



**MODERN
BAKERY
MOSCOW**



ЭКСПОСФЕРА

21-24 МАРТА 2023

ОФИЦИАЛЬНОЕ ИЗДАНИЕ
К ВЫСТАВКЕ MODERN BAKERY
MOSCOW 2023

СОБЫТИЕ

Modern Bakery Moscow |
Confex: в кругу профессионалов
хлебопекарного и кондитерского
сообщества

5

ОБОРУДОВАНИЕ

Какие меры господдержки
действуют сегодня и какие
требуются хлебопекам
и машиностроителям?

18

АНАЛИТИКА

ОТРАСЛЕВЫЕ ПОКАЗАТЕЛИ:
С КАКИМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ
КОНДИТЕРЫ И ХЛЕБОПЕКИ
ВОШЛИ В НОВЫЙ, 2023 ГОД

22

MODERN BAKERY



MOSCOW 2023

ПЛОЩАДКА / ДЕЛОВАЯ ПРОГРАММА

НЕ ИГРАЙТЕ
С КАЧЕСТВОМ,
ВЫБИРАЙТЕ
DV TRADING





DV Trading

Complex Ingredient Solutions

ОТРАСЛЕВЫЕ
НОВОСТИ
В ТЕЛЕГРАМ



@dvtrading_ingredients

Все актуальные отраслевые и околоотраслевые **пищевые новости** на одном Телеграм-канале.

Собираем для вас всё самое важное и интересное: сырьё, котировки, экспертные статьи, статистика, маркетинг, новости лидеров рынка!

Подписывайтесь, чтобы быть в курсе!

И заказывайте только качественные ингредиенты только в DV Trading

Маргарины

Заменители молочного жира

Специализированные жиры

Кондитерские глазури

Глазури для мороженого

Какао-продукты

ООО «ДВ Трейдинг»

www.dvtrading.ru

sales@dvtrading.ru

(+7 812) 321-01-00

Схема павильонов



21–24 марта 2023 года

Москва, ЦВК «Экспоцентр», павильон 2

Павильон 2.1



Павильон 2.2



Официальные партнеры:

Официальный
поставщик дрожжей



Технический партнер



HoReCa-партнер



Официальная поддержка:





Международный
бизнес-форум и павильон
технологий для шоколадного
и сахаристого производства

Павильон 2.3



Полный список
участников
здесь



На выставке представлены:

ОБОРУДОВАНИЕ И ПИЩЕВЫЕ ТЕХНОЛОГИИ

Прием, подготовка, хранение, транспортировка сыпучих и готовой продукции, оборудование для разделки теста и выпечки, линии производства хлебобулочных и кондитерских изделий, оборудование для производства шоколада и конфетных масс, комплектные пекарни.

ИНГРЕДИЕНТЫ, СЫРЬЕ, ДОБАВКИ

Мука, дрожжи, сахаросодержащие и масложировые продукты, фрукты, ягоды, начинки, глазури, кондитерские массы, мастика, хлебопекарные и кондитерские смеси, закваски, добавки-улучшители, ароматизаторы, красители, разрыхлители, эмульгаторы, ферменты.

ТОРГОВОЕ ОБОРУДОВАНИЕ И УСЛУГИ

Оборудование для оснащения ресторанов, кафе, магазинов, производства и реализации хлебобулочных и кондитерских изделий в сегменте HoReCa и ритейл, комплектные пекарни, фуд-трак, проектирование и комплексное оснащение.

УПАКОВКА И ТЕХНОЛОГИИ УПАКОВКИ

Упаковочные линии, машины для вакуумной упаковки, в термоусадочную пленку, машины для заварки пакетов, клипсаторы, упаковочные материалы.

ХОЛОДИЛЬНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

Системы охлаждения, установки для глубокой и шоковой заморозки, увлажнители и др.

КОНТРОЛЬ КАЧЕСТВА И ГИГИЕНА ПРОИЗВОДСТВА

Лабораторное оборудование и приборы для технического контроля качества и для гигиены производства в хлебопекарных и кондитерских цехах.

УСЛУГИ

Консалтинг, информационные технологии, финансы, логистика, лизинг, страхование, образование в области хлебопекарного и кондитерского производства, профессиональные издательства.

АКСЕССУАРЫ И ИНВЕНТАРЬ

Стеллажи, конвейерные ленты и системы, тележки, формы, противни, лотки, кондитерские мешки, венчики, вощеная бумага, покрытия и смазки для листов и противней, подставки, делители и кольца для тортов.

18

актуальных
тем

54

антикризисные
идеи для развития
бизнеса

150

владельцев
пекарен
и кондитерских

23 марта, 11.00–17.00

Москва, ЦВК «Экспоцентр»,
павильон 2.3, конференц-зал 23D10

Пaблик-тoк «Бизнec пeкaрeн и кoндитepcких»

Ключевые темы

- Как увеличить прибыль мини-пекарни
- Кондитерская витрина 2023. Какая она?
- Управление путем клиента на основе данных кондитерской и пекарни
- Как создать сильный бренд пекарни и кондитерской
- Масштабирование бизнеса. Как понять, что пора, и какой путь выбрать?
- Хлебный ресторан. Необычная концепция ресторана как источник привлечения гостей
- Технология производства. Недооценка ее важности как фактор снижения прибыли и увеличения рисков для существующих и создающихся пекарен
- Ассортимент пекарни и кондитерской. Что сейчас в тренде, а что – экономически выгодно?
- Продвижение. Эффективные инструменты 2023
- Антикризисные меры. Что предпринимают владельцы малого бизнеса?
- Панельная дискуссия «Эффективное развитие бизнеса пекарни и кондитерской в 2023»

СПИКЕРЫ МЕРОПРИЯТИЯ:

Том Халпин, основатель пекарни Layerz Bakery, шеф-повар ресторана Maya

Олег Бородин, основатель сетей «Фамильная Пекарня» и «Пицца Гусь»

Лиза Батт, шеф-кондитер, бренд-шеф кафе NIQA pâtisserie & café

Александр Васильев, руководитель производства «Хлебник» (сеть из 90 пекарен в Санкт-Петербурге, Ленобласти и Великом Новгороде)

Алла Комиссарова, основатель и генеральный директор двух шоколадно-кондитерских ателье La Princesse Choco в Москве

Наталья Кононова, автор и собственник сети пекарен-кондитерских-сыроварен «Вкусные привычки от Натальи Кононовой» и уникальных ресторанов хлеба и локального продукта «Хлеб Да Винчи'К» в Краснодаре и Москве

Виктория Провкина, руководитель центра сертификации «ГОСТ-маркет», создатель сообщества «СОЮЗКОНДИТЕРОВ», автор книги «Кондитер в законе»

Максим Борисов, младший партнер, лидер data driven marketing в Paper Planes, работал с сетью пекарен «ЭкоХлеб», сетями кондитерских «Яблонька», Cinnabon и др.

Елена Мельник, эксперт в брендинге, CEO Elena Melnik Studio и другие эксперты



Modern Bakery Moscow | Confex: в кругу профессионалов хлебопекарного и кондитерского сообщества

Крупнейшая выставка хлебопекарного и кондитерского рынков Modern Bakery Moscow | Confex 2023 даже в непростых экономических обстоятельствах собирает экспертов и профессионалов отрасли.

21–24 марта 2023 года ведущая международная выставка для хлебопекарного и кондитерского рынков **Modern Bakery Moscow | Confex** откроет свои двери в 28-й раз. В этом году на площадке одного из самых значимых деловых событий хлебопекарной и кондитерской отрасли – выставки **Modern Bakery Moscow | Confex** – соберутся как международные игроки, так и новые участники рынка.

На выставке широко представлены такие тематические направления, как пищевые технологии и оборудование, ингредиенты и сырье, упаковка, хранение и транспортировка пищевых продуктов, оснащение пекарен, кондитерских, холодильное оборудование и технологии, гигиена производства.

Единовременно свои инновационные технологические и сырьевые решения представят производители Вьетнама, Германии, Италии, Китая, России, Турции, Чехии и других стран.

Экспонентами выступят такие лидеры рынка, как Abat, Buhler, Begarat, Debag, Handtmann, Lesaffre, Memak, Polair, Rondo, Тесноpool, Wiesheu, «Ангел Ист Рус», «Берта», фирма «Восход», «Макиз-Урал», СЭМЗ и многие другие.

В числе новых компаний-участников – Alke Muhendislik Makine, Tan Nhat Huong, Qingdao Kesong, Wuxi Bakeware.

Опыт 2022 года показал, что личные встречи и общение незаменимы для развития бизнеса даже



Modern Bakery Moscow | Confex охватывает весь цикл производства хлебобулочных и кондитерских изделий и является уникальной платформой для развития бизнеса, обмена опытом и обсуждения актуальных вопросов.

в сложных для рынка условиях, поэтому для профессионального хлебопекарного и кондитерского сообщества выбор места встречи и проведения важных деловых переговоров в 2023 году очевиден. Только

Modern Bakery Moscow | Confex охватывает весь цикл производства хлебобулочных и кондитерских изделий и является уникальной платформой для развития бизнеса, обмена опытом и обсуждения актуальных вопросов.

НОВАЯ ДЕЛОВАЯ ПРОГРАММА НА MODERN BAKERY MOSCOW | CONFEX

В этом году посетителей выставки ждет обширная деловая программа: новые мастер-классы от именитых профессионалов хлебопекарной и кондитерской отраслей, воркшопы с разбором бизнес-кейсов и широкое пространство для нетворкинга.

