходит для промышленных и ремесленных производителей. По итогам мастер-класса вы узнаете стандарты приготовления настоящей итальянской пиццы, секреты правильного теста для пиццы, как грамотно выбрать ингредиенты для пиццы, итальянские рецепты соусов и начинок.
11.30–13.00 павильон 2.3	Фестиваль кондитерского искусства «Моя профессия – пекарь». Церемония награждения победителей

Внимание! В программе возможны изменения. За уточнениями обращайтесь к организаторам выставки.

Список участников

Abat	21D25	RUS
Bakery News	23B55	RUS
DUDENKO Архитектура торговых пространств	22D25	RUS
EDITRICE ZEUS SAS	22E25 22E46	ITA
Fimak AS. Хлебопекарное и гастрономическое оборудование	22B20	TUR
GIVMANN	23B20	RUS
J4 s.r.o.	22C45	RUS
NUOVAIR S.R.L.	22E20	ITA
OHLEBE.ru	23B50	
POLAIR GROUP	21B47	RUS
Rianta packaging systems GmbH	22E10	DEU
Spraying Systems Co.	22D95	RUS
Unitex	22D40	RUS
UNOX	22D55	RUS
АВРОРА БЕКЕРИ, ООО	22E10	RUS
АГАПА плюс, ООО	22A20	RUS
АГРАНА Фрут Московский регион, ООО	23D70	RUS
Адвансд Неофуд Машинери ГмбХ	22C16	RUS
Азторг, ООО	23A91	RUS
АИР-БЭЙК	21C30	RUS
Айрин	22E40	RUS
АкваБрит, ООО	22C20	RUS
Аксонд, ООО	21D15	RUS
Альторганика, ООО	23A91	RUS
АльфаСтар Бейкери, ООО	22E20	RUS
Амитехмаш	21B07	RUS
АМФ Бейкери Системс	22D30	NLD
Ангел Ист Рус	22C75	RUS
Аннелизе Рус	21E70	DEU
Антон Олерт ГмбХ & Ко (Германия)	22B60	RUS
Аркан Макина	22A60	TUR
Арко Групп, ООО	22C80	RUS
Арт-Ко, ООО		RUS
Ателье Холодильного Оборудования / GLACIER INDUSTRIAL	22D65	RUS
БАЗИС, ООО	22C40	RUS
БАРГУС ТРЕЙД, ООО	23D45	RUS
Барентц Рус	23C35	RUS
БВ Упаковочные Системы РУС	21B10	RUS
БВТ	22E55	RUS

Белдос	21C30	RUS
БЕРТА НПП, ООО	21D33	RUS
Бизнес пищевых ингредиентов, журнал	23A40	RUS
БНЛ,ООО	23B30	RUS
Богородское молоко	22E60	RUS
Брабендер, ООО	21E65	RUS
Бэйк Мэйт	21A65	SAU
Бюлер	21D35	RUS
Вахтель ГмбХ	22C15	DEU
Вернер&Пфляйдерер	21B20	DEU
ВиДжи, ООО	21B17	RUS
Висхой ГмбХ	22C30	DEU
ВКП СИГНАЛ-ПАК, ООО	21A50	RUS
ВНИИ Кондитерской промышленности - филиал ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова»	23D110	RUS
Восход, ЗАО НПП фирма	21C40	RUS
Гарнец, ООО	23A91	RUS
ГЕА Имафорни	21A35	ITA
ГЕА Комас	21A35	ITA
ГЕА Паста, Экструджн энд Миллинг Текноложиз	21A35	ITA
ГК Современные Транспортные Технологии, ООО (ГАЗ)	23E10	RUS
Гокмэн Мэшин	21A60	TUR
Гольфстрим, ООО	22D70	RUS
ГОСТ-маркет, ООО	23D110	RUS
Грейнрус, ООО	23B33	RUS
Дакснер ГмбХ	22C18	DEU
Датаджет, ООО	21E40	RUS
ДВ Трейдинг	23A91	RUS
Дебаг/Debag	21C35	RUS
ДИВо оборудование	21C10	RUS
ДИОСНА	21D50	RUS
ДИТО	23D10	RUS
ЕВРОФИЛМ	21C03	RUS
ЖАК	22B30	BEL
Журнал «Хлеб & Ко»	23A70	RUS
Журнал ББМ	22E25 22E46	TUR
Завод «СЭМЗ», ООО	22C60	RUS
Издательский дом «Профессия»	23B50	RUS
Институт развития сельского хозяйства	23B50	RUS
Интеграл Плюс, ООО	22A40	RUS
Иртыш, АО «ОНИИП»	21B09	RUS
Канол	22A65	ITA
Кардесан Хлебопекарное Оборудование и промышленные покрытия	22E63	TUR
КАРЬЯ ФУДС ООО	23A91	RUS
КБ-НС	22C50	RUS

Дата | Место

**8 июля
2021**

Санкт-Петербург

Международная
конференция

SNACK TECH

**Технологии производства
и продвижения**

Организатор:
ИД «СФЕРА»



+7 (812) 245-67-70

www.sfm.events

Клеверус, ТМ	21E20	RUS
КЛЕКСТРАЛЬ	21B45	FRA
Колодкина и Титухина, ООО	21A10	RUS
Кондитерские Изделия	23B50	RUS
Кондитерское и Хлебопекарное производство, Журнал	23B55	RUS
Копвест Сервис, ООО	21D30	RUS
Кукморский завод Металлопосуды, ОАО	22E05	RUS
КУМКАЯ	23E05	RUS
ЛАБОРАТОРИЯ ПРАКТИЧЕСКИХ РЕШЕНИЙ, ООО	23C43	RUS
Лейпуриен Тукку,ООО		RUS
Лекси	22B05	RUS
Либерецкий машиностроительный завод	22D85	CZE
Макиз-Урал	22D80	RUS
МАТИНА Продимпекс	22E45	ROU
Международная промышленная академия, НОУ ДПО	23C65	RUS
Мек Гида	23B10	TUR
Мемак Пластик Гида Макина	22B50	TUR
МИВЕ, ООО	21D50	RUS
Минипан Срл	22B65	ITA
Мое дело. Магазин	23B50	RUS
Московский государственный университет пищевых производств	23B60	RUS
Московский Государственный Университет Технологий и Управления им. К.Г. Разумовского (Первый казачий университет)	23D110	RUS
Мосса Инжиниринг, ООО	21E45	RUS
М-р Пампушкин (Полимерфарба)	22E70	RUS
М-Технологии	21B45	RUS
Мультиван Рус, ООО / FRITSCH	22C05	RUS
Неос Ингредиентс, ООО	21A25	RUS
НОВАЯ ЛИНИЯ	22C70	RUS
Норд Ингредиентс, ООО	21B50	RUS
НПТП «Хлебный лекарь», ООО	23A91	RUS
НХЛ Группа Компаний	22B20	RUS
НХЛ-Ритейл, ООО	22B10	RUS
Омский региональный фонд развития малого и среднего предпринимательства (Коллективный стенд предпринимателей Омской области)	23C45	RUS
Основной продукт	21B05	RUS
ПАКМАРКЕТ.РУ	23C44	RUS
ПАРТНЕР: КОНДИТЕР, ХЛЕБОПЕК. ЖУРНАЛ	23A50	RUS
Партнер-М	23C35	RUS
Пек Макина	21A30	TUR
Пекарево	23B05	RUS
ПЕКАРНЯ, ОТРАСЛЕВОЙ ЖУРНАЛ, ИЗДАТЕЛЬСТВО ASPEKT MEDIEN	23E03	DEU
ПЕНЗМАШ	22D20	RUS
Петербургский мельничный комбинат, АО	23A91	RUS
Пищевые Технологии, ТД	21B15	RUS

