



СОВРЕМЕННОЕ ХЛЕБОПЕЧЕНИЕ МОСКВА 2009:

Заключительный Отчёт

С 23 по 26 июня в самый разгар лета в выставочном комплексе «Экспоцентр» на Красной Пресне прошла одна из самых «горячих» выставок – выставка «Современное хлебопечение 2009». Каждый год в течение четырех дней на стендах участников работа «кипит», потому что активно работают не только люди, но и ... печи и хлебопекарные машины. Для своих клиентов участники выставки хотят представить свою продукцию в наилучшем свете. А самый лучший способ – это продемонстрировать «вживую», как работает представляемая продукция. А если еще и угостить клиента полученным «результатом» – свежей выпечкой, то таким образом можно произвести наилучшее впечатление и ускорить процесс подписания договора.

Несмотря на непростой год, компании-производители и поставщики хлебопекарного оборудования и ингредиентов как всегда хорошо подготовились к выставке и представили новые интересные разработки, технологии, проекты. Выставка «Современное хлебопечение» прошла в двух павильонах выставочного комплекса «Экспоцентр» в 3 и 7. Большое количество специалистов из Москвы, Санкт-Петербурга и регионов России приехали на выставку ознакомиться с представленной продукцией, получить целостное представление о том, чем живет отрасль в настоящее время.

На выставке «Современное хлебопечение 2009» было отмечено широкое участие российских компаний и российских дистрибьюторов и представительств известных зарубежных компаний, которые в последнее время набирают все больший вес на российском рынке хлебопечения.

Лидеры российского рынка компании «Восход», «АГРО-3», «Шебекинский машзавод» – современные предприятия по производству оборудования для хлебопекарной промышленности – привезли на выставку новинки оборудования, консультировали посетителей. Как обычно у стендов этих компаний выстраивалась очередь заинтересованных в получении более подробной информации о продукции.

Стенд компании «Алитет» в этом году был выполнен в новом футуристическом дизайне. Оборудование компании PS тако GmbH в области индустриальной нарезки и упаковки хлебулочных изделий – официального партнера компании «Алитет», выполненное также в современном стиле удачно гармонировало с общим оформлением стенда. И, конечно, как всегда на стенде было много специалистов, интересовавшихся продукцией, представляемой компанией «Алитет».





MODERN BAKERY MOSCOW

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

Приятно отметить тот факт, что наряду с многолетними участниками выставка «Современное хлебопечение» ежегодно приобретает новых экспонентов, которые в свою очередь становятся преданными участниками выставки. Так компания «Королевская упаковка» впервые пришла на выставку в 2008 году с небольшим стендом. В 2009 году компания увеличила площадь стенда в 2 раза. Уже несколько лет постоянным участником выставки является компания «Клевер», производитель жиров и ингредиентов. Компания «Бейк Марк» также на протяжении нескольких лет имеет на выставке «Современное хлебопечение» собственный стенд.

В 3 павильоне выставки был представлен объединенный немецкий стенд. Известные производители хлебопекарного оборудования компании «Вернер и Пфляйдерер», «Фрич», «Антон Олерт» и другие представляли различные возможности своего высококачественного немецкого оборудования в рамках национальной экспозиции Германии.

По соседству с немецкой экспозицией расположился стенд компании «Саф-Нева». Помимо своей традиционной продукции компания «Саф-Нева» также анонсировала начало нового цикла соревнований за кубок ЛесафFRE. Отборочные соревнования команд пройдут в течение 2010 года, финальный этап для команд России состоится как раз на выставке «Современное хлебопечение 2010» в октября 2010 года. А лучшая команда будет выбрана и награждена во время выставки «Европан» в 2012 году.

Конечно, и в 2009 году сопутствующая программа выставки была насыщена интересными мастер-классами и программой семинаров. В 3 павильоне прошли мастер-классы по приготовлению хлебобулочных и кондитерских изделий. Традиционный участник мастер-классов в рамках выставки «Современное хлебопечение» компания Инагро поделилась секретами приготовления печенья «Американер» и профитролей с использованием натуральных фруктовых, ореховых, карамельных и других паст. Другими постоянными участниками мастер-классов являются компании «Ирекс» и «Пуратос» - лидеры российского рынка ингредиентов.

Компания «Ирекс» продемонстрировала приготовление различных видов печенья и кексов. Компания «Пуратос» представила инновационные ингредиенты для хлебопечения и решения Пуратос для продления свежести мучных кондитерских изделий.

В 2009 году в рамках немецкой национальной экспозиции булл представлен специализированный салон «Булочная-кафе». Эта экспозиция уже традиционно пользуется большим вниманием не только посетителей, но и самих участников выставки. Булочная-кафе - это своего рода совместный проект организаторов выставки, журнала «Пекарня» и участников экспозиции. Торговое оборудование было представлено компанией Aichinger, официальным партнером компании «Алитет». Благодаря удобной конструкции и правильному освещению продукты, представленные в витринах, смотрятся очень аппетитно и привлекательно. Уже второй год подряд в булочной-кафе готовят сэнки. Специалист по приготовлению сэнков господин Зееле делится со специалистами своими советами, как лучше всего приготовить такой «большой» бутерброд, чтобы он как можно дольше оставался свежим и аппетитным.





