



7 апреля 2025

ПОСТ-РЕЛИЗ MODERN BAKERY | CONFEX | GOTOVO 2025

30-я юбилейная международная выставка оборудования и ингредиентов для хлебопекарного и кондитерского производства, а также первая уникальная выставка для производителей готовой еды и замороженных полуфабрикатов.

Modern Bakery отпраздновала 30-летний юбилей: от лидирующего мероприятия для хлебопекарного и кондитерского производства до кластера международных выставок пищевой отрасли

Главным деловым событием для профессионалов хлебопекарной, кондитерской, а также индустрии готовой еды стала 30-ая юбилейная международная выставка Modern Bakery | Confex | Gotovo.

Даты: 25-28 марта 2025

Место проведения: ЦВК «Экспоцентр», Москва

Масштабный праздник отрасли объединил 248 компаний-участников из 10 стран: Азербайджана, Беларуси, Германии, Ирана, Италии, Китая, России, Турции, Франции и Чехии.

15 111 гостей выставки из 28 стран ознакомились с новинками технических, сырьевых и упаковочных решений, ингредиентами и сырьем; установили новые деловые связи, а также получили возможность использовать инсайты лидеров отрасли для развития собственного бизнеса.

Грамотно организованная экспозиция и насыщенная деловая программа, включавшая 37 мероприятий и 214 спикеров, полностью удовлетворили потребности профессионалов хлебопекарной, кондитерской отраслей, а также сферы готовой еды и замороженных полуфабрикатов.



30% компаний-участников составили новые экспоненты, среди которых: «Биопрепарат» (г. Воронеж) - производитель и дистрибьютор ферментных и биопрепаратов для пищевой промышленности; «завод Brandford» (г. Кострома) – торговое холодильное оборудование; «Фабрика сладкого декора» (г. Новокузнецк) – производитель кондитерских начинок, сухих смесей, гелей и сиропов; «Асана» (Московская обл., посёлок Фабрики имени 1 Мая) – поставщик моющих и дезинфицирующих средств.

При содействии Фонда поддержки предпринимательства Пензенской области отраслевые решения продемонстрировали компании «КБ Руда», «Костагрупп» и «Энергопищепром».

Традиционно в выставке приняли участие крупные российские производители и поставщики иностранных технологических решений для хлебопекарной, кондитерской отраслей, а в этом году и индустрии готовой еды: Abat, Debag, Handtmann, ITECA, J4, JAC, Kumkaya, Lesaffre, Polair, Rondo, Wiesheu, Ангел Ист Рус, Берта, Gostol, СЭМЗ, Ульма Пакаджинг, Юнифуд и другие.

Тематические разделы выставки были представлены оборудованием и пищевыми технологиями; ингредиентами, сырьем и добавками; упаковочными технологиями; холодильным и торговым оборудованием; средствами и технологиями для гигиены производства; аксессуарами и инвентарем.

В 5-ый раз экспозицию Modern Bakery дополнил павильон технологий и инноваций для шоколадного и сахаристого кондитерского производства, прошел 2-дневный бизнес-форум «Конфекс. Кондитерская экспертиза» для топ-менеджеров кондитерских предприятий.

38 спикеров и 5 сессий объединили специалистов кондитерских производств.

На форуме обсуждались основные тенденции кондитерского рынка 2025-2026, инновации в производственном процессе, вопросы трейд маркетинга, а также разработки и продвижения новых продуктов.

Главными долгосрочными тенденциями потребительского поведения, с которыми предстоит работать производителям:

- Рост спроса на СТМ и товары из дискаунтеров
- Вектор на «ЗОЖ»
- Порционность
- Сладости как возможность «побаловать себя»
- Запрос на качество

Организаторы постоянно мониторят рынок пищевой промышленности. Взрывной рост сегмента готовой еды повлек за собой развитие отрасли. Несмотря на впечатляющий спрос на готовую еду, индустрия сталкивается с нехваткой производителей и поставщиков оборудования, необходимостью эффективных решений для обеспечения качества и безопасности продукции, кадровым голодом и запросом на автоматизацию производств.

Для налаживания новых партнерских отношений, которые необходимы для адаптации к стремительно меняющимся условиям рынка, организаторами была создана выставка и одноименная конференция Gotovo. На Gotovo представители сегмента готовой еды ознакомились с российским и иностранным оборудованием, упаковочными решениями, ингредиентами и полуфабрикатами, замороженными и готовыми блюдами, средствами для обеспечения гигиены пищевых производств.