Пищепромпродукт, ООО	22A75	RUS
ПищеПромЭксперт, специализированные издания	22E25 22E46	RUS
ПК Силико, ООО	23B35	RUS
Полиграфическая компания Парадигма, ООО	23C44	RUS
Полин, группа компаний	21C10	ITA
Практика (ФСТ ОБОРУДОВАНИЕ)	21B50	RUS
Профессиональный отраслевой журнал «Пекарь&Кондитер»	23A30	BLR
Профессор Пуф	21A05	RUS
ПРОФИЛЬ 21 (Фригомаркет)	22E90	RUS
ПРОФЛОН	22D90	RUS
ПрофЭнзим, ООО	23A91	RUS
Pattyn Bakery Division SAS	22C80	FRA
Радемейкер Россия	22B40	RUS
Рек-Таймс, ООО	23C44	RUS
Ресторанные ведомости	23A60	RUS
Ресторановед	23B50	RUS
Реттенмайер Рус, ООО	23A91	RUS
Ридинг Бейкери Системс	22D30	USA
РИТАЛ, ООО	22A50	RUS
РОЗГРАНД, ООО	23C40	RUS
Рондо Русь, ООО	21D40	RUS
Роспринтер	22E67	RUS
Российский союз пекарей (РСП)	23C60	RUS
Русимэкс, ООО	22A30	RUS
РУССКАЯ ТРАПЕЗА, ООО	21A40	RUS
Русские мельницы, ООО	21E73	RUS
Русский проект	22D60	RUS
Сава, Томская производственная компания	21E30	RUS
Санэк Технолоджи	22C85	RUS
Сартори	21B65	ITA
Саф-Нева (ЛЕСАФР)	21C25	RUS
Свеба Дален Рус, ООО	21B60	RUS
Соктрейд Агро	21E80	RUS
Союз производителей пищевых ингредиентов	23D70	RUS
Спика	21C05	RUS
СПИРОМАТИК	21C30	BEL
Старооскольский механический завод, ООО	22A25	RUS
СФЕРА, Издательский дом	23B50	RUS
Тарпан	22D50	RUS
ТД «НЕВА-СОДИС»	23C44	RUS
ТД Крафт	22E50	RUS
ТЕКНАЛИМЕНТАРИЯ	22E25 22E46	ITA
Текнопул	21C20	ITA
Термопан	21E50	ESP
ТЁРТЫЙ КАЛАЧ	21B25	RUS

список участников

Техлен, ООО	23D55	RUS
Техно Колесо	22D05	RUS
ТехноИнжСтрой, ООО	22E65	RUS
Технологии хлебопечения, ООО	21E75	RUS
Технолджи Анлимитед, ООО	22D25	RUS
Технопул-Р	23C10	RUS
Технофлот	22D25	RUS
Триал Маркет, ООО	21B33	RUS
Ульма Пакаджинг	21B35	RUS
УНИВАР Солюшенс, ООО	23D50	RUS
Ф2М ФУД МУЛЬТИМЕДИЯ ГМБХ	22E25 22E46	DEU
Фабрика Сладкого Декора	21D20	RUS
ФГАНУ «НИИ хлебопекарной промышленности»	23D110	RUS
ФГБОУ ВО «РЭУ им. Г.В. Плеханова»	23D110	RUS
ФГБОУ ВО «Воронежский государственный университет инженерных технологий» (ФГБОУ ВО "ВГУИТ")	23D110	RUS
Федеральное министерство экономики и энергетики	22C25	DEU
Ф-ИМПОРТ,ООО	22B70	RUS
Фонд поддержки предпринимательства Ставропольского края	23B40	RUS
ФОРНИПА-РУС, ООО	22A70	RUS
ФУДМИКС, ООО	22A45	RUS
Хальде РУС, ООО	21E90	RUS
ХЛЕБМАШ	21A15	RUS
Хлебное дерево, ООО	21D05	RUS
Хлебопекарный & Кондитерский Форум	23B50	RUS
Хлебопродукты	23B50	RUS
ЦРВ, ООО	21D10	RUS
ЦСБ-Систем, ООО	21D55	RUS
Черный хлеб, ООО	23A91	RUS
Шебекинский машиностроительный завод, АО	21A50	RUS
Шик Эстив	22C90	FRA
Школа шоколада	23D60	RUS
Штерн Ингредиентс / Mühlenchemie GmbH & Co. KG / DeutscheBack GmbH & Co. KG / SternVitamin GmbH & Co. KG / OlbrichtArom GmbH & Co. KG / SternEnzym GmbH & Co. KG	21B40	RUS
ЭЙВА-ПРО, ООО	21A20	RUS
Эквип Групп	22D10	RUS
ЭкоУпаковка, ООО	23C44	RUS
ЭКСИМАР, ООО	23A91	RUS
Экструдер Экспертс	22C12	DEU
ЭЛИН С.А.	22E35	GRC
Эмулсол, ООО	22E30	RUS
Эрконпродукт, ООО	21B30	RUS
Юниферм	22C10	DEU
Юнифуд, ООО (Fontera)	22E05	RUS
Ялога-НТ, ООО	23A91	RUS

ОТЗЫВЫ О ВЫСТАВКЕ



Постоянные участники выставки Modern Bakery Moscow делятся своими впечатлениями и рассказывают, что нового они приготовили на выставку 2021 года

■ **Анастасия Коновалова,**
директор по развитию бизнеса UNOX:

– Фабрика UNOX известна российскому рынку, прежде всего, как производитель оборудования для сегмента хлебопечения и кондитерских изделий. Поэтому UNOX решила показать оборудование на выставке Modern Bakery Moscow. Мы представим большие напольные пароконвектоматы для хлебопекарных цехов, небольшие конвекционные печи для кафе, пароконвектоматы для пекарен, а также сопутствующие аксессуары, такие как подовые печи и расстоечные шкафы.

■ **Юлия Айданцева,**
генеральный директор «Диосна-МИБЕ»:

– Мы, как участники выставки, осознали необходимость демонстрации не только оборудования, но и оказания комплексных услуг. На выставке стало возможным получить грамотную консультацию по проектированию и рецептурам, вживую увидеть результат, а именно готовые хлебобулочные изделия. Традиционно на нашем стенде проводятся мастер-классы как наших технологов, так и флагманов рынка – наших клиентов.

