Уважаемые субъекты бизнеса!

Приглашаем 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. 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

**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

**Деловой клуб «Лучшие региональные практики национального хлебопечения» 21 марта**

*Организатор - ФГБОУ ДПО СПИУПТ*

**Брифинг Российского союза пекарей 21 марта**

**Церемония награждения Всероссийского конкурса «Лучший Хлеб России» 21 марта**

**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. 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

**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

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

*Для кондитеров и технологов кондитерских предприятий*

**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/*](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*](mailto:modernbakery@gefera.ru) *Тел. +7 495 649 87 75, доб. 161*