23 марта 2023 года пройдет паблик-ток «Бизнес говорит» – мероприятие для владельцев ресторанного бизнеса, а также пекарен и кондитерских. Представители МСП поделятся антикризисными идеями по развитию бизнеса, расскажут о новых каналах маркетинга и продвижения, обсудят, как эффективно конкурировать с федеральными торговыми сетями.

22–23 марта 2023 года состоится пятая конференция «Собственное производство как конкурентное преимущество торговой сети». Мероприятие будет полезно для руководителей собственных производств торговых сетей и фабрик-кухонь.



ГОТОВИМ ВЫСОКОКВАЛИФИЦИРОВАННЫЕ КАДРЫ НА MODERN BAKERY MOSCOW | CONFEX

Сейчас хлебопекарной и кондитерской отраслям как никогда нужны квалифицированные кадры. Понимая важность кадрового вопроса, выставка **Modern Bakery Moscow | Confex** предоставляет специалистам возможность приобрести принципиально новые качественные знания и получить диплом государственного образца в рамках курса повышения квалификации «Школа современного хлебопека и кондитера ПроИнгредиенты».

ПОЧЕМУ MODERN BAKERY MOSCOW | CONFEX 2023 – СОБЫТИЕ, КОТОРОЕ НЕЛЬЗЯ ПРОПУСТИТЬ?

В настоящее время отрасль находится в состоянии высокой турбулентности. Некоторые иностранные поставщики уходят с хлебопекарного и кондитерского рынков, что не может не влиять на производственные процессы на предприятиях. Другие зарубежные производители вынуждены перестраивать бизнес-процессы и налаживать новые логистические маршруты. Все это заставляет российских производителей искать новых поставщиков для обеспечения бесперебойной работы предприятий.

Основная задача **Modern Bakery Moscow | Confex 2023** – это создание эффективной платформы для развития бизнеса и профессионального роста, позволяющей участникам рынка обмениваться опытом, находить новых деловых партнеров, вдохновляться новыми идеями и изучать передовые технологии и тенденции.

Modern Bakery Moscow | Confex 2023 – источник актуальной информации о рынке и его изменениях, площадка для эффективного нетворкинга и, конечно же, драйвер прямых продаж. ■



КОНФЕКС. КОНДИТЕРСКАЯ ЭКСПЕРТИЗА

МЕЖДУНАРОДНЫЙ БИЗНЕС- ФОРУМ И ЭКСПОЗИЦИЯ ТЕХНОЛОГИЙ ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА ШОКОЛАДНЫХ И САХАРИСТЫХ ИЗДЕЛИЙ

В 2023 году в рамках **Modern Bakery Moscow | Confex** в третий раз состоится международный бизнес-форум «Конфекс. Кондитерская экспертиза». Мероприятие будет проходить два дня и станет площадкой для обсуждения наиболее актуальных вопросов кондитерской отрасли.

Спикеры обсудят вызовы и проблемы, с которыми сталкиваются производители кондитерских изделий; поделятся своим видением трендов и перспектив развития кондитерского рынка 2023, а также расскажут об инновациях для кондитерского производства и наиболее эффективных стратегиях экспорта и маркетинга в изменившихся условиях.

Ознакомиться с новинками оборудования и ингредиентов кондитерские предприятия смогут в павильоне технологий для сахаристого и шоколадного кондитерского производства «Конфекс. Кондитерская экспертиза».



Время первых! Сегодня не нужно бояться быть первым, надо открывать новую страницу в новых реалиях нашей индустрии в кругу профессионалов хлебопекарного и кондитерского сообщества. Практические решения находят на Modern Bakery Moscow | Confex.

ОФИЦИАЛЬНЫЙ ПАРТНЕР ВЫСТАВКИ:



Официальный
поставщик дрожжей

**Вход на выставку платный.
Билеты приобретаются на сайте
www.modern-bakery.ru**

**Официальные материалы:
www.modern-bakery.ru**



КОНФЕКС. КОНДИТЕРСКАЯ ЭКСПЕРТИЗА

Международный бизнес-форум для топ-менеджеров кондитерских предприятий, а также экспозиция оборудования и ингредиентов для производства шоколадных и сахаристых кондитерских изделий

21–22 марта 2023 года

Москва, ЦВК «Экспоцентр», павильон 2.3, конференц-зал 23D10

1-й день – 21 марта

13.00–15.00

Тренды кондитерского рынка 2023

- Аналитика рынка кондитерской продукции. Итоги 2022. Перспективы развития 2023–2025
- Как меняется поведение потребителей?
- Кризис – время возможностей. Какие новые возможности открылись для производителей кондитерских изделий?
- Импортзамещение. Смогли ли отечественные поставщики закрыть потребности производителей кондитерских изделий по сырью и оборудованию?
- Как сохранить конкурентоспособность продукции в условиях ограничений? Как сохранить качество продукции и избежать повышения цен?
- Глобальные тренды кондитерской отрасли

15.30–17.30

Экспорт кондитерской продукции

- Экспорт кондитерских изделий. Итоги 2022
- Наиболее перспективные рынки для экспорта кондитерских изделий 2023–2025
- Государственные меры поддержки для экспортеров кондитерской продукции
- Особенности маркетинга и сбыта на перспективных зарубежных рынках
- Маркетплейсы: где ждут российских производителей кондитерских изделий?
- Тактика продвижения кондитерской продукции на рынках Персидского залива. Трудности, лайфхаки, перспективы
- Экспорт кондитерских изделий в Китай. Что нужно знать в 2023 году?

2-й день – 22 марта

10.30–12.30

Офлайн- и онлайн-ритейл

- Рост доли покупок СТМ в розничных сетях. Как начать сотрудничество с сетью и что выбирает современный потребитель?
- Увеличение количество точек продаж FMCG: мини-маркеты, дискаунтеры, супермаркеты. Что это значит для производителя кондитерских изделий? Как не упустить долю рынка?
- Маркетплейсы и сервисы доставки: новые возможности, продвижение, логистика
- Пересмотр промостратегии: как повысить эффективность?
- Новые каналы продаж и сбыта. Ищем возможности

13.00–15.00

Антикризисная кейс-сессия

С какими трудностями столкнулись производители и как удалось их решить?

15.30–17.30

Антикризисный маркетинг, брендинг и упаковка

- Обновление ассортимента и разработка новинок в условиях турбулентности: да или нет? Чего ждет потребитель?
- Какие каналы продвижения действительно эффективны для производителей кондитерских изделий?
- Омниканальность и digital-инструменты. Успешные кейсы производителей
- Упаковка для выхода в сети. Как понять, что нужен ребрендинг?
- Экологичная упаковка. Актуально ли это в текущих условиях и как этого добиться без значительных инвестиций?



Ойген Аллес,
генеральный директор
ООО «Гефера Медиа»

Текст подготовлен
Modern Bakery Moscow

Ойген Аллес:

«Трансформация и мосты на Восток»

Modern Bakery Moscow – единственная международная отраслевая выставка в России и СНГ, которая охватывает весь цикл производства и реализации кондитерских и хлебобулочных изделий. Для профессионалов отрасли мероприятие – эффективная платформа развития бизнеса, позволяющая обмениваться опытом, искать точки роста и пути адаптации к новым условиям.

– **В**ыставка Modern Bakery Moscow | Confex, несмотря на все имеющиеся проблемы и сложности, традиционно стартует в начале весны и по-прежнему является важнейшим событием для хлебопекарной промышленности России. Ситуация сегодня, да и на протяжении всех последних лет, заставляет организаторов выставки работать на пределе возможностей. В прошлом году нам пришлось перенести выставку с марта на июнь, провести реорганизацию компании, а затем фактически начать работу заново. Но вопрос, состоится ли выставка, для нас никогда не стоял. И сегодня мы помним о том, что, когда заканчивается что-то одно, обязательно начинается что-то другое. Новой, независимой российской компании мы дали имя «Гефера» неслучай-

но. В переводе с греческого «гефера» означает «мост». Именно в такие сложные периоды мы видим своей миссией возведение коммуникационных мостов между сообществом российских хлебопеков и кондитеров и профильными специалистами из других стран. За прошедший год мы не одну неделю провели в Китае, Турции, Индии для создания прочных связей с Востоком и максимального содействия нашим партнерам в их бизнесе. Хлебопекарная, кондитерская, другие пищевые отрасли столкнулись с большими проблемами. Ряд иностранных поставщиков ушел с рынка. Кто-то перестраивает свой бизнес, налаживает логистические маршруты. Появляются новые игроки, активизируются российские компании. В этих условиях

В этих условиях нам крайне важно подобрать такой пул участников, организовать такую систему взаимодействия, чтобы потенциальные партнеры нашли друг друга.

нам, организаторам выставки, крайне важно подобрать такой пул участников, организовать такую систему взаимодействия, чтобы потенциальные партнеры нашли друг друга. Радует, что участие в выставке примут знаковые игроки, хорошо из-

вестные на рынке. Это иностранные и российские производители Abat, «Бегарат», Buhler, Debag, Handtmann, Polair, Rondo, Wiesheu, «Берта», фирма «Восход», «Иртыш», КБ-НС, «Практика», СЭМЗ и многие другие. В этом году к выставке подключились новые компании из стран Азии, в первую очередь Ближнего Востока: Forma Makina, Qingdao Kesong, Wuxi Bakeware, Ygmaк. Новыми участникамиполнился и специальный павильон технологий для производства шоколадных и сахаристых изделий Confex: Alke Makine, Betaform, Kadzama, Keskin, «Дито» и многие другие. Посетители смогут познакомиться с последними разработками и достижениями компаний-экспонентов в самых востребованных направлениях:



Когда заканчивается что-то одно, обязательно начинается что-то новое. Новой, независимой российской компании мы дали имя «Гефера» неслучайно. В переводе с греческого «гефера» означает «мост». Именно в такие сложные периоды мы видим своей миссией возведение коммуникационных мостов.