■ **Елена Смирнова,**
генеральный директор «Лейпуриен Тукку»:

– На мой взгляд, за последние пять лет на всех выставках возросла не только конкуренция за внимание посетителей, но и изменился уровень этой конкуренции. Я бы отметила качественный рост. На этой выставке вы сможете посетить мастер-классы лучших технологов нашей компании.

■ **Сергей Ефимов,**
генеральный директор «Свеба Дален РУС»:

– Мы участвуем в выставке более 15 лет: вначале как компания «Скандек», а затем как компания «Свеба Дален Рус». Выставка отражает экономическую ситуацию в стране и в мире. В зависимости от года проведения выставки можно было встретить отражение множества событий развития и кризисов: калейдоскоп зарубежных участников, расцвет и уход с рынка различных лидеров, процессы слияния и поглощения. Каждый год особенный по-своему.

Компания
ООО «Рондо Русь»
Золотой спонсор выставки
Modern Bakery Moscow

СПРАВКА

ООО «Рондо Русь» является официальным эксклюзивным поставщиком на территории Российской Федерации хлебопекарного оборудования, выпускаемого компанией RONDO Burgdorf AG. Компания RONDO вот уже более 70 лет разрабатывает и выпускает высококачественные машины и оборудование для раскатки и разделки теста. Оборудование RONDO ориентировано на использование как в небольших пекарнях, так и в условиях крупных промышленных хлебобулочных и кондитерских производств. Российский представитель имеет свой пополняемый склад запчастей в Москве, оказывает профессиональную сервисную и технологическую поддержку клиентам RONDO в России, реализует multifunctional высокопроизводительные и надежные линии, а также автоматические и электронные тестораскаточные машины. Увидеть работу оборудования RONDO можно в демоцентрах в Москве.



Сергей Смирнов: «Каждая выставка – это и активная работа с покупателями, и общение с партнерами по бизнесу»

ООО «Рондо Русь» в этом году выступила Золотым спонсором выставки Modern Bakery Moscow. О выставочных проектах компании мы поговорили с генеральным директором Сергеем Смирновым.

10–15%

Тестораскаточные машины сейчас востребованы у 10–15% наших покупателей, а все остальные приобретают автоматизированные производственные линии для мелкоштучной хлебной и кондитерской продукции.

– **Сергей Евгеньевич, расскажите, когда началось сотрудничество вашей компании с выставкой Modern Bakery Moscow?**

– Наша компания является постоянным участником выставок по современному хлебопечению с 1997 года. Наше участие было отмечено у вас вручением золотой медали выставки в 2017 году, когда исполнилось 20 лет нашего партнерства. Мы неоднократно

выступали спонсорами Modern Bakery Moscow, дважды были Золотым спонсором.

– **Расскажите, как ваша компания готовится к выставкам? Чего вы ожидаете от них?**

– Каждый год приходят новые посетители, к нам регулярно заглядывают наши партнеры и покупатели, всегда с интересом рассматривают новинки,

охотно обсуждают новости, последние тенденции и потребности рынка. К каждой выставке вся команда RONDO, как на заводе в Швейцарии, так и в России, готовится основательно и заблаговременно. Мы стараемся представить российским клиентам и посетителям Modern Bakery Moscow свои новинки, последние разработки, новые автоматизированные производственные линии, тестораскаточные машины и опции для выпуска



Новейшая тестораскаточная машина Comras 4.0

новых изделий. За последние пять лет российскому рынку были представлены новейшие multifunctional линии Smartline Starline пятого поколения, линия для производства круассанов и скрученных изделий Stomaster, обновленная Polyline. Наш стенд всегда вызывает большой интерес посетителей, на живых демонстрациях и дегустациях всегда ажиотаж.

– Обмениваетесь ли вы опытом участия в выставках с иностранными коллегами? Если да, то чем полезным делятся они с вами и вы с ними?

– Каждая выставка – это очень активная работа не только с потенциальными покупателями, но и общение с партнерами по бизнесу. Всем иностранным участникам, особенно тем, кто не имеет своего собственного отделения в России, интересно узнать, что происходит на российском рынке, какие тенденции, на что самый горячий спрос, ну и, конечно, все хотят знать, как компании RONDO удается столь успешно работать и оставаться лидером рынка столько лет.

– На ваш взгляд, какую роль играет Modern Bakery Moscow в процессах развития хлебопекарной и кондитерской отрасли в России и странах СНГ?

– Modern Bakery Moscow – это главная площадка для всей хлебопекарной и кондитерской отрасли России. Как для знакомства с новинками оборудования, так и для установления новых деловых контактов на эту выставку приезжают представители со всей России, из самых дальних регионов. Здесь можно встретиться с собственниками и высшим руководством, с ведущими технологами и техническими директорами, которые представляют как малых и средних производителей, так и крупнейшие хлебозаводы и кондитерские комбинаты, задающие тон всей отрасли. На выставке редко подписываются контракты, но задел для будущей работы здесь создается однозначно.

– Расскажите, какое оборудование RONDO наиболее востребовано в России: тестораскаточные машины или автоматические линии для производства мелкоштучных изделий и т. д.

– Ну если брать в процентах, то тестораскаточные машины востребованы



на 10–15% от наших покупателей, а все остальное – это автоматизированные производственные линии для мелкоштучной хлебной и кондитерской продукции, потому что все производители понимают, что только полный производственный цикл может обеспечить высокое качество продукции.

– Как повлияли на позиции RONDO на российском рынке ситуация с COVID-19 и рост курса евро? На чем вы делаете акцент сейчас, чтобы конкурировать с более дешевым оборудованием? Какие меры предпринимаете, чтобы усилить позиции компании на российском рынке?

– Ситуация с COVID-19 ударила по всем рынкам, и наш не остался в стороне. Он также пострадал, но в меньшей степени, чем другие сектора, где локдаун привел практически к полному параличу. Курс евро также повлиял, но в нашем случае в меньшей степени. RONDO – единственная компания, которая продает за рубли, наши контракты все в рублях, и наши заказчики не связаны с изменением соотношения курса евро. Наше достаточно дорогое оборудование востребовано в первую очередь из-за его высокого качества. Также мы единственные, кто предоставляет полный комплекс послепродажной поддержки – техническое, технологическое

RONDO – единственная компания, которая продает за рубли, наши контракты все в рублях, и наши заказчики не связаны с изменением соотношения курса евро. Наше достаточно дорогое оборудование в первую очередь из-за его высокого качества.

сопровождение заказчика на протяжении многих лет. Важно, что в распоряжении наших клиентов и склад запасных частей в Москве. Быстрота реакции в случае поломки значительно выше по сравнению с конкурентами, у которых нет такого сервиса, нет запчастей, а их технические специалисты при необходимости приезжают только из Европы, в чем сейчас дополнительные сложности из-за COVID-19, и стоят эти услуги в сравнении с нашим сервисом очень дорого.

– Насколько нам известно, в России энергоэффективность оборудования не так высоко ценится, как в Европе, так как цены на электроэнергию, воду и т. д. не такие высокие. В этой связи сталкиваетесь ли вы с нежеланием производств переходить на автоматизированное оборудование? Многие ли из ваших потенциальных / действующих клиентов еще считают, что человеческий труд выгоднее для производителя экономически? Как вы убеждаете их?

