



MODERN BAKERY MOSCOW

16-АЯ МЕЖДУНАРОДНАЯ СПЕЦИАЛИЗИРОВАННАЯ ВЫСТАВКА
ДЛЯ ХЛЕБОПЕКАРНОГО И КОНДИТЕРСКОГО РЫНКА
ЦВК «ЭКСПОЦЕНТР» МОСКВА
11 – 14 ОКТЯБРЯ 2010 ГОДА

СОВРЕМЕННОЕ ХЛЕБОПЕЧЕНИЕ 2010

Несмотря на то, что наконец-то пришла долгожданная весна, и все по-настоящему радуются первому весеннему солнышку, готовятся к теплomu лету, нам хотелось бы уже сейчас напомнить об одном важном осеннем событии.

Как говорится, готовь летом сани, а телегу зимой.

Речь идет о выставке «Современное хлебопечение», которая пройдет с 11 по 14 октября в ЦВК «Экспоцентр» на Красной Пресне.

Подготовка к выставке уже идет полным ходом. Задача организаторов - собрать и представить на выставке российских и иностранных производителей и поставщиков оборудования и ингредиентов для хлебопекарной и кондитерской отрасли. А задача участников выставки - подготовить к мероприятию последние разработки и новинки продукции. С этими задачами уже много лет подряд успешно справляются как организаторы, так и участники мероприятия. В течение четырех дней работы выставки российские и иностранные компании, давно работающие на рынке и только начинающие, активно общаются с посетителями, представляют свою продукцию, выпекают, ведут переговоры, проводят консультации, обмениваются опытом.

В этом году выставка «Современное хлебопечение» разместится в двух павильонах выставочного комплекса в 3 и 7. В 7 павильоне наряду с известными российскими и иностранными компаниями, как например, Восход, АГРО-3, Шебекинский машиностроительный завод, Миве, Бакальдрин, Пуратос и многие другие, впервые будут представлены две национальные экспозиции. Выставка «Современное хлебопечение» шагает в ногу со временем. 2010 год официально объявлен годом Франции в России, а у выставки «Современное хлебопечение» официальными партнерами станут две страны - Франция и Италия. В рамках национальных экспозиций страны-участники представят новинки и основные направления своей продукции.





MODERN BAKERY MOSCOW

16-АЯ МЕЖДУНАРОДНАЯ СПЕЦИАЛИЗИРОВАННАЯ ВЫСТАВКА
 ДЛЯ ХЛЕБОПЕКАРНОГО И КОНДИТЕРСКОГО РЫНКА
 ЦВК «ЭКСПОЦЕНТР» МОСКВА
 11 – 14 ОКТЯБРЯ 2010 ГОДА

В 3 павильоне, как и в прошлом году, разместится Немецкая национальная экспозиция, представленная компаниями Вернер и Пфляйдерер, Фрич, Ирекс, Антон Олерт и другими.

В этом году в рамках выставки впервые пройдет хлебопекарный кубок Луи Лесаффра, а именно финальный этап для российских команд. Всех ожидает очень интересное и красочное событие. В течение 3 дней образцы только что выпеченных изделий будет оценивать компетентное жюри, по итогам работы в конце 3 дня будут награждены победители, которых в свою очередь ожидает следующий этап соревнования - отборочные туры команд Центральной и Восточной Европы.

Также в рамках выставки свою работу продолжит Международный Хлебопекарный Форум, который уже 3 год подряд проводит Международная Хлебопекарная Академия. На выставке состоится выездная сессия Форума, а также на отдельном стенде будут представлены образцы Международного Смотра качества хлебобулочных изделий.

Программа семинаров выставки также обещает быть очень интересной и полезной для специалистов. Планируется проведения отдельных семинаров по теме «Жиры и масла в хлебопекарной и кондитерской промышленности». Отдельный семинар, посвященный кондитерской отрасли и последним нормативам для производства кондитерских изделий, готовит Государственный Институт кондитерской промышленности.

Рекомендуем всем заранее составить свой деловой график таким образом, чтобы непременно посетить выставку «Современное хлебопечение 2010» этой осенью. Вы получите много новой и полезной информации, пообщаетесь с профессионалами, изучите представляемую продукцию, познакомитесь с новыми участниками рынка, и просто приобретете много приятных впечатлений, погуляв по такой гостеприимной выставке: практически каждый стенд - это небольшой цех или кафе, где выпекают вкусные хлебобулочные или кондитерские изделия, которые вам с радостью предложат продегустировать.