MODERN BAKERY MOSCOW

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

Конечно же, булочная-кафе не может обойтись без свежего кофе. Опытный бариста в течение четырех дней проводила мастер-классы по приготовлению различных кофейных напитков, показывала, как делать затейливые узоры на «молочной шапке» капучино, латте. Известный кондитер из Германии готовил очень вкусные легкие десерты - песочные корзиночки с фруктами и нежной кремовой прослойкой. Безусловно, булочная - кафе вызывает большой интерес посетителей. Здесь можно многому научиться - от практических советов по приготовлению тех или иных изделий и кофе до более серьезных решений по развитию собственного бизнеса путем организации таких небольших заведений у себя в городе или регионе.

3

Программа семинаров в 2009 году была очень насыщенной, интересной и полезной для специалистов, предпринимателей, технологов.

Международная Промышленная Академия провела выездную сессию для директоров хлебопекарных предприятий в рамках II международного хлебопекарного форума. В работе сессии принял участие В.А. Семенов - депутат Государственной Думы, председатель Совета «АССАГРОС», Бутковский В.А. - ректор Международной Промышленной Академии, Косован А.П. - президент Российского Союза Пекарей. С приветственным словом выступил господин Э. Фихтнер - президент компании «Ост-Вест-Партнер ГмбХ», создатель и организатор выставки «Современное хлебопечении».

ГУНИИ кондитерской промышленности провел семинар в рамках выставки «Современное хлебопечение», посвященный новому законодательству оборота кондитерских изделий на российском рынке и проблемы идентификации кондитерских изделий в современных условиях. Представители ГУНИИ хлебопекарной промышленности, Россельхозакадемии и РАМН выступили с докладами по этой важной проблематике. Семинар пользовался очень большим интересом среди публики, в конференц-зале даже потребовались дополнительные места.

Второй год подряд организаторы выставки особое внимание уделяют также малому хлебопечению, предоставляя площадку для общения представителей малых пекарен, супермаркетов, торговых сетей с одной стороны, и производителей соответствующего оборудования и ингредиентов с другой. В 2009 году для представителей супермаркетов и торговых сетей был организован специальный семинар. Господин Гран - независимый эксперт из Германии, имеющий многолетний опыт работы в России, участвующий в разработке и внедрении многих проектов в хлебопекарном производстве, и специалисты компании «Висхой» ответили на многие наболевшие вопросы представителей малых пекарен, супермаркетов, поделились опытом, накопленным в Германии, о том, как лучше хранить выпекаемую продукцию, чтобы она как можно дольше оставалась свежей, в какое время лучше выпекать изделия, и рассмотрели многие другие вопросы.



OST-WEST-PARTNER GmbH
 Böttgerstraße 40
 92637 Weiden, Germany
 Phone: +49 (0)961 38977-70
 Fax: +49 (0)961 32035
 info@modernbakery-moscow.com
 www.modernbakery-moscow.com



MODERN BAKERY MOSCOW

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

Затем для представителей супермаркетов было запланировано посещение стендов некоторых производителей оборудования для малых пекарен, которые проконсультировали специалистов по интересующим их вопросам. А в заключении группа специалистов посетила булочную-кофейню, где проходили мастер-классы по приготовлению сэндвичей и кофе.

Компания «Союзснаб» провела семинар-презентацию, где рассказала о лабораторном оборудовании, применяемом компанией.

Выставка «Современное хлебопечение» как всегда, прошла на самом высоком уровне при поддержке Российского Союза Пекарей, Международной Промышленной Академии, АССАГРОС, Института питания РАМН, ГУНИИ кондитерской промышленности. На официальном открытии выставки с приветственными словами в адрес участников и организаторов мероприятия выступили первые лица этих союзов и организаций.

Конечно, выставка «Современное хлебопечение» не могла бы состояться без поддержки традиционных медиа-партнеров выставки. Журналы «Хлебопечение России», «Хлебопродукты», «Продиндустрия», «Кондитерское и хлебопекарное оборудование», «Хлебопек», «Торговое оборудование» традиционно освещают события выставки «Современное хлебопечение», публикуют интересные материалы о выставке, способствуют повышению интереса к выставке и привлечению посетителей.

Выставка «Современное хлебопечение 2009» была 15-й юбилейной выставкой. Большое спасибо всем участникам, которые на протяжении всех этих лет презентовали свою продукцию на выставке, всем тем, кто сравнительно недавно присоединился к участникам выставки, медиа-партнерам и союзам и организациям, поддерживающим выставку все эти годы. Отдельная благодарность принадлежит выставочному комплексу «Экспоцентр», соорганизатору выставки и многолетнему партнеру компании «Ост-Вест-Партнер ГмБХ».

Выставка «Современное хлебопечение» обладает широким потенциалом развития, собирает новых участников из России, Европы и других стран мира.

Ждем Вас на выставке «Современное хлебопечение 2010» с 10 по 14 октября 2010 года, которая обещает быть еще более интересной и насыщенной различными мероприятиями.

Контакт для прессы

Мы с удовольствием вышлем Вам дополнительный материал и ответим на все Ваши вопросы касательно участия в выставке и деловой программы:

ООО "ОВК-РУС"
 Елена Клевицкая
 Краснопресненская наб. 12,
 «Международная 2/к. 1123
 123610 г. Москва, Россия
 Тел.: (495) 967-04-60/61
 Факс.: (495) 967-04-62
elklev@owc-rus.ru



OST-WEST-PARTNER GmbH
 Böttgerstraße 40
 92637 Weiden, Germany
 Phone: +49 (0)961 38977-70
 Fax: +49 (0)961 32035
info@modernbakery-moscow.com
www.modernbakery-moscow.com