– Сегодня энергоэффективность и уменьшение зависимости от человеческого фактора стали очень чувствительной темой в общении с клиентами. Многие даже мелкие производители поняли, как важно наладить автоматизацию. Это отражается



◀ Rondostar 5000: новое поколение электронных тестораскаточных машин

не только на производительности, но и на качестве продукции, на стабильности этого качества, на отсутствии проблем, связанных с поиском квалифицированных кадров. На некоторые предприятия привлекаются сотрудники из стран ближнего зарубежья. В связи с введенными ограничительными мерами многие из них, уехав перед новогодними праздниками в конце 2019 года домой, так и не смогли вернуться. Нет авиа- и железнодорожного сообщения, вводится визовый режим, дополнительные карантинные и санитарные меры не дают возможности быстро и дешево приехать в Россию на работу. Никто не может прогнозировать такие ситуации, однако производители, которые позаботились об автоматизации производства, оказались в более выгодном положении на время карантина.

– Кто является вашими клиентами в России? Поделитесь, пожалуйста, отзывами российских клиентов, которые раскрывали бы, как поменялось качество их продукции благодаря вашему оборудованию. На какие регионы России приходится самый большой процент продаж?

– Вы знаете, самим себя хвалить не принято. О том, насколько мы известны и насколько качественное оборудо-

У нашей компании есть решения для малых, средних и больших производителей, для мелкоштучного производства кондитерских и хлебобулочных изделий, артизанальных (ремесленных) в том числе. Общее число наших партнеров-клиентов давно превысило 500.

вание мы производим и поставляем в Россию, пусть лучше скажут те, кто его использует в своем производстве. Среди предприятий хлебопекарной и кондитерской отрасли России есть, конечно, те, кто работал на технике наших конкурентов, на более дешевом, но менее качественном оборудовании. Все хорошо знают, где находятся эти производители, не буду делать им рекламу. Иногда смена производителя оборудования требует времени, правильное решение должно опираться на обретенный негативный опыт и должно созреть.

Мы работаем во всех географических зонах нашей необъятной страны, от Калининграда и Пскова до Владивостока и Якутска, от Мурманска и Архангельска до Ялты и Сочи. Сложно назвать те регионы, где нет нашего оборудования или где бы не подумывали или не собирались его покупать. Это касается и тестораскаточных машин, и автоматизированных производственных линий, и оборудования для мелкоштучной продукции, и для хлебобулочных изделий. В RONDO есть решения для малых, средних и больших производителей, для мелкоштучного производства кондитерских и хлебобулочных изделий, артизанальных (ремесленных) в том числе. Общее число наших партнеров-клиентов давно превысило 500.

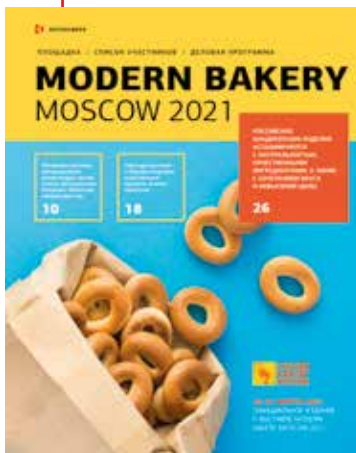
– На ваш взгляд, какие тренды существуют сейчас на хлебопекарном и кондитерском рынках в России и Европе? Как они влияют на деятельность ООО «Рондо Русь»?

– В хлебной отрасли идет поляризация, причем мы это наблюдаем и в Европе, и в США, и в России, и в других регионах мира. Малые предприятия и частные пекарни делают ремесленный высококачественный и высокомаржинальный продукт, а крупные индустриальные игроки уходят в производство массового и низкобюджетного продукта. Более низкая маржинальность здесь компенсируется большим объемом производства и более высокой степенью автоматизации.

– Что вы планируете показать на выставке Modern Bakery Moscow 2021?

– Учитывая ситуацию на рынке, а также следуя доброй традиции, мы приняли решение привезти наши новинки 2020 года – две абсолютно новые модели электронных тестораскаточных машин. Первая – это RONDOSTAR 5000, пятое поколение этой замечательной машины, хорошо известной всему миру уже более 20 лет. Вторая – наша флагманская машина COMPAS 4.0, четвертое поколение самой мощной, самой производительной тестораскаточной машины в мире! В отличие от своей предшественницы COMPAS 3000, у новой машины существенно переработана конструкция, у нее четыре отдельных привода на валки и ленты столов, более мощная конструкция и более широкий стол, что позволяет увеличить нагрузку и раскатывать блоки большего веса. Для показа вживую возможностей этих машин мы привезем multifunctionальную линию Polyline, состыкуем через передаточный стол с раскаткой и будем делать мелкоштучные изделия прямо в павильоне. А те изделия, которые будут выпускаться на линии, предложим для дегустации. Приглашаем всех желающих посмотреть на эти машины в ходе демонстраций! ■

**ПРИГЛАШАЕМ ВСЕХ ЖЕЛАЮЩИХ
В ПАВИЛЬОН ООО «РОНДО РУСЬ»
НА ДЕГУСТАЦИЮ ПРОДУКЦИИ.
НОМЕР СТЕНДА 21D40.**





Modern Bakery Moscow 2021/ ЭкспоСфера

Информационно-аналитическое издание для участников и посетителей выставки Modern Bakery Moscow 2021

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, www.shutterstock.com

Отпечатано в типографии «ПремиумПресс».
Подписано в печать: 15.03.21.
№328 Современное хлебопечение / ЭкспоСфера
Тираж: 7 000 экз.

Управляющий:
ИП Алексей Павлович Захаров

Руководитель отдела продаж и маркетинга:
Елена Николаева
e.nikolaeva@sfera.fm

Реклама:
Юлия Мельникова
y.melnikova@sfera.fm

Надежда Антипова
n.antipova@sfera.fm

Елизавета Дьячкова
e.dyachkova@sfera.fm

Виктория Иванова
v.ivanova@sfera.fm

Выпускающий редактор:
Татьяна Голубцова
t.golubtsova@sfera.fm

Дизайн и верстка:
Нина Слюсарева
n.slyusareva@sfera.fm

Анна Писанова
annet.peace@gmail.com

Корректор:
Лариса Торопова

Издатель:
ООО «ИЗДАТЕЛЬСКИЙ ДОМ «СФЕРА»

Адрес редакции:
Россия, 197101, Санкт-Петербург, ул. Мира, д. 3, литера А, помещение 1Н, тел./факс: +7 (812) 245-67-70, www.sfera.fm



GOCMEN

WAFFER & CHOCOLATE MACHINES

Оборудование для производства вафель и шоколада

- Оборудование для производства вафель
- Оборудование для производства шоколада



www.gocmen.com.tr

gocmen@gocmen.com.tr



На сегодняшний день на предприятии выпускается более 290 наименований продукции, охватывающей весь спектр потребностей производителей хлеба и кондитерской промышленности.



Обучающие программы помогают нашим партнерам быть всегда в курсе новых трендов в хлебопекарной и кондитерской промышленности.