пищевые технологии и оборудование; сырье, ингредиенты и добавки; упаковка, хранение и транспортировка пищевых продуктов; оборудование для оснащения ресторанов, кафе, магазинов, предприятий сегмента HoReCa; холодильное оборудование и технологии для гигиены производства. Стартапы представят свою продукцию в рамках тематической экспозиции Modern Bakery Lab по направлениям ингредиенты и сырье, упаковка, инвентарь, IT-решения. В объединенной удобной локации посетители смогут найти все необходимое для своих производств.

В прошлом году, самом сложном для организации выставки, свою продукцию продемонстрировали 179 экспонентов из 13 стран. Мероприятие посетили 11617 отраслевых специалистов из 32 стран и 80 регионов России. 89% участников успешно нашли новых клиентов, 88% укрепили существующие деловые связи, 86% продемонстрировали свой бренд и новые продукты. Нынешняя выставка, по предварительным прогнозам, покажет более высокие итоговые показатели – больше участников, мероприятий деловой программы, экспертов.

В рамках выставки 2023 года состоится ряд масштабных мероприятий, таких как третий международный бизнес-фо-

рум «Конфекс. Кондитерская экспертиза» – мероприятие для топ-менеджеров кондитерских предприятий. Впервые пройдет антикризисная кейс-сессия. Вновь на выставке будет организован курс повышения квалификации «Школа современного хлебопека и кондитера ПроИнгредиенты». Пройдут мастер-классы с мэтрами хлебопечения и кондитерского искусства. Состоится пятая конференция «Собственное производство как конкурентное преимущество торговой сети».

Российский союз пекарей традиционно предлагает на выставке целый блок мероприятий, в которых личное участие примет президент РСП Алексей Лялин. Напомню, что на прошлой годней выставке между организаторами и союзом было подписано долгосрочное соглашение о партнерстве. Произошло это в ходе открытого заседания «Делового клуба» «Лучшие региональные практики национального хлебопечения». Уверен, что в этом году «Деловой клуб», организуемый вице-президентом РСП, ректором Санкт-Петербургского института управления и пищевых технологий Ольгой Пономаревой, пройдет на привычном высоком уровне.

На выставке пройдет XV Всероссийский конкурс «Лучший хлеб России», который продемонстрирует качество

У нас профессиональная, сплоченная команда, которая за последние кризисные годы фактически перезапустила проект, сохранив его формат и содержание.

и многообразие ассортимента российского хлеба. И здесь хочется особо отметить продукцию несомненного лидера отечественного хлебопечения – компании «КАРАВАЙ-СВ», которую возглавляет член правления РСП Николай Панкин. Запланированы традиционный симпозиум «Хлеб – основа здорового питания», брифинг по популяризации хлеба. Организацию этих мероприятий курируют вице-президенты Российского союза пекарей Ольга Ильина (ректор Международной промышленной академии) и Сергей Краус, а также профессора Международной промышленной академии Вера Иунихина и Александр Романов. Я не скрываю того факта, что организация наших выставок последних лет требует колоссальных усилий. Слож-

ностей так много, что даже для того, чтобы просто перечислить их, потребуется время. Но мы не опускаем рук. У нас профессиональная сплоченная команда, которая за последние кризисные годы фактически перезапустила проект, сохранив его формат и содержание. Уверен, что, пройдя через все эти сложности, мы стали еще более профессиональны и готовы двигаться дальше.

Конечно, никакое движение вперед невозможно без наших партнеров, без их заинтересованности и помощи. Мы благодарны нашим постоянным партнерам, участникам, что в это непростое время они остались с нами, за то, что поддерживают проект. Вместе мы будем двигаться дальше. Развивать те направления, которые действительно интересны нашим посетителям и участникам. Будем развивать зону технологических инноваций, показывать новинки в области ингредиентов, возможности автоматизации для производств, добавлять диалоговые активности и новые презентационные форматы.

В условиях санкций общение российских компаний с иностранными партнерами и коллегами ограничено. Обмен опытом, новыми технологиями и идеями в условиях кризиса становится еще актуальней. Будем создавать биржу труда, развивать образовательные проекты, запускать и обновлять наш сайт, чтобы клиенты 24/7 могли быть на связи друг с другом. В условиях кризиса выигрывает тот, кто первым понимает, что мир не будет прежним, и начинает играть по новым правилам, устанавливая новые высокие стандарты.

Ждем вас на выставке, уважаемые коллеги! 🟡

Деловая программа выставки Modern Bakery Moscow







21 МАРТА, ВТОРНИК

12.00 Конференц-зал 23D10	Открытие выставки
 10.00–18.00 Павильон 8, конференц-зал	Воркшоп «Ритейл покупает хлеб» Организатор – ООО «ВАТЕЛЬ КОНСАЛТИНГ»
 10.30–12.30 Павильон 2.1, 21E01	Марина Синицкая, создатель шоу-тортов Тема: Как сделать и продать торт за 10 000 руб/кг?
 10.30–12.30 Павильон 2.3, 23B20	Марина Романова, основатель и шеф-кондитер проекта Rosemarycake Тема: Десерт на миллион. Как создать десерт для ресторана или кафе, который не потребует высоких затрат и увеличит прибыль заведения
 10.30–17.30 Зал для семинаров №4	Школа современного хлебопека и кондитера ПроИнгредиенты День 1 «Стандартизация, идентификация, маркировка хлебобулочных и кондитерских изделий»
 13.00–17.30 Конференц-зал 23D10	Международный бизнес-форум «Конфекс. Кондитерская экспертиза» День 1 - Тренды кондитерского рынка 2023 - Экспорт кондитерской продукции
 13.00–15.00 Павильон 2.1, 21E01	Ася Мотина, автор книги «Безглютеновый хлеб», пекарь-ремесленник на безглютеновой диете Тема: Вкус и сочность выпечки без глютена – возможно или нет?
 13.00–15.00 Павильон 2.3, 23B20	Лиза Батт, шеф-кондитер, бренд-шеф кафе NIQA pâtisserie & café Тема: Макарон. Секреты французской кондитерской
 14.00–17.00 Павильон 8, зал фуршетов	Симпозиум «Хлеб – основа здорового питания» Организатор – Международная промышленная академия
 15.30–17.30 Павильон 2.1, 21E01	Юлия Посаженникова, шеф-кондитер BURU. TSUM, GRACE Bistro Тема: «Зеленые» десерты в ресторане. Как создать десерт без глютена, лактозы и рафинированного сахара?
 15.30–17.30 Павильон 2.3, 23B20	Антон Исенин, шеф-пекарь ASTER cafe Тема: Английские пасхальные крестовые булочки

22 МАРТА, СРЕДА

 10.30–13.00 Павильон 8, зал фуршетов	Симпозиум PROхлеб. Смотрим в будущее Организатор – НИИХП
 10.30–17.30 Конференц-зал 23D10	Международный бизнес-форум «Конфекс. Кондитерская экспертиза» День 2 - Офлайн- и онлайн-ритейл - Антикризисная кейс-сессия - Антикризисный маркетинг, брендинг и упаковка
 10.30–14.00 Павильон 2.1, 21E01	Виталий Лунин, руководитель хлебопекарного центра ООО «САФ-НЕВА»; Дмитрий Сосунов, заместитель руководителя хлебопекарного центра ООО «САФ-НЕВА»; Денис Мосолов, национальный технолог по индустриальному рынку ООО «САФ-НЕВА» Тема: Ремесленные пекарни: вызовы и пути развития. От теории до практики
 10.30–12.30 Павильон 2.3, 23B20	Алла Комиссарова, шоколатье, основательница шоколадного ателье La Princesse Choco Тема: Секреты приготовления шоколадных конфет с оригинальными начинками
 10.30–17.30 Зал для семинаров №4	Школа современного хлебопека и кондитера ПроИнгредиенты День 2 «Применение пищевых ингредиентов в технологиях хлебобулочных и кондитерских изделий»
 11.00–17.00 Павильон 8, конференц-зал	Конференция «Собственное производство как конкурентное преимущество торговой сети» Организатор – RETAIL.ru День 1
 13.00–15.00 Павильон 2.3, 23B20	Ольга Войнова, основатель Школы хлеба на закваске Тема: Пост и Пасха
 14.00–16.00 Павильон 8, зал фуршетов	Брифинг региональных отделений Российского союза пекарей «От факта создания к системной работе» Организатор: Российский союз пекарей
 15.30–17.30 Павильон 2.1, 21E01	Александр Баканов, шеф-кондитер ресторанов Kislovsky и Black Thai, бренд-шеф кондитерской группы Tatlim (Стамбул) Тема: Десерт на тарелке. Современное исполнение
 15.30–17.30 Павильон 2.3, 23B20	Анна Грибанова, бренд-шеф пекарни «Хлебный Двор» Тема: Бриошь как идеальный спутник пекарни
 16.30–17.30 Павильон 8, зал фуршетов	Церемония награждения Всероссийского конкурса «Лучший Хлеб России» Организаторы: Российский союз пекарей & Международная промышленная академия