Спикерами конференции выступили представители компаний-лидеров рынка готовой еды: Mr, Food, ГК «Шоколадница», ВкусМил, «Габбли Food bar», «1-ый Кулинарный», «Нефтьмагистраль», Grow Food, «ИЛПРА РУС», ГК «ОМЕГА» и другие.

Новые деловые мероприятия Modern Bakery | Confex

В официальной церемонии открытия 30-й юбилейной выставки Modern Bakery принимали участие Орлик Илья Леонидович, Минпромторг РФ; Семенов Дмитрий Владимирович, Российский Союз Пекарей; Костюченко Марина Николаевна, НИИ хлебопекарной промышленности; Савенкова Татьяна Валентиновна, Союз Производителей Пищевых Ингредиентов; Ильина Ольга Александровна, Международная промышленная академия; Пономарева Ольга Ивановна, Санкт-Петербургский институт управления и пищевых технологий; Колесников Валерий Николаевич, ГК «НХЛ»; Горский Сергей Александрович, «Гефера Медиа».

Ежегодно организаторы при участии и поддержке партнеров представляют посетителям выставки деловую программу, которая будет интересна топ-менеджерам, управляющему сектору, ремесленным производителям и технологам.



В этом году на 7 площадках «Экспоцентра» прошли 37 мероприятий: 20 практических мастер-классов и 17 бизнес-встреч в 3 тематических блоках:

- Bakery. Хлебопекарная экспертиза
- Confex. Кондитерская экспертиза
- Gotovo. Производство готовой еды

Паблик-ток «Бизнес пекарен и кондитерских» объединил владельцев бизнеса для обсуждения аналитики рынка, вопросов разработки ассортимента и маркетинговых

стратегий, кадрового голода в индустрии, пищевой безопасности, а также масштабирования бизнеса и производства. Модератором мероприятия стала Виктория Провкина, «ГОСТ-маркет». В качестве спикеров выступали: Иван Солозобов, «Лента»; Денис Бобков, Ольга Киселева и Анастасия Годунова, Masa Madre; Денис Лампей Алина Комская, «Хлебная мануфактура N1»; Лиза Батт, NIQA pâtisserie & café; Ирина Зубченко, Zoe; Наталья Корнышова; Анна Попова, Zabavnikov Team; Илья и Валентина Ефремовы, «Просвет»; Олег Юдин, Fish&fish agency; Евгения Винокурова, РБК Исследования рынков; Станислава Денисова, Novikov Space; Денис Коньков, «Настоящая пекарня».

Евгения Винокурова, РБК Исследования рынков в своем выступлении подсветила ситуацию в российской ресторанной индустрии.

Согласно данным спикера, кофейни, кондитерские и пекарни – наиболее динамично развивающиеся форматы общепита: с сентября 2020 по июль 2024 г. их число увеличилось на 2 006 шт. – с 10 964 до 12 970.

Причины успеха формата – спрос на доступные ресторанные концепции: все больше потребителей выбирает недорогое питание вне дома. Спрос влияет на увеличение интереса предпринимателей к быстро окупаемым ресторанным проектам. Положительное воздействие оказывает и развитие кофейной культуры в целом.

Главными тенденциями на рынке пекарен и кондитерских были названы:

- Укрупнение бизнеса сетевых операторов
- Размывание концепций между форматами кофеен, пекарен и др.
- Развитие вендингового направления
- Усиление конкуренции с FMCG-ритейлерами
- Интерес к формату проявляет fashion-ритейл (Sela, Lime, 2Mood)

Отдельная конференция была посвящена управлению персоналом на пищевом производстве. Спикерами мероприятия выступили: Регина Тарасова, «Хлебник»; Екатерина Богданова, «Нефтьмагистраль», «Братья Караваевы»; Оксана Кузнецова, La Poste; Мария Гитал, Training Day; Елена Таранова, «РОСБИОТЕХ».

Оксана Кузнецова рассказала, как правильно организовать онбординг пекарей, сохранив при этом мотивацию новых сотрудников.

Индустрия сталкивается с рядом вызовов в сфере HR: сложная ситуация на рынке труда, дефицит квалифицированных кадров, высокая стоимость труда и налоговая нагрузка ведут к внушительным показателям текучки кадров, высокой стоимости подготовки новых специалистов.