Сергей Халлач: «Выставка заряжает нас на новые достижения, открывает перед нами новые горизонты»

Группа компаний «Берта» – один из самых постоянных участников выставки Modern Bakery Moscow. В этом году они выступили Спонсором регистрации участников. Свое продвижение двадцать лет назад компания начала с одной из зарубежных выставок и до сих пор видит смысл в том, чтобы показывать свою продукцию, свои достижения и налаживать новые деловые связи именно в таком формате. О том, почему выставочная деятельность так важна сейчас, нам рассказал генеральный директор группы Сергей Игоревич Халлач.

– **Р**асскажите, как начиналась ваша деятельность.

– Все началось с выставки. Посетив одну из зарубежных выставок более чем 20 лет назад, мы увидели и попробовали огромное количество продуктов для хлебопекарной и кондитерской промышленности, которые не были представлены на российском рынке или представлены очень слабо и не широко. И тогда мы решили:

почему бы нам не попробовать дать нашему производителю возможность работать на хорошем сырье?

Это было в тот период, когда не было хорошего оборудования для производства сырья, технологий и опыта в организации такого производства. Поэтому многие наши первые разработки – это совместное детище наших и зарубежных технологов как в области разработки оборудования, так и технологий производства нового для

российского рынка сырья. Одним из первых продуктов были фруктовые начинки, эмульсии для смазки форм, хлебные смеси.

– В каких профильных выставках вы предпочитаете участвовать?

– Конечно же, одним из главных событий в мире российского хлебопечения и кондитерского производства является выставка Modern Bakery



За последние десятилетия мы интенсивно развивали наш ассортимент, добавили новые линейки и вкусы. И теперь покупательский спрос говорит сам за себя.

в Москве. За последние годы интерес к российским выставкам возрос. Во-первых, это отечественные производители сырья, которые лучше оценивают вкусы и запросы своего потребителя. Посетители выставок из года в год ставят перед участниками более сложные и интересные задачи, хотят получить от поставщиков сырья ингредиенты и продукты для производства эксклюзивной конкурентоспособной продукции. Во-вторых, посещая такие выставки, мы считаем, что производители обязательно находят ответы на поставленные вопросы, завязываются новые деловые контакты. От выставки к выставке расширяются количество участников, ассортимент представленных продуктов. В-третьих, приятно отметить, что контингент посетителей молодеет, а профессионализм их растет. И нам всегда есть куда расти дальше, глядя на молодых участников.

– Как пандемия повлияла на рынок ингредиентов?

– Безусловно, пандемия негативно повлияла на все сферы бизнеса и производства не только в России, но и во всем мире. Конечно же, она коснулась и нашей отрасли. В связи с этим потребитель и производитель стали предъявлять особые требования к полезности, натуральности и технологичности продуктов и добавок. На выставке 2021 года мы рады представить нашим постоянным и новым пар-

Досье

Группа компаний «Берта» – крупнейший российский производитель продукции для хлебопекарной и кондитерской промышленности.

Предприятием выпускаются смеси, начинки, гели, улучшители, эмульсии, топпинги и др. Компания имеет свою лабораторию, производственные цеха. Для технологов основана первая на юге России школа хлебопечения и кондитерского мастерства.

тнерам новые виды витаминизированных хлебов, начинок с фруктами премиум-класса. Посетителей нашего стенда ждет несколько сюрпризов.

– Сюрпризы? Вы расскажете о ваших новинках?

– Конечно, мы традиционно готовили к выставке новую линейку продуктов. Это Hallipso – шоколадные пасты, га-наши (термоустойчивые наполните-

ли. – Ред.) специального промышленного назначения: это традиционный шоколад, который изготавливается на прецизионном оборудовании от швейцарского производителя. Мы постоянно работаем над расширением ассортимента и удовлетворением растущего спроса нашего потребителя. В этот раз представим новые вкусы и свойства этого великолепного продукта. Какие именно – пускай останется интригой! Просто приходите к нашему стенду, и вы все узнаете! Просто знайте, что один из главных приоритетов нашей продукции – это высокое и стабильное качество, натуральность и безопасность.

– Какова «география» ваших партнеров? Какая продукция пользуется у них наибольшим спросом?

– В России с нашей продукцией работают предприятия от Калининграда до Владивостока. Мы работаем с крупными заводами по всей России и странам бывшего СНГ, с малым и средним бизнесом в нашей отрасли. У нас открыты собственные филиалы в Краснодарском крае и Крыму. Компания создала большую сеть дистрибьюторов, с большей частью из них мы работаем от пяти до десяти лет.

За последние десятилетия мы интенсивно развивали наш ассортимент, добавили новые линейки и вкусы. И теперь покупательский спрос говорит сам за себя. Нельзя выделить какие-либо линейки или продукцию, которая

пользуется наибольшим спросом, так как в каждом регионе есть свои вкусовые предпочтения.

– Вы открыли школу хлебопечения и кондитерского мастерства. Какие задачи решает этот консалтинговый проект?

– Школа мастерства, открытая в Ставрополе, показала свою эффективность, и по многочисленным просьбам наших партнеров мы открыли центры в Краснодаре и в Ессентуках. Особенно в период пандемии, когда практически никто не мог выезжать в другие регионы для повышения квалификации, обмена опытом, мы смогли помочь с расширением ассортимента, отработкой новых технологий, интересных рецептов.

– Чего вы ждете от выставки Modern Bakery в 2021 году?

– Всегда интересны встречи с новыми потенциальными партнерами и со старыми друзьями, так как на выставку приезжают из всех уголков дальнего и ближнего зарубежья. Особенно приятно встречаться с людьми, влюбленными в свое дело. Выставка – это подведение итогов и заряд на новые достижения, это обмен опытом и открытие новых рубежей. ■

КОМПАНИЯ «БЕРТА» ПРИГЛАШАЕТ ПОСЕТИТЬ ИХ СТЕНД 21D33!



Эволюция перевозки хлеба: от мула до «ГАЗели»

Хлеб занимает особое место в истории становления нашей цивилизации. Принято считать, что человек одомашнил пшеницу, но это правдиво только отчасти. Во многом именно пшеница одомашнила человека. Именно из-за хлеба Homo Sapiens оставил привычный образ жизни охотника и собирателя, перейдя к оседлости и земледелию.

ПРОШЛОЕ

Около 10 000 лет назад человек решил подчинить себе дикое растение. Ему понравилось, что еду можно добывать не только для ежесекундного удовлетворения потребностей, но и заготавливать на будущее. Человек сменил копье на мотыгу, стараясь подстроиться под капризы растения. Он начал строить склады для семян, огораживать поля от врагов, разрабатывать новые орудия труда. В то же время хлеб дал человеку уверенность в завтрашнем дне, позволил планировать свою жизнь, не отдавая ее на откуп природе. Из этого прекрасного союза появились деревни, города и государства. По мере того как множились поселения хлебопашцев и развивались тор-

О чем еще вы узнаете на выставке?

Автомобиль ГАЗ – это не просто средство передвижения. Это часть глобальной экосистемы, поддерживающей бизнес на всех этапах его развития. Мы расскажем вам об уникальных цифровых решениях, о сервисах, которые делают управление бизнесом и комфортным, и эффективным.

