

Уважаемые коллеги,

приглашаем руководителей и специалистов вашей компании посетить Международную специализированную выставку оборудования и технологий для хлебопекарного и кондитерского рынка **Modern Bakery Moscow/CONFEX**, которая состоится 19-22 марта 2024 года в ЦВК «Экспоцентр», Москва, Россия.

Modern Bakery Moscow/CONFEX является крупнейшим в России и странах СНГ специализированным мероприятием для хлебопекарной и кондитерской промышленности и собирает на своей площадке российских и иностранных производителей и поставщиков всей линейки оборудования, сырья, ингредиентов, которые демонстрируют последние новинки и достижения.

В экспозиции представлены:

- павильон технологий для шоколадного и сахаристого кондитерского производства
- оборудование и пищевые технологии
- ингредиенты, сырье, добавки
- торговое оборудование и услуги
- упаковка и технологии упаковки
- холодильное оборудование
- контроль качества и гигиена производства
- услуги, аксессуары и инвентарь

[Деловая программа Modern Bakery Moscow | Confex 2024](#)

Хлебопекарная экспертиза

1. **Симпозиум «Хлеб - основа здорового питания». Взгляд на хлеб с точки зрения диетолога, технолога, потребителя**
19 марта
Организатор - Международная промышленная академия и Российский союз пекарей при поддержке ФГБУН «ФИЦ питания и биотехнологии»
Технологии хлебопечения. Традиции и инновации | Биотехнологии в хлебопечении | Технологии будущего | Как сделать хлеб еще полезнее и привлекательнее? | Что думают потребители о хлебе
2. **Симпозиум PROхлеб**
20 марта
Организатор - Научно-исследовательский институт хлебопекарной промышленности (НИИХП)
Перспективы и пути решения проблемы дефицита квалифицированных кадров хлебопекарной и кондитерской промышленности | Технологии: практические решения для современного производства | Хлеб будущего. Польза для здоровья
3. **Деловой клуб «Лучшие региональные практики национального хлебопечения»**
21 марта
Организатор - ФГБОУ ДПО СПИУПТ
4. **Брифинг Российского союза пекарей**
21 марта
5. **Церемония награждения Всероссийского конкурса «Лучший Хлеб России»**
21 марта
6. **Школа современного хлебопека и кондитера ПроИнгредиенты**
19-20 марта
Мероприятие для технологов хлебопекарных и кондитерских производств с получением диплома гос. образца

7. **Практические мастер-классы для шеф-пекарей и технологов хлебопекарных предприятий**
19-22 марта

Кондитерская экспертиза

8. **Бизнес-форум «Конфекс»**
19-20 марта

Мероприятие для топ-менеджеров кондитерских предприятий

Тренды кондитерского рынка | Упаковка для кондитерских изделий | Офлайн и онлайн-ритейл | Инновации для кондитерского производства | Рынок ингредиентов для производства кондитерских изделий

9. **Паблик-ток «Бизнес пекарен и кондитерских»**
21 марта

Мероприятие для владельцев пекарен и кондитерских

Аналитика рынка пекарен и кондитерских | Ассортимент современной пекарни и кондитерской | Продающая витрина и интерьер заведения | Масштабирование бизнеса

10. **Практические мастер-классы**
19-22 марта

Для кондитеров и технологов кондитерских предприятий

11. **Школа современного хлебопека и кондитера ПроИнгредиенты**
19-20 марта

Для технологов хлебопекарных и кондитерских производств

GOTOVO. Всё для производства готовой еды



1. **Конференция «Собственное производство как конкурентное преимущество торговой сети»**
19-20 марта

Мероприятие для собственных производств торговых сетей. Организатор – Retail.ru

Аналитика категории и стратегические вопросы управления собственным производством | Маркетинг в категории «готовая еда» | Лучшие практики в собственном производстве: от ингредиентов до оборудования

2. **Конференция GOTOVO**
21 марта

Мероприятие для производителей готовой еды, сервисов доставки готовой еды, фабрик-кухонь, комбинатов питания, dark kitchen и предприятий HoReCa

FoodTech в России | Аналитика рынка готовой еды | Проектирование фабрики-кухни | Доставка готовой еды | Упаковка для готовой еды

Актуальная информация на сайте <https://modern-bakery.ru/>

Ваш бесплатный билет по ссылке: https://online.gefera.ru/?EXHIBITION_ID=14202896&pcode=MB24-ZA7KZ

По вопросам посещения: Анна Молчанова

Anna.Molchanova@gefera.ru; modernbakery@gefera.ru

Тел. +7 495 649 87 75, доб. 161

До встречи на выставке 19-22 марта!