23 МАРТА, ЧЕТВЕРГ

 10.30–12.00 Павильон 2.1, 21E01	Сергей Фетисов , главный технолог CSM Ingredients Тема: DELIGHT ³ . Наслаждение в кубе
 10.30–12.30 Павильон 2.3, 23B20	Ольга Пениоза , международный консультант, кондитер-шоколатье Тема: Функциональный шоколадный декор. Повышение привлекательности изделий без увеличения себестоимости
 10.30–17.30 Зал для семинаров №4	Школа современного хлебопека и кондитера ПроИнгредиенты День 3 «Порядок организации контроля и методы определения показателей качества и безопасности продукции, сырья и нормируемых ингредиентов»
 11.00–17.00 Конференц-зал 23D10	Паблик-ток «Бизнес пекарен и кондитерских»
 11.00–17.00 Павильон 8, конференц-зал	Конференция «Собственное производство как конкурентное преимущество торговой сети» Организатор – RETAIL.ru День 2
 11.00–13.00 Павильон 8, зал фуршетов	Деловой клуб «Лучшие региональные практики национального хлебопечения» Организатор - ФГБОУ ДПО СПИУПТ
 12.30–15.00 Павильон 2.1, 21E01	Алла Борисова , главный технолог, старший научный сотрудник НИИХП Тема: Заварные виды хлеба. Все о заварках
 13.00–15.00 Павильон 2.3, 23B20	Ахмед Али-заде , технолог, шеф-пекарь классического хлебопечения и венской выпечки Тема: Слоеное тесто и изделия из него – важная часть ассортимента современной пекарни
 13.30–15.30 Павильон 8, зал фуршетов	Круглый стол «Автоматизация и диспетчеризация инженерных систем зданий хлебопекарных предприятий» Организатор: Российский союз пекарей
 15.30–17.30 Павильон 2.1, 21E01	Инстаграмные десерты vs классические Ведущий: Алёна Офицерова, шеф-кондитер the Greeks и Blondie (Pinsky&Co)
 15.30–17.30 Павильон 2.3, 23B20	Полина Андрианова , шеф-пекарь «Печорина», ремесленного производителя хлеба (11 корнеров и кафе-пекарен в Москве) Тема: Крафтовый хлеб. Авторские рецепты шеф- пекаря «Печорина»



24 МАРТА, ПЯТНИЦА

 11.00–13.00 Конференц-зал 23D10	Константин Мальков , владелец сети «Бакерай» Семинар «Пекарский бизнес в вопросах и ответах»
 11.00–13.00 Павильон 2.1, 21E01	Ольга Киселёва , шеф-пекарь Pub- Life (рестораны Bambule, Black Swan и еще 9 заведений), основатель мини-пекарни «Олин хлеб» Тема: Фокачка на закваске: пшеничная и ржаная
 11.00–12.00 Павильон 2.3, 23B20	Виктория Еремеева , сооснователь, директор «Пицца Школа Россия»; Александр Богданов , сооснователь, главный тренер «Пицца Школа Россия» Тема: Современные тенденции производства пиццы. Пошаговая технология замеса классического итальянского и римского теста для пиццы
 12.00–13.00 Павильон 2.3, 23B20	Виктория Еремеева , сооснователь, директор «Пицца Школа Россия»; Александр Богданов , сооснователь, главный тренер «Пицца Школа Россия» Тема: Не делайте этого! Самые частые ошибки при производстве теста для пиццы и способы их устранения

СМОТРЕТЬ ПОЛНОЕ
РАСПИСАНИЕ ДЕЛОВОЙ
ПРОГРАММЫ ЗДЕСЬ



ЦЕНТРАЛЬНАЯ АЗИЯ.
НОВЫЕ ВОЗМОЖНОСТИ



МОЛОЧНАЯ ОЛИМПИАДА 2023 ТАШКЕНТ

the
dairy
news

dia

В мае 2023 года Узбекистан, сердце Центральной Азии, примет одно из крупнейших событий мировой молочной индустрии - XIV Молочную Олимпиаду.

В ходе Молочной Олимпиады в период с 21 по 26 мая 2023 года пройдут традиционные мероприятия, в которых выступят ведущие мировые эксперты молочной отрасли.

X Летний Молочный Саммит

Регион - Узбекистан: портрет молочной индустрии и молочного животноводства Республики Узбекистан

Молочный Завод Будущего

Молочная ферма Будущего

Молоко - немолоко. Немолочная трансформация

Хорошая Генетика. Мировой генетический потенциал молочного КРС

Пища Богов: еда будущего и место молочных ингредиентов в современной пищевой индустрии.

Молочные ингредиенты будущего: мицеллярный казеин, нативная сыворотка, суперсыры.

главные темы

Дефицит продовольствия и новые цены.

Прогнозы развития мирового молочного рынка

Перспективные лидеры

Центральная Азия - рынок будущего

Молоко против конфет

Маркетинг нового мира и маркетинг в эпоху нестабильности.

Форсайт-сессия: что будет, когда всё закончится.

Экономика молочной фермы.

Экономика молочного завода.

контакты:

по всем вопросам обращаться

+7 727 310 1916

+7 495 660 83 57

ads@dairynews.today

DAIRY OLYMPICS / 2023 MAY 21-26



ООО «ИРЕКС ТРИЭР»
115093 | Россия | Москва
ул. Щипок, д. 18, стр. 3
Тел.: +7 495 959-71-39
959-71-40
648-07-90
msk@ireks-trier.ru | www.ireks-trier.ru

ООО «ТРИЭР-СПБ» | Санкт-Петербург: +7 812 244-45-10
ООО «ТРИЭР-СИБИРЬ» | Новосибирск: +7 383 292-17-41
ООО «ТРИЭР-НН» | Нижний Новгород: +7 831 217-02-70
ООО «ТРИЭР Юг» | Ростов-на-Дону: +7 863 237-24-93
ООО «ТРИЭР Центр» | Воронеж: +7 473 246-22-26
ООО «ТРИЭР-КАЗАНЬ» | Казань: +7 843 524-74-05
ООО «ТРИЭР-ДВ» | Хабаровск: +7 4212 20-44-79

Как эффективно использовать рыночные тренды?

Политическая напряженность, мировое эмбарго, COVID-19 и его последствия, природные катаклизмы, рост цен на продукты питания – все эти и многие другие внешние факторы влияют на нас не только как на простых обывателей, но и сказываются на нашем покупательском настроении.

По данным компании NielsenIQ, потребители в целом стали отказываться себе в крупных покупках, но при этом начали баловать себя и перераспределять свои траты. Большинство покупателей, несмотря на неопределенность, продолжает с интересом пробовать новинки, более того, многие из них считают себя трендсеттерами (теми, кто создает тренды) и целенаправленно пробуют новые товары. Как следствие, запуски новых продуктов могут стать одной из ключевых точек роста любого бизнеса: те игроки, которые своевременно сориентируются в настроении потребителей и предложат востребованные новинки, могут получить конкурентные преимущества и привлечь больше покупателей. Эти глобальные тренды оказывают влияние и на рынок хлеба и кондитерских изделий:

- Ожидается дальнейшее увеличение спроса на ХБИ и КИ в небольшой упаковке, а также КИ длительного срока хранения (печенье, кексы, рулеты и т. д.).
 - Будет прогрессировать снижение потребления «сложных» КИ из-за высокой стоимости, переход в более недорогой сегмент – например, изделия по ГОСТ, простые рецептуры.
 - Рынок готовой еды будет развиваться и за счет ХБИ и КИ. Стоит обратить внимание на онлайн-продажи подобной продукции.
 - Продолжит расти потребность в товарах ЗОЖ: выпуск функциональных ХБИ и КИ становится перспективным направлением для всех производителей.
- Развитие ассортимента начинается с поиска и выбора рыночных трендов. В компании «ИРЕКС ТРИЭР» на постоянной основе реализуют эту задачу.



▲ Тренд на получение максимума вкуса и удовольствия находит свое отражение в сдобных куличах на основе творога с молочным и белым шоколадом на базе новинки ИРЕКСОЛ® СОФТ СДОБА

Здесь разрабатывается не просто продукт, а целая концепция продвижения изделий на его основе на розничном рынке. Например, новая линейка смесей для кондитерских изделий ЗОЖ-направления – без сахара, не содержащих глютен, с конопляными продуктами, с полбой, с высоким содержанием белка. Помимо самих продуктов разработаны варианты реализации готовых изделий для конечного потребителя – маффины на основе

смесей можно упаковывать в индивидуальную красочную или лаконичную черную упаковку, с яркими элементами дизайна, подчеркивающими те или иные свойства продукта: отсутствие сахара, лактозы, высокое содержание витаминов, минералов, полиненасыщенных жирных кислот и т. д. Такой стиль в дизайне ЗОЖ-продукции является очень популярным и привлекает максимальное внимание целевой аудитории.

▲
Варианты реализации готовых ЗОЖ-изделий для конечного потребителя – маффины на основе смесей в упаковке, подчеркивающей свойства продукта: отсутствие сахара, лактозы, высокое содержание витаминов, минералов, полиненасыщенных жирных кислот и т. д.