говые связи, человеку приходилось перевозить хлеб на большие расстояния. Многие тысячи лет единственными помощниками в этом деле были вьючные животные. Однако в начале прошлого века на смену живой силе пришли автомобили. Разработка специального транспорта для перевозки хлеба – задача не из легких. По своей природе хлеб нуждается в особых условиях. Фургон должен быть крытым, чтобы защищать продукт от влаги, но не полностью герметичным, чтобы хлеб мог дышать. Важна как скорость доставки груза, так и сохранность его товарного вида. Автомобили Горьковского автозавода одними из первых в нашей стране взяли за это ответственное, но в то



GAZ Connect –

единая платформа для доступа ко всем цифровым услугам GAZ;

GAZ Assistance –

программа помощи на дорогах для коммерческого транспорта;

GAZ Finance –

сервис фирменных кредитных и лизинговых программ.



Наталья Плетникова,
начальник управления по новым продуктам:

«Выставка – отличная возможность расширить горизонты, пообщаться в неформальной атмосфере с лидерами рынка, нашими потенциальными заказчиками, рассказать им о возможностях нашей техники, системе сервисов».

же время почетное дело. Первым массовым хлебным фургоном стал ГАЗ-АА. Знаменитая полуторка на протяжении многих лет выполняла роль основного развозного автомобиля СССР, работая на благо страны как в мирное время, так и в сложные военные годы.

В 50-е годы ГАЗ-АА на этом посту сменил не менее культовый ГАЗ-51. Хлебные фургоны на базе ГАЗ-51 и ГАЗ-53 стали самыми массовыми в стране, и долгие годы их легендарные силуэты ассоциировались у граждан Союза с ароматом свежего хлеба.

Появление в 1994 году «Газели» можно считать новым витком истории отечественного автопрома. Она покорила рынок развозного транспорта и стала родоначальником нового семейства коммерческих автомобилей.


НАСТОЯЩЕЕ

В XX веке автомобили Горьковского автозавода играли важнейшую роль в логистике предприятий хлебопечкарного и кондитерского рынков. Не изменил это и день сегодняшний. Год от года ГАЗ переосмысливает философию коммерческого транспорта и создает новые эффективные автомобили для всех сфер бизнеса.

В феврале 2021 года стартовали продажи нового среднетоннажного грузовика «Валдай NEXT». Новый автомобиль

соединил в себе традиционные технические решения «ГАЗ» и передовые технологии нового поколения NEXT. «Валдай» оснащен кабиной с бескапотной компоновкой, усиленным шасси, современным двухрежимным двигателем и новой шестиступенчатой коробкой передач, что позволяет говорить об оптимальных технических характеристиках для работы в городе. Модельный ряд ГАЗ представлен не только развозными автомобилями. На выставке показана мобильная автолавка на базе «Газели»

«Торговля на колесах» – важный тренд бизнеса. Во всем мире поставщики услуг все чаще выходят на улицы – они готовы ехать к клиенту сами.

Совместный проект ГАЗ и РБК «Бизнес жмет на газ» доказал, что сфера применения автомобилей в передвижном бизнесе ограничена только фантазией предпринимателя. А во время Чемпионата мира по футболу 2018 года под знаменем проекта «Гастрономическая карта России» 11 фудтраков «Газель» проехали через всю Россию и накормили иностранных болельщиков блюдами традиционной кухни в восьми регионах. 

УВИДИМСЯ НА MODERN BAKERY MOSCOW! НАША ЭКСПОЗИЦИЯ РАСПОЛОЖЕНА НА СТЕНДЕ 23Е10.



Компания:
Kaak Group Representative

Anton Ohlert St. Petersburg
191028, Санкт-Петербург, Россия,
Литейный пр., 22, офис 52, этаж 5

А. Черняк
Тел.: +7 (812) 329-67-55
Факс: +7 (812) 703-50-67
E-mail: ohlert@ohlert.spb.ru
www.ohlert.com



Каак Group: инновационное оснащение хлебопекарных предприятий

Опираясь на более чем столетний опыт работы, группа компаний Kaak предлагает хлебопекарным предприятиям всего мира оборудование для производства множества видов хлебобулочных изделий. Kaak Group постоянно разрабатывает инновационные продукты и с гордостью представляет высокотемпературную печь с прямым огневым подогревом, миксер для механического взбивания теста, экструзионный делитель Xtrueder и линии для раскатки.

ВЫСОКОТЕМПЕРАТУРНАЯ ПЕЧЬ С ПРЯМЫМ ОГНЕВЫМ ПОДОГРЕВОМ

Наша фабрика в Ала (Италия), основанная в 1974 году, имеет безупречную репутацию в области автоматических промышленных линий для производства хлеба и пиццы. Наши автоматические системы расстойки и циклотермические туннельные печи сочетают высокую производительность с абсолютной надежностью и гибкостью. Печи, нагреваемые с помощью излучения или кон-

векции, подходят для производства широкого ассортимента хлебобулочных изделий: от традиционного (подового) хлеба до всех видов сдобного хлеба, подовых булочек, тонких хлебобулочных изделий и даже большинства видов пиццы. Печь с прямым огневым подогревом используется для выпечки изделий, требующих высоких температур, часто более 350 °С, что едва ли достижимо при использовании традиционных печей с косвенным нагревом. Такая печь часто используется для производства пиццы, лава-

ша и подобных продуктов. Обычно продукты, которые выпекаются при высоких температурах, требуют короткого времени выпечки, и, соответственно, высокая производительность может быть достигнута с помощью довольно небольших печей. Наш ассортимент предусматривает ширину печей от 1 до 2 м. Длина печи редко превышает 15 м. Наиболее распространенными размерами являются 8 и 12 м, хотя при необходимости могут быть сконструированы и более длинные печи. Тепло обеспечивается ленточными га-

зовыми горелками, размещенными непосредственно внутри пекарной камеры, над и под пекарным конвейером. Печь с прямым огневым подогревом доступна с проволочной сеткой для выпечки или конвейером из натурального пекарского камня в зависимости от требований клиента. Количество зон регулирования зависит от общей длины пекарной камеры. Каждая зона имеет независимую регулировку для нижнего и верхнего тепла, что позволяет получить наиболее подходящую схему выпечки. Печь также оснащена зоной предва-



рительного нагрева на хлебопекарном конвейере. Зона предварительного нагрева особенно важна в этом типе печи, так как скорость выпечки (обычно от 60 до 120 сек.) требует, чтобы тепло сразу же поступало с конвейера к продукту.

Как и все продукты Kaak Group, высокотемпературная печь с прямым огневым подогревом постоянно совершенствуется в соответствии с последними производственными разработками. Мы используем только хорошо известные высококачественные и фирменные комплектующие, доступные на всех основных рынках.