Продумав текущий процесс ввода в должность и создав четкий план обучения и мотивации для новичков, пекарни могут дешевле и быстрее обучать кадры и снизить их текучку на производствах.

Елена Таранова в своем выступлении назвала наставничество и целевое обучение – одними из главных механизмов устойчивого развития отрасли. Эти процессы при правильной организации имеют долгосрочные положительные эффекты:

- Снижение рисков «кадрового голода»
- Ускорение внедрения инноваций
- Формирование кадрового резерва

Деловой клуб «Лучшие региональные практики национального хлебопечения России» предоставил российским хлебопекам открытую площадку для прямого общения с органами власти, экспертами и профессиональными отраслевыми союзами.

Спикерами клуба стали: Владимир Скворцов, Министерство сельского хозяйства РФ; Дмитрий Семенов, Российский союз пекарей; Елена Афанасьева, «Пуратос»; Александр Львов, Минпромторг России; Максим Коропченко, АНО «Роскачество»; Юлия Кузьмина и Ирина Ларина, «Честный знак»; Марина Костюченко, ФГАНУ НИИХП; Виталий Лунин, «САФ-НЕВА»; Наталья Мурина, «РОСБИОТЕХ»; Дмитрий Козлов, «Коломенский»; Михаил Кабешкин, СЗФО; Денис Минькин, «Шебекинский машиностроительный завод»; Булат Кутдусов, «Ижевский хлебозавод №3»; Владимир Попов, «Производственная компания Хлебнаш»; Евгения Андреева, «Сфера-полимер»; Егор Ерошин, «Самарский БКК».

Бизнес-мероприятие было разделено на 3 секции и подняло вопросы о состоянии и будущем хлебопекарного рынка России, цифровой трансформации бизнеса, путях развития и новаторских решениях в индустриальном и ремесленном хлебопечении, а также о современных инструментах управления хлебопекарным предприятием и повышении эффективности бизнеса.

Симпозиум ПроИнгредиенты «МУКА&ФЕРМЕНТЫ», организаторами которого выступили Союз Производителей Пищевых Ингредиентов и ФГАНУ НИИХП при поддержке «Арктик Грейн» и dsm-

firmenich, затронул темы качества хлебопекарной муки, правовых аспектов оценки соответствия и выпуска в обращение ферментных препаратов, наилучших международных практик и др.

25 и 26 марта в 10-ый раз прошел курс повышения квалификации для специалистов хлебопекарной кондитерской отрасли «Школа современного Хлебопека и Кондитера ПроИнгредиенты». Лекционный блок и практикум предоставили участникам исчерпывающую информацию о стандартизации, идентификации и маркировке хлебобулочных и кондитерских изделий, применении пищевых ингредиентов и мониторинге качества. В этом году профессиональное обучение прошли 53 профессионала. Курс специально был разработан и подготовлен научными партнерами выставки: Союзом Производителей Пищевых Ингредиентов, ФГАНУ «НИИ хлебопекарной промышленности», НИИ качества, безопасности и технологий специализированных пищевых продуктов ФГБОУ ВО «РЭУ им. Г.В. Плеханова», ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН и филиалы.

Симпозиумы «Хлеб – основа здорового питания» и «Пряник – медовый «хлеб» России» состоялись 25 марта. Организатором бизнес-мероприятия выступила Международная промышленная академия. Участников симпозиумов ознакомили с актуальными техническими решениями хлебопечения, рассказали о качестве и безопасности хлебобулочных изделий, погрузили в исторический экскурс и технологии пряничных изделий.

27 марта Всероссийский конкурс «Лучший хлеб России» подвел итоги и наградил лучшую продукцию в ряде категорий. Организаторами выступил Российский союз пекарей и Международная промышленная академия.

Лучшей были признаны изделия ООО «ТС Командор», АО «Владимирский хлебокомбинат», ИП Бийбулатов Д.Д (Хлебзавод №4), ПАО «Луганск-Нива», ЗАО «Самарский булочно-кондитерский комбинат», АО «Хлеб», ООО «Калининградхлеб», АО «Дзержинскхлеб», ООО «Курбатовский хлеб», АО «Дятьково-хлеб», ЗАО «НП «Арххлеб», АО «Орловский хлебокомбинат», ЗАО «Хлеб», АО «ПП «Русский хлеб», ЗАО «Хлеб», АО «Вязниковский хлебокомбинат», АО «Брянский хлебокомбинат №1», АО «Бежицкий хлебокомбинат», ООО «Каравай-СВ».