Тренд на получение максимума вкуса и удовольствия находит свое отражение в сдобных куличах на основе творога с молочным и белым шоколадом на базе новинки ИРЕКСОЛ® СОФТ СДОБА. Не отстают в этом направлении и другие разработки: смесь для римской пиццы ПИЦЦА РОМА, улучшитель для сдобы с ароматом ванили и желтым цветом мякиша ИРЕКСОЛ® СОФТ СДОБА, натуральная смесь пряностей АСТРИ® СУХИЕ ДУХИ, приправа АСТРИ® ЧЕСНОЧНАЯ для приготовления начинки и многое другое. В ассортименте компании представлено широкое предложение для сохранения мягкости и свежести ХБИ и КИ, реализуемых через онлайн-каналы сбыта: улучшители ИРЕКСОЛ® ТОСТ Е-ФРИ и ИРЕКСОЛ® ТОСТ ЛОНГ ФРЕШ, линейка смесей для масляных бисквитов, в частности МЕЛЛА КЕКС КОНЦЕНТРАТ 35%. ■



ООО «НьюБио» – ведущий российский производитель мальтодекстринов и кукурузных крахмалов

ООО «НьюБио» – новый биотехнологический комплекс по глубокой переработке зерна кукурузы и производству широкого спектра мальтодекстринов, кукурузных крахмалов, глюкозных сиропов.

Компания:

ООО «НьюБио»
www.newbio.ru,
newbio@newbio.ru

Авторы:

С.Ю. Соловьева, к.т.н., ООО «НьюБио»;
А.А. Назаров, аспирант, ООО «НьюБио»;
Е.С. Таранова, к.с.-х.н., СПО «РОСБИОТЕХ»;
В.В. Бурматов, СПО «РОСБИОТЕХ».



Предприятие создано по проекту Международного института крахмала (International Starch Institute, Дания) – ведущей европейской инжиниринговой компанией в области глубокой переработки зерна. В основу предприятия заложен многолетний мировой опыт, последние научные достижения и инновационные технологии в области производства крахмала и крахмалопродуктов. Новое высокоточное технологическое оборудование от ведущих мировых производителей (Германия, Дания, Швеция) и полная автоматизация всех технологических процессов являются залогом стабильной работы предприятия и выпуска высококачественной продукции, соответствующей требованиям международных стандартов. Деятельность ООО «НьюБио» основана на принципах международной системы менеджмента качества ISO 9001, стандартов безопасности продукции FSSC (v.5.2).

МАЛЬТОДЕКСТРИНЫ – УНИВЕРСАЛЬНЫЕ МНОГОФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ КОМПОНЕНТЫ ПРИ ПРОИЗВОДСТВЕ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

Мальтодекстрины – продукты биоконверсии кукурузного крахмала, состоящие из многокомпонентной смеси глюкозы, мальтозы и олигосахаридов в различных соотношениях. Они сочетают в себе основные свойства крахмалов и сахаристых продуктов, обладают широким спектром физико-химических, технологических, физиологических свойств, что позволяет их использовать в качестве сырья, ингредиентов во всех отраслях пищевой промышленности. Мальтодекстрины (MD) являются компонентами здорового, сбалансированного и функционального питания, продуктов «без сахара».



Благодаря низкой гигроскопичности мальтодекстрины используются в качестве нейтральных носителей при сушке продуктов молочного и растительного происхождения (экстрактов), красителей, ароматизаторов. Мальтодекстрины являются основой вкусоароматических добавок, диетических подсластителей. Они используются в пище-концентратах (супы, специи, приправы, начинки и др.) в качестве загустителя, ароматизатора, регулятора цвета, стабилизатора, а в молочной промышленности – как загуститель кисломолочных продуктов, десертов. При производстве напитков мальтодекстрины играют роль ароматизатора, загустителя, регулятора сладости. Мальтодекстрины широко используются в кондитерской промышленности в качестве подсластителя, структурообразователя, наполнителя.

ООО «НьюБио» – единственное предприятие в Российской Федерации, осуществляющее выпуск мальтодекстринов в соответствии с требованиями ГОСТ 43274-2017 широкого ассортиментного ряда: МД 10, МД 14, МД 18, МД 22, МД 38.

По требованию потребителей налажен выпуск мальтодекстрина марки Brown, выполняющего дополнительную функцию красителя. Многофункциональные свойства мальтодекстринов определяют их применение в различных рецептурах пищевых продуктов в качестве углеводной добавки, наполнителя, загустителя, формирующего агента, регулятора сладости, гигроскопичности изделий, растворителя, стабилизатора, красителя.

Мальтодекстрины не имеют индекса Е и не относятся к категории пищевых добавок.

Благодаря многофункциональности и технологичности мальтодекстрины широко внедряются в рецептуры различных видов пищевых продуктов с целью улучшения их конечного качества, пищевой ценности, сроков хранения. В хлебопекарной промышленности применение мальтодекстринов рекомендуется для частичной или полной замены сахара. Заменяя сахар на мальтодекстрины, можно добиться оптимальных условий ускорения брожения и расстойки, в результате чего у хлебобулочных изделий отмечается увеличение удельного объема и улучшение пористости – изделие становится более равномерным. Даже внешне хлебобулочные изделия при полной замене сахара на МД не отличаются от

привычных нам изделий – у них в процессе выпекания появляется золотисто-коричневая корочка. При этом МД не имеет какого-либо привкуса или запаха, способных изменить привычные пищевые качества и аромат хлеба.

Отличия в свойствах и качествах МД позволяют предоставить покупателю выбор хлебобулочных изделий, соответствующих его привычным к потреблению свойствам. Использование полной и частичной замены сахара на МД дает возможность не только улучшить некоторые качества выпечки, но и снизить стоимость рецептуры. При внесении оптимальной дозировки МД в низкорецептурные хлебобулочные изделия отмечается процесс замедления черствления, а увеличение дозировки способствует увеличению сроков годности упакованной продукции.

В сухих смесях для детского питания мальтодекстрины являются идеальными углеводами, регулирующими пищеварение, предотвращающими аллергические реакции. Применение мальтодекстрина в спортивном питании в составе напитков, витаминных добавок способствует быстрому восстановлению организма после тренировок, положительно воздействует на желудочно-кишечный тракт, снижает уровень холестерина, не имеет аллергических реакций.

В фармацевтике мальтодекстрины выполняют роль связующих элементов при прессовании и улучшают сцепление компонентов в таблетках, являются незаменимыми функциональными компонентами лекарственных средств, инъекционных растворов, биологически-активных добавок, выполняя роль связующих веществ, наполнителей, растворителей, стабилизаторов, улучшителей вкуса и запаха.

ПРЕИМУЩЕСТВА РАБОТЫ С ООО «НЬЮБИО»:

1. Широкий ассортимент выпускаемой продукции.
2. Выпуск специализированных видов по требованию потребителей.
3. Высокое качество продукции, соответствующее требованиям международных стандартов.
4. Технологическая поддержка потребителей.

ООО «НЬЮБИО» ТАКЖЕ ЯВЛЯЕТСЯ ОСНОВНЫМ ПРОИЗВОДИТЕЛЕМ ВЫСОКОКАЧЕСТВЕННЫХ НАТИВНЫХ КУКУРУЗНЫХ КРАХМАЛОВ ДЛЯ ПИЩЕВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ.

Кукурузный крахмал производства ООО «НьюБио» характеризуется высокой доброкачественностью, имеет минимальное содержание примесей. В крахмале регулируются показатели влажности, кислотности. Крахмал производства ООО «НьюБио» имеет минимальное содержание сернистого ангидрида – менее 10 мг/кг.

Микробиологическая чистота крахмалов обеспечивается дополнительной термической обработкой, полной автоматизацией технологических процессов от подготовки сырья до упаковки. Использование специальных видов крахмалов позволяет обеспечивать в конечном продукте его доброкачественность и безопасность, регулировать консистенцию, внешний вид, питательную ценность и другие показатели. ■

Новые условия – новый ассортимент

Участники рынка кондитерских изделий и готовых решений для выпечки рассказали нашему изданию о том, в каком направлении менялся их ассортимент в условиях прошлого года.

Мы задали представителям отрасли несколько вопросов:

- Есть ли в ассортименте компании какой-то принципиально новый продукт, который начали производить в последний год? Если да, то что это за продукт? Каким мотивом руководствовалась компания, когда принимала решение о выводе именно этого продукта?
- Следят ли в вашей компании за трендами кондитерской индустрии?
- Доля каких продуктов в вашем ассортименте выше?



ФРУКТОВАЯ ПАСТИЛА В БАТОНЧИКАХ – ТРЕНДОВО, ЗЕФИР – ТРАДИЦИОННО

Ислам Суншев, менеджер по внешнеэкономической деятельности, кондитерская фабрика «Жако»:

– Конечно, мы следим за трендами. Соответствуя им, мы сделали апгрейд топовых позиций, форм, этикетки, добавили новых вкусов. Новинками 2022 года в нашем ассортименте стали фруктовая пастила (батончики) и мини-бочонки. Решение о начале их производства принимали на основании мониторингов рынка и продаж, динамики рынка, опросов покупателей. Одним из мотивов для ввода новинок стал уход иностранных производителей. Среди наших позиций трендовыми я бы назвал как раз новинки – бочонки, фруктовую пастилу в батончиках, а традиционными позициями ассортимента – помадку, карамель, зефир. Значительная доля в нашем ассортименте принадлежит шоколадным изделиям.

ЛЮБИТЕЛИ ХАЛВЫ ТОЖЕ ХОТЯТ РАЗНООБРАЗИЯ

Ольга Гайворонская, заместитель исполнительного директора по производству ООО «Степь Инвестиции»:

Производители кондитерских изделий следят за трендами рынка. Соответствуя им, делают апгрейд топовых позиций, форм, этикетки, добавляют новые вкусы. Решения принимают на основании мониторингов рынка и продаж, опросов покупателей, динамики рынка.



Ольга Гайворонская, заместитель исполнительного директора по производству ООО «Степь Инвестиции»:

«Решение о расширении линейки конфет с халвичными корпусами принимали после изучения спроса потребителей халвы, среди них тоже существует запрос на разнообразные вкусы».