С ЛЮБОВЬЮ К ТЕСТУ

Фабрика Kaak Group в Ньюкуке (Нидерланды) уже более 120 лет проектирует и конструирует системы для производства и обработки всех видов теста. Основное внимание уделяется качеству теста и бережному обращению с ним во время деления, округления, расстойки и формования. В тесном сотрудничестве с клиентами мы обсуждаем конкретные потребности и пожелания в отношении производства и бизнеса и предлагаем лучшее решение. Помимо оборудования стандартной комплектации, доступны изготовление линий на заказ и подбор индивидуальных параметров. Такая возможность обеспечивает клиентам оптимальную основу для производства различных продуктов самого высокого качества.

MDD MIXER ДЛЯ МЕХАНИЧЕСКОГО ВЗБИВАНИЯ ТЕСТА

Миксерная система для механического взбивания теста подходит для смешивания различных типов механически разработанных видов теста для формового хлеба, булочек, теста для пиццы и т. д. с заранее запрограммированными параметрами времени, энергии или температуры теста. Система также может использоваться для высокоскоростного смешивания относительно небольших партий в вакууме или под давлением с постоянным качеством теста. При смешивании в вакууме можно менять конечную структуру теста для получения более тонкой клеточной структуры. Давление при перемешивании увеличивает объем кислорода в смесительной чаше, что ускоряет процесс окисления. Конструкция смесительной чаши в сочетании с высокой скоростью перемешивания быстро добавляет энергии тесту, что приводит к более короткому времени перемешивания по сравнению с другими типами миксеров.

Миксерная система для механического взбивания теста – полностью автоматизированный процесс с полным системным контролем в сочетании с автоматической системой обработки и дозирования ингредиентов. Качество и температура теста контролируются и обеспечиваются

При смешивании в вакууме можно менять конечную структуру теста для получения более тонкой клеточной структуры. Давление при перемешивании увеличивает объем кислорода в смесительной чаше, что ускоряет процесс окисления.

интегрированной системой. Эта автоматическая система измеряет температуру всех основных ингредиентов и регулирует температуру добавляемой воды. Система автоматической очистки значительно сокращает время очистки смесительной чаши и крышки, что сокращает количество простоев между типами теста.

XTRUEDER

XTRUEDER® – экструзионный делитель, конструкция которого оптимизирована специально для разделения и обработки теста (патент заявлен).

Механизм с сервоприводом управляет двойными винтами. Технология сервопривода – основа для исключительно точного и воспроизводимого процесса. Оператор выбирает сохраненный в ПЛК рецепт, и XTRUEDER® работает по его точным настройкам. Исходя из требований к консистенции теста, можно добавить к комплектации специально разработанную мешалку и скребок для улучшения подачи теста в систему транспортировки шпинделя.

Использование вакуума – стандартная функция, контролируемая контроллером ПЛК, как и прочие параметры рецептуры. Масло не требуется. Выход XTRUEDER® можно адаптировать под специфические запросы.

ЛИНИИ РАСКАТКИ

Линии для раскатки хлеба Kaak Group предназначены для самых требовательных промышленных пекарен. Бескомпромиссная философия дизайна послужила основой непревзойденному качеству. Почему именно раскатка?

- Она позволяет создавать формы, которых невозможно достичь с помощью традиционного оборудования для раскатки теста.

- Она позволяет использовать рецепты, которые ранее было невозможно воплотить.

Особенность линий для раскатки Kaak Group – мягкая подача теста. Эта черта обеспечивает непревзойденную мягкость обработки теста. Тесто не растягивается вертикально и полностью поддерживается до первого мультиролика, что позволяет использовать большое количество жидких ингредиентов (90%+), а само изделие может быть открытым и тесто не будет повреждено. Уникальные особенности линий раскатки:

- автоматическая подача теста;
- экономия пространства, но открытая конструкция;
- легкий доступ для чистки и обслуживания;
- никаких цепных передач, только двигатели с прямым приводом;
- возможна влажная очистка всей установки;
- режим очистки в системе ПЛК для полной очистки всех отверстий и упрощения процесса;
- эргономичный дизайн: инструменты легко заменяются сбоку;
- удобный для пользователя графический интерфейс с сенсорным дисплеем;
- функция помощи для работы в операторской панели. ■

Автор:
**Владимир
Шафоростов,**
партнер компании
«НЭО Центр»

**ЭКСПОРТ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ
В ДЕНЕЖНОМ ВЫРАЖЕНИИ
НАХОДИТСЯ НА ПЕРВОЙ СТРОЧКЕ
В РЕЙТИНГЕ ЭКСПОРТА ПИЩЕВОЙ
И ПЕРЕРАБАТЫВАЮЩЕЙ
ПРОМЫШЛЕННОСТИ.**

Возможности экспорта российских кондитерских изделий: что нужно знать о рынке Китая

Ключевой вопрос любой отрасли в период, когда рынок насытился или близок к насыщению, – где искать дальнейшие точки роста или сохранения маржинальности. Экспорт – это универсальное решение для снижения давления на цену на внутреннем рынке через сокращение предложения избыточной продукции и возможность расширить границы бизнеса. Часто при этом экспортные цены ниже цен внутреннего рынка, а в некоторых отраслях ниже полной себестоимости продукции.

Экспорт кондитерских изделий в денежном выражении находится на пятой строчке в рейтинге экспорта продукции АПК по итогам 2020 года и на первом среди продукции пищевой и перерабатывающей промышленности. Несмотря на кризисный 2020 год, экспорт кондитерских изделий из РФ вырос почти на 4% по сравнению с 2019-м и составил около 1,3 млрд долл. США. Основным торговым партнером и самым перспективным рынком выступает Китай. На него приходится 15% поставок из России в денежном выражении.

Российские кондитерские изделия ассоциируются с натуральностью, качественными ингредиентами, а также с сочетанием вкуса и невысокой цены.

Большая часть из этого – шоколадные кондитерские изделия, экспорт которых в Китай вырос в 2020 году на 17% в денежном выражении и на 30% (!) в натуральном.

СТАВКА НА КИТАЙ ОБОСНОВАННА

Китайский рынок интересен своей динамикой: рост в денежном выражении в последние пять лет составил 28%. В следующие 10 лет ожидается аналогичная динамика, и к 2030 году емкость китайского рынка кондитер-



ской продукции может приблизиться к 100 млрд долл. США. Основным драйвером может стать сегмент мучных изделий. Сахаристая и шоколадная продукция также имеет все предпосылки к росту, ожидается значительное увеличение рынка в этих сегментах. Это открывает самые многообещающие перспективы для существующих и будущих экспортеров.

КАКОВЫ ПОЗИЦИИ РОССИИ В НАСТОЯЩИЙ МОМЕНТ?

Россия является крупнейшим экспортером шоколадных кондитерских изделий в Китай в натуральном выражении. При этом российская продукция – это всего около 2% китайского рынка. В масштабах соответствующих категорий доля российской продукции занимает значительную долю лишь в категории шоколада. В категориях мучные или сахаристые кондитерские изделия доля РФ не достигает и 0,1%. Стоит отметить, что рынок шоколадных кондитерских изделий имеет в Китае наименьшую емкость, но при этом активно развивается за счет формирования привычки потребления шоколада, и здесь есть все шансы закрепиться и усилить свои позиции. Рынок по всем категориям кондитерских изделий формируют глобальные бренды с продукцией, про-

Российские товары уступают иностранным производителям в имиджевых составляющих – дизайне, философии брендов. Внешне они кажутся более дешевыми, простыми и незамысловатыми.