Большой интерес у ремесленных производителей и технологов промышленных производств вызвали практические мастер-классы. За 4 дня на площадках «Экспоцентра» прошло 20 подобных мероприятий. Мэтры хлебопечения и кондитерского искусства учили посетителей выставки работе с хлебом на закваске и приготовлению пицц, нестандартным начинкам и искусству создания кондитерских шедевров, тонкостям выпекания маффинов, особенностям работы с заварным тестом и многому другому.

Ведущими мастер-классов в этом году были:

- Антон Корнышов, профессиональный пекарь хлеба на закваске с 2012 года
- Виктория Еремеева и Александр Богданов, Первая Пицца Школа
- Ахмед Али-заде, технолог, преподаватель хлебопечения и венской сдобы, собственник пекарни-кофейни «Зерно»
- Иван Забавников, бренд-шеф пекарь международной сети Bakerist
- Екатерина Кригер, шеф-кондитер ресторанного холдинга Just FMLY group, амбассадор IRCA group
- Лиза Батт, шеф-кондитер, бренд-шеф кафе NIQA pâtisserie & café
- Марина Носова и Виктория Фомиченко, ФГАНУ НИИ хлебопекарной промышленности
- Чакдаш Бекташ, шеф-кондитер Карья Фудс
- Денис Маркин, ведущий технолог-демонстратор ГК «Берта»
- Елена Шрамко, Академия кулинарного искусства «Эксклюзив»
- Роберт Закарая, директор по производству и развитию «Бир Мастер»
- Юлия Агафонова, амбассадор IRCA Group
- Александр Костюченко, ведущий технолог-демонстратор ГК «Берта»
- Дмитрий Сосунов и Денис Мосолов, ООО «САФ-НЕВА»
- Игорь Нестеров, бренд-шеф кондитер, международный консультант по кондитерскому искусству
- Максим Жердев, начальник обучающего центра, ведущий технолог-демонстратор ГК «Берта»
- Анастасия Магомедханова и Дарья Коноплева, «Фабрика Сладкого Декора»
- Александра Булгакова, шеф-кондитер, архитектор тортов

Что еще?

Празднуй юбилей выставка, хотела не только организовать площадку для общения и бизнеса для профессионалов отрасли, но и выразить благодарность всем Мастерам, подчеркнуть важность профессий пекарей, кондитеров и технологов.

Флешмоб предыдущих Modern Bakery | Confex «Я люблю хлеб» в этом году с успехом продолжился – все гости могли сфотографироваться в хлебном лесу и с нашей праздничной юбилейной тортом.



В пятый раз для участников и посетителей выставки была открыта студия «Modern Bakery ON AIR | В эфире». Видеоинтервью с экспонентами, спикерами, ведущими мастер-классов скоро будут доступны для просмотра на официальных [RuTube](#) и [YouTube](#)-каналах выставки

Выставку поддержали

Государственная Дума РФ, Министерство сельского хозяйства РФ, Правительство Москвы.

Выставка проходит при поддержке: Российского союза пекарей, Национального Союза Хлебопечения, Союза Производителей Пищевых Ингредиентов, отраслевых институтов – ФГАНУ НИИХП, Международной промышленной академии, Всероссийского научно-исследовательского института кондитерской промышленности, ведущих ВУЗов пищевой промышленности страны: Санкт-Петербургского института управления и пищевых технологий, Российского экономического университета им. Г.В. Плеханова.

Мы благодарим наших спонсоров, партнеров и официальных поставщиков:

Партнер зоны мастер-классов: ГК «Берта»;

Партнер зоны мастер-классов: IRCA GROUP;

Технический партнер – Abat;

HoReCa-партнер – Modano Uniform.

При поддержке: АО «Пуратос», Есораск.

С каждым годом Modern Bakery | Confex | Gotovo становится еще масштабнее, ярче и предоставляет экспонентам лучшие условия участия, поэтому в 2026 году выставка переезжает в новое место – ВЦ «Тимирязев».

До встречи на Modern Bakery Moscow | Confex | Gotovo 24-27 марта 2026!

Официальные материалы: <http://www.modern-bakery.ru>

Мы в социальных сетях:

[Telegram](#)

[VK](#)

[RuTube](#)

[YouTube](#)