– К сожалению, в 2022 году на нашей фабрике не было значительных или кардинальных изменений технологии, но и у нас произошли изменения в ассортименте. Мы расширили линейку конфет с халвичными корпусами – добавили в ассортимент халву с апельсином, манго и вишней. Такое решение принимали после изучения спроса потребителей халвы: среди них тоже существует запрос на разнообразные вкусы. Чтобы более радикально изменить ассортиментное направление, мы сейчас как раз занимаемся модернизацией линий.

УПОР НА ДОСТУПНОСТЬ ПО ЦЕНЕ И ПО НАЛИЧИЮ

Ирина Лямина, владелец торговой марки и производства ILbakery (ИЛБейкери):

– Наша компания только заходит в хлебобулочную историю. Только сейчас занимаемся новинкой, которую мы хотим вывести на рынок. Не могу сказать, что придумали что-то очень новое, сейчас пытаемся найти тот продукт, который у нас постоянно будет в продаже. Но то, куда мы нацелены, – это смеси, которые позволят производителям выпечки изготавливать такие продукты, которые будут пользоваться максимально широким спросом.

К примеру, у нас есть смесь, которую на данный момент мы декларируем. Это смесь «эластичное тесто», которая подходит под очень широкий ряд изделий: сладких и несладких, для выпечки, для варки (пельмени, вареники, манты и хинкали). Также из нее можно сделать тесто фило и не добавлять яйца. Замес такого теста более быстрый, оно становится максимально эластичным из-за комплекса определенных эмульгаторов. Из такой смеси также можно делать тесто для сладких штруделей, пахлаву – в общем, это тесто супермногофункциональное. Мы делаем упор на то, что из одной смеси можно извлечь много

функций и опций. Наша компания старается немного сократить издержки наших клиентов, чтобы они купили одну смесь и могли ее использовать во многих видах изделий.

Второй момент – про пресное тесто. У нас идет разработка так называемой «сильной муки». Очень часто раньше такая мука поставлялась из Европы, но сейчас эти поставки максимально сократились.

«Сильная мука» получается, когда в определенный сорт муки добавляют определенное количество показателей некоторого ферментного комплекса. Эти добавки и придают муке такие свойства, при которых ферментируются изделия из этой муки. У пекарей эта мука называется «сильная мука (или мука с высоким числом подъема)». Мы работаем над тем, чтобы она у нас была в наличии. Акцентируем внимание



Ирина Лямина,
владелец торговой марки
и производства ilbakery (ИЛбейкери):

«Мы делаем упор на то, что из одной смеси можно извлечь много функций и опций. Наша компания работает для оптимизации, для сокращения издержек наших клиентов, чтобы они купили одну смесь и могли ее использовать во многих видах изделий».

партнеров на том, что мы основное сырье – муку – закупаем непосредственно в России. Подбираем определенную муку, добавляем туда ферментный комплекс, проводим лабораторные испытания и смотрим, что еще нужно добавить в муку, чтобы она имела такие же свойства, как у импортных аналогов. И в результате такая мука производится у нас, а цена соответственно будет более доступной.

Таким образом, мы на данный момент делаем упор на доступность по цене и по наличию, а не на то, чтобы открыть что-то суперновое. Упор нашей компании сегодня – чтобы в любой момент можно было купить ингредиент или готовый продукт. То есть мы очень глобально мыслим в сторону фактора доступности. А когда углубимся в данную тему, то, может быть, и откроем что-то принципиально новое. ■



Российская компания
по разработке и производству
ингредиентов и смесей
для производств.

Опт, розница, экспорт.

Пройдите
по QR-коду
и получите образцы





док на российское оборудование, обеспечение системных мер поддержки российских машиностроителей, включающих налоговые послабления, субсидии на НИОКР, льготные кредиты и лизинг, а также точечные меры поддержки разработки и производства пользующихся спросом моделей оборудования.

По мнению экспертов, важно определить отраслевые тренды на ближайшие два-три года и выработать рабочие инструменты, которые помогли

Реновация хлебопечения: необходима господдержка

Оснащенность современным оборудованием российской отрасли хлебопечения – на низком уровне, отмечают участники отрасли и приводят конкретные цифры. Интенсификация господдержки помогла бы сдвинуть ситуацию. Какие меры действуют сегодня и какие требуются хлебопекам и машиностроителям?

В России, по данным Российского союза пекарей, около 1360 хлебопекарных промышленных предприятий. Из них всего пять новых, недавно построенных производств. Есть сегодня некий замкнутый круг: российским машиностроителям нужны деньги от хлебопеков на разработку нового оборудования, а хлебопекам, чтобы заказать эту разработку, нужны деньги на модернизацию имеющихся и строительство новых производств. В ситуации низкой «социальной» цены на хлеб сделать это невозможно без программы активной государственной поддержки. На сегодняшний день Правительство России уже предлагает комплекс мер поддержки российских машиностроителей и хлебопеков. Рассмотрим их подробнее.

По постановлению Правительства РФ от 4 июня 2020 г. №823 покупатели получают скидки на приобретение оборудования российских производителей. Продукция фактически дешевле, спрос – стабильнее. Также действует программа льготного лизинга. Согласно Постановлению Правительства РФ от 3 июня 2020 г.

В России, по данным Российского союза пекарей, около 1360 хлебопекарных промышленных предприятий. Из них всего пять новых, недавно построенных производств.

№811 технику отечественного производства можно приобретать в лизинг со скидкой 10–15% при оплате авансового платежа. Важно, чтобы при этом выбранная лизинговая компания участвовала в программе Минпромторга. В 2022 году запущена новая программа выделения субсидий на разработку и организацию новых видов

продукции, а также модернизацию линейки выпускаемой продукции, согласно постановлению Правительства РФ №2281. Она распространяется на пищевое оборудование и сельхозтехнику и направлена на расширение НИОКР. Для участия в новой программе необходимо иметь на балансе 50 млн рублей и объем реализации, втрое превосходящий размер субсидии. При этом разработчики должны привлекать отраслевую науку.

Для российских производителей льготные займы по ставкам 1–3% годовых предоставляет Фонд развития промышленности, в портфеле которого достаточно программ. Машиностроители могут работать и с федеральным фондом, и с региональными. Гранты на реинжиниринг комплектующих выдает Агентство по технологическому развитию (АТР).

Тем не менее, в конце прошлого года участники заседания рабочей подгруппы по импортозамещению по направлению «Машины и оборудование для хлебопекарной промышленности» Минпромторга отмечали, что этих мер недостаточно. Есть запрос на дополнительное увеличение ски-

Есть запрос на дополнительное увеличение скидок на российское оборудование, обеспечение системных мер поддержки российских машиностроителей, включающих налоговые послабления, субсидии на НИОКР, льготные кредиты и лизинг, а также точечные меры поддержки разработки и производства пользующихся спросом моделей оборудования.

бы обеспечить производство востребованных видов и моделей оборудования. Сегодня свободны рыночные ниши по хлебопекарному оборудованию, которое ранее поставлялось из-за рубежа. Российские компании могут их заполнять, т. к. производственных мощностей, как отмечают участники отрасли, хватает. ■



Посетите нас на
Interpack 2023:
зал 1, стенд A81

ВАШ ПАРТНЕР ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА ШОКОЛАДА, ГЛАЗУРЕЙ И ЖИРОВЫХ НАЧИНОК.



Сотрудничая с нашими клиентами, мы разрабатываем наиболее эффективные линии для производства шоколада, глазурей и жировых начинок, тем самым, делая возможным производство лучших продуктов для Ваших потребителей. Используя шаровые мельницы CAOTECH, наши заказчики успешно работают в кондитерской отрасли, удовлетворяя самые строгие требования рынка.

Производительность наших установок составляет от 10 до 2000 кг/час, как для порционного, так и для непрерывного производства. Уникальная конструкция мельниц гарантирует оптимальную эффективность измельчения масс. Это позволяет использовать данное оборудование для производства таких теплочувствительных масс, как молочный шоколад, шоколад без содержания сахара, белый шоколад.

Предлагаем Вашему вниманию основные преимущества нашего оборудования:

- Малая занимаемая площадь
- Эффективное потребление электроэнергии
- Низкие эксплуатационные расходы
- Превосходное качество конечного продукта
- Оптимальное распределение частиц в массе
- Более длительный срок хранения конечного продукта

Послепродажная поддержка клиентов - один из наиболее важных критериев в деловых отношениях. Мы поддерживаем регулярную связь с нашими заказчиками, оказывая им всяческую поддержку при первой необходимости. Благодаря партнерским отношениям с клиентами и гибкости нашей компании, мы достаточно быстро развивались в последние годы.

Сейчас компания CAOTECH является одним из мировых лидеров в области технологий измельчения для кондитерской промышленности.



Дмитрий Дуденко,
директор по продажам немецкой
компании Wiesheu GmbH

Дмитрий, по вашему мнению, как изменился рынок хлебопечения в 2022 году? Какие, на ваш взгляд, изменения ждут отрасль в 2023-м?

– Мы видели в течение 2022 года уход с рынка ряда европейских производителей оборудования и замещение их продукцией из Турции, Китая, других стран и регионов. Это достаточно интересная ситуация, принимая во внимание, что каждый производитель оборудования имеет свои национальные особенности и привычные решения, которые далеко не всегда общеприняты на международном уровне. Компаний действительно международного уровня, имеющих опыт и понимающих требования российского рынка, не так много, как может казаться. Поэтому приход новых производителей оборудования на рынок потребует некоторой адаптации как их продукции, так и требований покупателей к ним. И это интересный процесс.