изведенной на территории Китая, и большое число местных брендов. Основные страны-экспортеры шоколада – Италия, Россия, Малайзия и Бельгия. Основные страны-экспортеры сахаристых кондитерских изделий – Таиланд, Япония, США и Малайзия. Основные страны-экспортеры мучных кондитерских изделий – Индонезия, Малайзия, Япония и Дания.

ЦЕНА ВОПРОСА

Произведенные в Европе кондитерские изделия преимущественно продаются в среднем и высоком ценовых сегментах и позиционируются в качестве подарков близким и коллегам, а также в качестве товаров «статусного» потребления.

Значительная часть европейских продуктов сделана из шоколада или с добавлением шоколадной глазури. Изделия из стран Юго-Восточной Азии чаще всего продаются в низком или среднем ценовом сегментах и позиционируются в качестве товаров повседневного потребления. Товары из этих стран также могут мимикрировать под кондитерские изделия, произведенные в Европе. Чаще продукция из этого региона – это сахаристые и мучные изделия с фруктовыми или другими необычными вкусами. Большинство российских кондитерских изделий находится в среднем сегменте или «эконом». В этом и состоит одна из причин невысокой доли России в структуре китайского рынка. После осознания этого факта актуаль-

ность приобретает другой вопрос: как отделить российскую кондитерскую продукцию от продукции конкурентов и увеличить объемы поставок в КНР?

Российские товары уступают иностранным производителям в имиджевых составляющих – дизайне, философии брендов. Внешне они кажутся более дешевыми, простыми и незамысловатыми, однако по качеству и вкусу чаще всего они не уступают другим иностранным производителям. Что касается китайских производителей, то в сравнении с ними российские товары аналогичны по цене, но куда лучше по вкусу и качеству.

При этом у китайских потребителей отсутствует какой-либо негатив по отношению к России или российской продукции. Проведенные исследования показали, что большая часть респондентов удовлетворена ценой российских кондитерских изделий. Они отмечают, что большинство товаров сочетают хорошее качество и низкую цену. Некоторые респонденты признались, что предпочитают покупать российские сладости для праздников, причина – приемлемая цена продукции в условиях большого количества прочих покупок. Китайским потребителям в целом нравится вкус кондитерских изделий из России. Некоторые продукты для них экзотичны и непривычны, но



интересны. Однако большинство опрошенных отмечают, что российские сладости слишком сладкие. Часто это происходит из-за смешения нескольких сладких ингредиентов (например, пряники с джемом, покрытые шоколадной глазурью).

ИМИДЖ И УЗНАВАЕМОСТЬ VS ВКУС И КАЧЕСТВО

В сознании китайских потребителей нет сформированного имиджа России как страны-производителя кондитерских изделий, и шоколада в частности. По результатам исследований, почти 80% респондентов не знакомы с существующими российскими кондитерскими брендами. Это обусловлено несколькими причинами:

- не всегда можно определить по товару, что он произведен в России;
- отсутствует адаптация под Китай (например, нет продуктовых линеек, которые были бы специально разработаны под китайский Новый год), поэтому в периоды всплеска потребления российские продукты остаются незамеченными;
- отсутствует широкая представленность онлайн;
- продукты не всегда доступны для китайского потребителя, отсутствуют на складах в Китае;
- наблюдается малое разнообразие во вкусах и их необычных сочетаниях;

Россия является крупнейшим экспортером шоколадных кондитерских изделий в Китай в натуральном выражении. При этом российская продукция – это всего около 2% китайского рынка.

- российские бренды известны небольшому числу потребителей (около 20%).

Перечисленные факторы следует учитывать при выстраивании стратегии позиционирования продукта на китайском рынке.

Российские кондитерские изделия ассоциируются с натуральностью, качественными ингредиентами, а также с сочетанием вкуса и невысокой цены. Несмотря на то, что китайский потребитель в общей массе пока склоняется к потреблению местных продуктов, рост доходов населения приводит к росту спроса на импортные продукты как более качественные и интересные. Это наблюдение основано в том числе на опыте других стран мира: существует довольно устойчивая зависи-

мость между ростом среднедушевого располагаемого дохода и ростом объема потребления кондитерских изделий.

ФОРМУЛА УСПЕХА

Повышенный интерес к импортным продуктам и запрос на них будут расти, и есть все шансы усилить позиции российской продукции на рынке при условии особого внимания к следующему:

- Китайские потребители заинтересованы в покупке оригинальной продукции и беспокоятся о ее качестве. Необходимо подчеркивать аутентичность и «российскость» продукции.
- Важны современные графические решения с европейским подходом.
- Необходимо грамотно продви-

гать бренд, добавлять специальные предложения для покупки. Помимо цены, китайскому потребителю важны информация о продукте, дополнительные послания и уникальные характеристики. Разделение философии бренда начинает занимать большое место в самоопределении жителей КНР: то, что они покупают и потребляют, становится продолжением их индивидуальности.

- Следует уделять внимание разнообразию вкусов (интерес в необычных сочетаниях: сладкое и соленое, сладкое и кислое и т. д.).
- Использовать более привычные, удобные упаковки товаров с современным дизайном.

Эффективных результатов можно достичь через более активное присутствие онлайн: торговые площадки и социальные сети, современные форматы офлайн-торговли (фирменные магазины). У потребителя должна быть возможность получить продукт оперативно, поэтому складу обязательно следует иметь в наличии продукты при запуске рекламных акций.

Таким образом, трансформированный продукт (вкус, упаковка, специальные предложения) с акцентом на российское происхождение, активное присутствие онлайн и физически на рынке позволят увеличить среднюю цену продукции и физический объем продаж. ■



образовательный
проект



СТАРТ КУРСА **13** АПРЕЛЯ



ОНЛАЙН-КУРС

повышения квалификации



«Новые требования к организации декларирования продукции»

Программа курса:



Каждый участник курса получает удостоверение о повышении квалификации.

1. Обзор действующих регламентов в законодательстве
2. Планирование ассортимента и требования по маркировке пищевой продукции
3. Испытания пищевой продукции. Требования к лаборатории
4. Этапы декларирования
5. Электронная подпись
6. Видеоинструкция оформления деклараций
7. Обзор трудностей работы с сайтом Росаккредитации



Преподаватель курса



Жанна Гаркуша

директор по качеству, международный аудитор по пищевой безопасности

Онлайн-курс поможет вам разобраться в новых требованиях процесса декларирования, оценить тонкости запуска нового продукта, корректно направить в разработку ТУ или СТО и обойти сложности ТР ТС 022 по требованиям к маркировке. Вы научитесь грамотно подготавливать образцы для испытаний в лабораторию и оценивать компетенции лаборатории, а также сможете правильно выстроить работу на ресурсе Росаккредитации и на практике освоите полноценный процесс декларирования.

VISIT US AT
**MODERN
BAKERY**
ANTON OHLERT
STAND 22B60



**Вы печете, а мы
о Вас заботимся**



реклама