

ЭКСПОНЕНТЫ О НАС

ОТЗЫВЫ УЧАСТНИКОВ ВЫСТАВКИ

«Modern Bakery является лидером по продвижению производителей среди хлебопекарных кондитерских предприятий. Данная выставка — это, конечно, двигатель нашего прогресса, двигатель нашей торговли»

Николай Сычевский,
Руководитель отдела продаж по России и странам СНГ,
ТК Берга, Генеральный партнер выставки 2024

«Многие производители, поставщики оборудования, которые покинули российский рынок в прошлом году, снова появились на этой выставке»

Лариса Захарова,
Генеральный директор, GOSTOL

«С самой первой выставки мы поняли, что это очень интересный формат по знакомству с существующими клиентами и по привлечению новых клиентов. Здесь они могут познакомиться с нашим оборудованием, пообщаться с менеджерами»

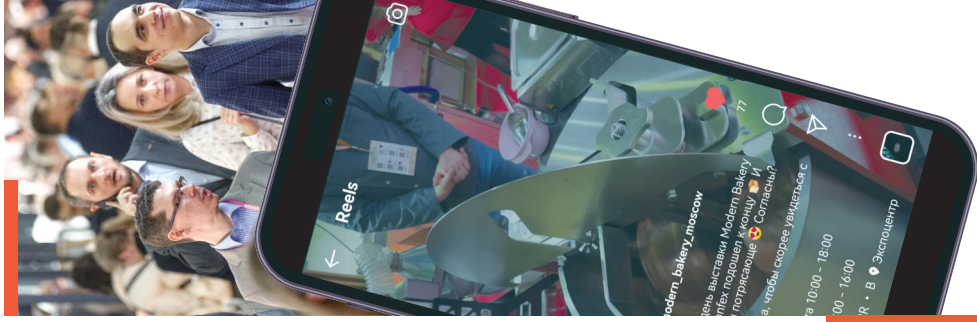
Анна Мехолюшина,
Заместитель коммерческого директора, Кадэма

«Люди задают очень конкретные, очень специфические вопросы. Они не просто интересуются, у них есть конкретные графики своих проектов, они хотят нас вписать в свои проекты»

Константин Мандельштам,
Генеральный директор, ООО «ЮНИФУД»



УЗНАЙТЕ ПОДРОБНЕЕ
О ПРЕИМУЩЕСТВАХ УЧАСТИЯ
В ИТОГОВОМ ОТЧЕТЕ



ДОВЕРЬТЕ
СВОЕ
ПРОДВИЖЕНИЕ
НАМ

РЕКЛАМНЫЕ
ОХВАТЫ ВЫСТАВКИ

>91 000
общий охват
профессиональной
аудитории

>45 600
подписчиков
на информационные
рассылки о выставке

>20 100
подписчиков
в социальных сетях

>50
ведущих российских
и зарубежных отраслевых
изданий

СТАТЬ
ЭКСПОНЕНТОМ



КОНТАКТЫ

+ 7 495 649 87 75
modernbakery@gefera.ru



Международная
выставка
оборудования
и технологий
для хлебопекарного
и кондитерского
производства



25 – 28 МАРТА 2025
ЦВК «Экспоцентр», Москва



modernbakery.ru
confex-expo.ru



УСПЕШНЫЕ ПРОЕКТЫ НАЧИНАЮТСЯ ЗДЕСЬ

2 в 1

**1 ПЛОЩАДКА –
2 НАПРАВЛЕНИЯ**



РОСТ ЭКСПОЗИЦИИ – НОВЫЙ ПАВИЛЬОН



258 ЭКСПОНЕНТОВ
ИЗ **13** СТРАН

14 815 ПОСЕТИТЕЛЕЙ
ИЗ **29** СТРАН

4 207 ПОСЕТИТЕЛЕЙ
ДЕЛОВОЙ ПРОГРАММЫ

2 102 ПОСЕТИТЕЛЯ
МАСТЕР-КЛАССОВ



Хлебопекарные
и кондитерские технологии
и оборудование



Ингредиенты,
сырьё, добавки



Технологии и оборудование
для шоколадного и сахаристого
кондитерского производства



Ингредиенты,
сырьё, добавки



Упаковка
и технологии



Холодильное
оборудование
и технологии



Обналичение ресторанов,
кафе, магазинов



Гигиена
производства

ПОЛНЫЙ ЦИКЛ ПРОИЗВОДСТВА И РЕАЛИЗАЦИИ



**ХЛЕБОПЕКАРНЫЕ
ТЕХНОЛОГИИ**

ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ И КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ



**КОНДИТЕРСКИЕ
ТЕХНОЛОГИИ**

УЧАСТНИКИ 2024 ГОДА



ПРОФИЛЬНАЯ ЦЕЛЕВАЯ АУДИТОРИЯ

СФЕРА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПОСЕТИТЕЛЕЙ

Промышленное хлебопечение	3 082	20,8%
Мучное кондитерское производство	2 178	14,7%
Кондитерские. Мини-пекарни	1 519	10,3%
Сахаристое кондитерское производство	1 339	9,0%
Производство готовой еды / Кулинария	1 220	8,2%
Оптовая торговля оборудованием / Ингредиенты	1 131	7,8%
Ремесленное хлебопечение	1 104	7,5%
HoReCa (отели, рестораны, кафе)	916	6,2%
Розничная торговля	892	6,0%
Производство оборудования / Ингредиенты	822	5,5%
Ремесленное кондитерское производство	612	4,1%

ТОП-4 УСПЕШНО РЕШЕННЫХ ЗАДАЧ



ВЫБЕРИТЕ СВОЙ ФОРМАТ УЧАСТИЯ

- УЧАСТИЕ СО СТЕНДОМ**
- ПРОВЕДЕНИЕ МАСТЕР-КЛАССА**
- СПОНСОРСТВО И ПАРТНЕРСКОЕ ПРОДВИЖЕНИЕ**
- УЧАСТИЕ В ДЕЛОВОЙ ПРОГРАММЕ**
- МИНИ-ФОРМАТЫ**

НАС ПОСЕЩАЮТ