В то же время в 2022 году, по нашей оценке, продолжились тенденции последних лет с открытием в ретейле отделов собственной выпечки и развитием точек продаж снековой выпечки (еды быстрого приготовления), расширением дарксторов. После замершего в первой половине года рынка мы увидели достаточно уверенный рост потребностей на открытие новых и расширение существующих сетей булочных, кондитерских, отделов супермаркетов. Уверены и знаем, что данная тенденция получит свое развитие и в 2023 году.

– Какие новинки ваша компания представит на выставке Modern Bakery Moscow | Confex 21–24 марта 2023 года?

– Мы являемся международной компанией. Деятельность Wiesheu GmbH постоянно расширяется, компания выходит на новые рынки, ищет пути развития. 2023-й – это год нашего 50-летия, вместе с партнерами и клиентами в течение всего года мы будем отмечать юбилей присутствия бренда Wiesheu в торговых сетях и на производствах. В этой связи мы особенно рады, что с 2023 года линейка оборудования, предлагаемого в России,

Дмитрий Дуденко:

«Спрос на замороженную продукцию и оборудование для выпечки будет высоким»

Дмитрий Дуденко, директор по продажам немецкой компании Wiesheu GmbH, поставляющей хлебопекарные печи, в т. ч. и ретейлерам. Дмитрий рассказал о трудностях и возможностях хлебопексов в текущих условиях развития торговыми сетями собственных производств.

пополняется новой серией печей E3, являющейся развитием популярной серии EUROMAT. Уверены, что наши клиенты высоко оценят все те инновации, которые Wiesheu вложил в эту серию печей, в частности новые конструкции камер выпечки и двери, систему активного пароувлажнения и систему управления. Эти изменения помогут пользователям печей комфортнее работать, обеспечат более высокую производительность за то же время выпечки, но с меньшими трудозатратами и уменьшенным расходом электроэнергии.

Кроме того, отвечая на тенденции российского рынка, на выставке мы представим линейку оборудования компании Kolb. Бренд Kolb, головной завод которого находится в Китае, хорошо известен на рынке хлебопекарного оборудования и HoReCa в Европе и Азии и в настоящее время входит в одну промышленную группу с Wiesheu GmbH. Учитывая международный опыт, уверенные позиции в Азиатско-Тихоокеанском регионе, а также имеющийся высокий интерес к решениям из Азии на российском рынке, мы приняли решение о расширении присутствия Kolb в России через представительство Wiesheu GmbH.

Нельзя не учитывать и обеспокоенность представителей хлебопекарной отрасли тем, что европейские производители полностью прекратят сотрудничество с Россией. В этом аспекте ценность бренда Kolb состоит в удачном сочетании: с одной стороны – европейская культура, технологии и принципы производства, а с другой – опыт работы на растущих рынках, высокоразвитая электронно-компонентная база региона и отсутствие каких-либо ограничений на товарооборот. Уверенность в стабильном будущем для наших клиентов – это краеугольный камень в развитии долгосрочного сотрудничества.

Некоторые федеральные сети продуктового ретейла, сети булочных и кондитерских уже успели оценить качество и удобство оборудования от Kolb.

– Wiesheu – компания с многолетней историей, эксперт в производстве хлебопекарных печей для точек про-

Дмитрий Дуденко:

«После замершего в первой половине года рынка мы увидели достаточно уверенный рост потребностей на открытие новых и расширение существующих сетей булочных, кондитерских, отделов супермаркетов. Уверены и знаем, что данная тенденция получит свое развитие и в 2023 году».

даж. Представленность торговых сетей в регионах РФ меняется, в т. ч. в связи с процессами слияния и поглощения. Наряду с этим развивается собственное производство торговых сетей. Ожидаете ли вы повышения спроса на хлебопекарное оборудование в связи с этими изменениями?

– При сохранении внешних условий для развития торговых сетей, с учетом того, что решения с собственной выпечкой в магазинах показывают свою эффективность, мы уверены, что спрос на замороженную продукцию и оборудование для выпечки будет высоким. Федеральный ретейл задает новые стандарты рынка розничной торговли. Для региональных игроков это сигнал к собственному развитию, предоставлению аналогичного уровня сервиса покупателям, формирование уверенности для инвестиций в этот сегмент добавленной стоимости. Мелочей не бывает. Важны и качественный замороженный полуфабрикат, и современная витрина самообслуживания, и постановка света, и функциональная удобная надежная печь, и даже брендированный пакет для выпеченной продукции.

Процесс выпечки в современной торговой сети должен быть воспроизводимым, удобным, быстрым для персонала, с одной стороны, и про-

Скорость, с которой российский ретейл наверстывает отставание в отделах собственной выпечки от западных сетей, не может не поражать воображение. Ну а принципы реализации и точки особого внимания в концепциях собственной выпечки зачастую превосходят таковые у крупнейших международных компаний.

изводительным, эффективным, обеспечивающим быстрое накрытие витрины – с другой. Уход от сложных технологических процессов дефростации и расстойки замороженного полуфабриката в торговой точке; эр-

гономичная, показывающая товар лицом, технологичная для загрузки и забора продукции витрина самообслуживания с широким остеклением, правильным углом наклона полки, газлифтами и лопатками для покупателей, подсветкой с правильной температурой и яркостью. При внимании к этим и иным деталям успех отделов выпечки неминуем.

– Какие конкурентные преимущества получают производители хлебобулочных изделий, используя ваше оборудование?

– Требования уже сегодняшнего дня – это максимальная автоматизация процесса выпечки, снижение трудозатрат персонала на работу с оборудованием при той же эффективности заполнения витрины, автоматическая система мойки с продленным циклом подачи моющих средств, переход от механизации к автоматизации процессов загрузки-выгрузки продукции, возможность удаленного контроля и управления оборудованием, возможность сбора и анализа данных о выпеченной продукции, о параметрах работы печи, возможность использования разных типов печей в одной станции выпечки и т. д.

Скорость, с которой российский ретейл наверстывает отставание в отделах собственной выпечки от западных сетей, не может не поражать воображение. Ну а принципы реализации и точки особого внимания в концепциях собственной выпечки зачастую превосходят таковые у крупнейших международных компаний. Опираясь на прошедшие десятилетия, мы можем уверенно сказать, что каждый пекарь, выбравший то или иное решение от Wiesheu, получит в свои профессиональные руки инструмент, который позволит ему сыграть на высочайшем уровне любое, даже самое сложное и комплексное производство. Не только внутренняя функциональность, тонкие настройки и немецкое качество печи, но вся экосистема Wiesheu GmbH настроена сегодня на то, чтобы максимально облегчить процессы выпечки качественного продукта и оценки результатов проведенной работы. ■



ПРОИЗВОДСТВО РАЗНЫХ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ДЕМОНИСТРИРОВАЛО КАК ПОЛОЖИТЕЛЬНУЮ, ТАК И ОТРИЦАТЕЛЬНУЮ ДИНАМИКУ. ОБЩИЙ ПОКАЗАТЕЛЬ ВЫПУСКА ПРОДУКТОВ БЫЛ ПОЛОЖИТЕЛЬНЫМ – ПЛЮС 0,4%.

2022: цифры, факты, показатели

Кондитерскую и хлебопекарную отрасли, как и весь сектор пищевого производства, в 2022 году встречали новые вызовы и задачи. С какими результатами кондитеры и хлебопеки вошли в новый, 2023 год, – разбираем в этом материале.

СНИЖЕНИЕ ПРОДАЖ FMCG-ТОВАРОВ – ПРИ РОСТЕ ПРОИЗВОДСТВА

Аналитики компании NielsenIQ констатировали, что товары повседневного спроса (FMCG) впервые с 2015 года продемонстрировали снижение объемов продаж. При росте в денежных показателях на 13,6% (эксперты связывают это с инфляционными процессами) реальное потребление товаров FMCG снизилось на 3,4%.

Производство продуктов питания внутри страны по разным видам продукции продемонстрировало как положительную, так и отрицательную динамику. Но общий показатель выпуска продовольственных товаров все же был положительным – рост составил 0,4%. Это подтверждают данные, опубликованные Росстатом. В частности, выросло производство сливочного масла на 11,2%, макаронных изделий на 6,8%. Но вот произ-

Исследователи Института конъюнктуры аграрного рынка (ИКАР) отмечают, что именно рост производственных показателей способствовал сдерживанию инфляционных процессов.

водство хлебобулочных изделий, напротив, сократилось на 2,9%. Еще больше по показателям производства просели сладости – производство шоколада и кондитерских изделий снизилось на 3,7%.

Исследователи Института конъюнктуры аграрного рынка (ИКАР) отмечают, что именно рост производственных показателей способствовал сдерживанию инфляционных процессов.

БОЛЬШЕ ПРОИЗВОДСТВО МУКИ – ВЫШЕ ПОКАЗАТЕЛИ ЭКСПОРТА

Рост производства муки в 2022 году на 5,3% по сравнению с показателями 2021 года привел к снижению цены, а также к росту экспорта продукта. Мукомольная промышленность в 2022 году произвела 8,7 млн т муки, а вот объем произ-

водства хлебобулочных изделий составил 5,1 млн т.

Переизбыток муки на внутреннем рынке налицо. Выходом для производителей стала ориентация на внешние рынки. Экспорт муки пшеничной и ржано-пшеничной в 2022 году вырос в 3,5 раза, достигнув объема 881 тыс. т. Эксперты связывают рост экспорта муки также с ограничением экспорта зерна через механизм зернового демпфера и санкционные мероприятия западных стран.

По данным ФЦ «Агроэкспорт» крупнейшим импортером российской муки стала Грузия, которая по состоянию на 25 декабря 2022 года увеличила закупки в 4,7 раза (до 202 тыс. т). В 12 раз (до 158 тыс. т) нарастил закупки Ирак, второй в 2022 году импортер российской муки. Замыкает топ-3 импортеров Афганистан, закупивший 131 тыс. т российской муки.

В топ-5 импортеров вошла Турция, которая ранее закупала в России



8,7 млн т муки

Мукомольная промышленность в 2022 году произвела 8,7 млн т муки, а вот объем производства хлебобулочных изделий составил 5,1 млн т.

зерно для самостоятельной переработки. Турецкими импортерами ввезено 78 тыс. т муки, тогда как за весь 2021 год объем составлял менее 1 тыс. т. На пятом месте среди покупателей – Туркменистан, нарастивший импорт в 4,5 раза (до 43 тыс. т). В 2022 году российская мука впервые поставлялась в Египет, Уганду, Сенегал, на Шри-Ланку. Российские регионы-лидеры в экспорте пшеничной и пшенично-ржаной муки в натуральном выражении – Северная Осетия, Ставропольский край и Москва.

МАСЛА И САХАРА СТАЛО БОЛЬШЕ

Нерафинированного подсолнечного масла и его фракций отечественные предприятия выпустили на 14,3% больше, чем год назад, – 6 млн т. Рафинированного – 2,5 млн т, что на 5% больше, чем в 2021 году. Производства подсолнечного нерафинированного масла и сахара пошли в рост в результате накопленного потенциала отраслей. Агентство ИКАР делает выводы, что рекорд (в частности, производства масла) связан с ранним запуском заводов на запасах старого урожая, рекордным объемом производства нового сырья и низкими на этом фоне ценами, а также запуском в работу нескольких крупных маслоэкстракционных заводов.

Производство сахара также прибавило в объемах производства, но не так значительно: показатели в натуральном выражении выросли на 1,5%, до 6,02 млн т. Собрать больше сырья помог рост посевных площадей сахарной свеклы. По прогнозам потребление сахара внутри страны будет падать как за счет негативной демографии, так и за счет введения акциза на сладкие напитки.

ОТРАСЛЬ ХЛЕБОПЕЧЕНИЯ КОНСТАТИРУЕТ...

При внешне благоприятных условиях, несмотря на хороший урожай зерновых и падение цен на муку, хлебопеки оказались не в лучшей ситуации. Экономика отрасли в первую очередь ощутила проблемы с поставками импортозависимых товаров.

«В уходящем году мы ощущали кратные повышения цен на ингредиенты, материалы, упаковку и автотехнику – в результате отрасль генерировала убытки», – прокомментировал ситуацию на конференции «Хлебопекарное производство в РФ – 2022» президент Российского союза пекарей (РСП) Алексей Лялин. По информации Российской гильдии пекарей и кондитеров, представленной в журнале «Кондитерская и хлебопекарная промышленность» №1/23, большинство предприятий в 2022 году столкнулось с задачами смены поставщиков, при этом констатируя, что проблема замены привычных ингредиентов в полной мере не решена. Кроме того, хлебопеки делают акцент на снижении качества упаковочных материалов, а также считают, что вопросы действенной замены поставщиков можно решить только централизованно при участии отраслевых ведомств.

КОНДИТЕРСКАЯ ОТРАСЛЬ СОХРАНИЛА АССОРТИМЕНТ И ЭКСПОРТНУЮ НАПРАВЛЕННОСТЬ

Производство кондитерских изделий в натуральном выражении снизилось, по данным Ассоциации предприятий кондитерской промышленности «Асконд», примерно на 2%. Исполнительный директор ассоциации Вячеслав Лашманкин подчеркнул в комментарии ИД «Сфера», что аналогичное – на 2,1% – снижение производства наблюдалось в пандемийном 2020 году, однако

20%

Что касается экспорта, то по итогам 2021 года, как сообщает «Асконд», из 4 млн т мучных и сахаристых кондитерских изделий, произведенных в стране, 20% (или около 800 тыс. т) были поставлены на внешние рынки.

уже в 2021-м показатели производства восстановились и даже показали рост на 1,5%. При этом, как подчеркивают в ассоциации, практически весь ассортимент кондитерских товаров удалось сохранить и доступность любимых видов сладкой продукции для россиян сохранилась.

Что касается экспорта, то по итогам 2021 года, как сообщает «Асконд», из 4 млн т мучных и сахаристых кондитерских изделий, произведенных в стране, 20% (или около 800 тыс. т) были поставлены на внешние рынки. Шоколада же экспортировано 30% от всего произведенного объема. География экспорта кондитерских изделий включает 95 стран. В 2022 году сложности со взаиморасчетами, скачки курса рубля повлияли на конкурентоспособность российских сладостей на внешних рынках. При этом по итогам года снижение экспортных показателей кондитерских изделий зафиксировано на уровне 3,5%. ■

2023

ДЕЛОВЫЕ МЕРОПРИЯТИЯ ИД «СФЕРА»



01-03 февраля | Санкт-Петербург

VIII МЕЖДУНАРОДНАЯ КОНФЕРЕНЦИЯ «РЫБА»

Аквакультура



Март | Индия,
г. Бангалор, г. Хайдарабад

БИЗНЕС-ТУР В ИНДИЮ



15-16 марта | Санкт-Петербург

МЕЖДУНАРОДНЫЙ ФОРУМ «АГРО.PRO»

Птицеводство. Свиноводство



13-14 апреля | Карелия, г. Петрозаводск

МЕЖДУНАРОДНАЯ КОНФЕРЕНЦИЯ «РЫБА В КАРЕЛИИ»: Технологии.

Переработка. Отходы



16-17 мая | Санкт-Петербург

VIII МЕЖДУНАРОДНЫЙ БИЗНЕС-ФОРУМ «МИРОВАЯ СОЯ»



31 мая-01 июня | Санкт-Петербург

МЕЖДУНАРОДНАЯ КОНФЕРЕНЦИЯ «НЕВА ИНГРЕДИЕНТС: еда и технологии»



Июль | Санкт-Петербург

ПАРТНЕРСКОЕ МЕРОПРИЯТИЕ НА ТЕПЛОХОДЕ



03-04 августа | Санкт-Петербург

VI МЕЖДУНАРОДНАЯ КОНФЕРЕНЦИЯ «КОНДИТЕРСКАЯ ИНДУСТРИЯ»

Мучные и сахаристые изделия.
Сладкие снеки



Сентябрь | Санкт-Петербург

КОНФЕРЕНЦИЯ «ОНЛАЙН ДЛЯ АПК»

Маркетплейсы и дарксторы



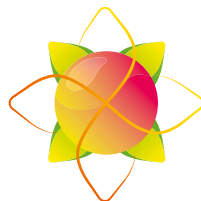
Сентябрь | Москва

КОНГРЕСС «ЦИФРОВИЗАЦИЯ В АПК»



Октябрь | Москва

КОНГРЕСС «ЭФФЕКТИВНЫЕ МЕТОДЫ ОБРАЩЕНИЯ С ОТХОДАМИ АПК»



18-19 октября | Санкт-Петербург

VIII МЕЖДУНАРОДНАЯ КОНФЕРЕНЦИЯ «МАСЛОЖИРОВАЯ ИНДУСТРИЯ». Масла и жиры



Ноябрь | Москва

КОНФЕРЕНЦИЯ «ПОЛЯ РОССИИ» Зерновые культуры, Глубокая переработка



sfera
events

+7 (812) 245-67-70
sfm.events

реклама

* организатор конференции имеет право перенести или отменить конференцию



03-04/08/2023

Санкт-Петербург

VI Международная конференция

Кондитерская индустрия

Мучные и сахаристые изделия.
Сладкие снеки.

sfm.events





Modern Bakery Moscow 2023/ экспоСфера

Информационно-аналитическое издание для участников и посетителей выставки Modern Bakery Moscow 2023

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: 10.03.23.
Печатная версия: 1 000 экз.
Электронная версия: 2 500 просмотров, скачиваний с сайта sfera.fm

Управляющий:
ИП Алексей Павлович Захаров

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

Реклама:
Надежда Антипова
n.antipova@sfera.fm

Екатерина Неретина
e.neretina@sfera.fm

Виноградова Наталья
n.vinogradova@sfera.fm

Наталья Закурдаева
n.zakurdaeva@sfera.fm

Выпускающий редактор:
Екатерина Юсубова
e.yusubova@sfera.fm

Дизайн и верстка:
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





31 мая – 1 июня 2023 г.
Санкт-Петербург

Международная конференция

Нева Ингредиентс: еда и технологии

International Conference

Neva Ingredients food & tech

Белые ночи

Неформальное общение

Санкт-Петербург

Ведущие эксперты

ПРОГРАММА

Тезисы деловой программы:

- Мировые тенденции развития производства и потребления пищевых ингредиентов
- Техническое регулирование в области пищевых ингредиентов
- Санитарные правила и нормативы
- Пищевые микроингредиенты в создании продуктов здорового питания. Современные тенденции
- Новые направления и технологии
- Основные виды пищевых ингредиентов: ассортимент, качество, безопасность, новые формы
- Роль ингредиентов в сохранении качества продуктов питания и увеличении сроков годности
- Экономическая эффективность применения пищевых ингредиентов



sfm.events/neva-ingredients

Организатор:



Отраслевой
партнер:



реклама