

Пост-релиз · 24–27 марта 2026

# MODERN BAKERY MOSCOW | CONFEX | GOTOVO

Кластер международных выставок оборудования и ингредиентов для хлебопекарного, кондитерского производства, производства готовой еды и полуфабрикатов

**15 136** ПОСЕТИТЕЛЕЙ ИЗ 28 СТРАН

**232** ЭКСПОНЕНТА ИЗ 8 СТРАН

**20 759** КВ. М ВЫСТАВОЧНОЙ ПЛОЩАДИ

## Кластер выставок открыл новую главу

24–27 марта 2026 года в Москве, в выставочном центре «Тимирязев», состоялся кластер международных выставок Modern Bakery Moscow | Confex | Gotovo – ключевое деловое событие года для профессионалов хлебопекарной, кондитерской отраслей и индустрии готовой еды.



В 2026 году выставка переехала на новую площадку – ВЦ «Тимирязев», – открыв новую главу в истории проекта, которому более 30 лет. Масштабная экспозиция объединила **232 компании-участника из 8 стран**. **15 136 гостей выставки из 28 стран мира** ознакомились с инновациями, технологическими и сырьевыми решениями, установили новые деловые связи и получили экспертные инсайты от лидеров отрасли.

Традиционно в выставке приняли участие крупные отечественные и международные производители и поставщики технологических решений. Среди участников кластера – Abat, B&B Silo Systems, Brandford, Canol, Feleti, G. Mondini, Gostol, Handan City Meishun Machinery, Handtmann, Keskin Makine, Memak, PEK MAKINA, Polair Group, Porlanmaz, WP Bakery Group, Ангел Ист Рус, Берта НПП, ВАХТЕЛЬ-СЕРВИС, Висхой ГмбХ, Георг Полимер, Дебаг/Debag, ДИВО оборудование, ДИТО, Завод СЭМЗ, Зелайета РУС, ИЛПРА РУС, ИРЕКС ТРИЭР, Й4, ЛЕСАФР, МИВЕ (Немецкий технологический центр), Мультивак Рус/FRITSCHE, НХЛ Группа Компаний, РИТИ (Рокинтехинвест), Рондо Русь, РУССКАЯ ТРАПЕЗА, Свеба Дален Рус, Скейл Энтерпрайз, Ульма Пакаджинг, Фудмеханик, Шебекинский машиностроительный завод, Экопак и многие другие.

Количество новых участников в этом году превысило 15%. Среди дебютантов – 1ЕА/ЗЕМЛЯ ОДНА, Air Liquide, DiAR-engineering, Foodatlas/Агропесурс, Kutzer Makina, Noksway, PROFI CHEESE/СК ЛЕНИНГРАДСКИЙ, Sakk Ovens, SimpleMix, ВЕЗАР Технологии, ГУСЛИЦА, Д-Р БЕЙКЕРС, КБ Технология, Котани, МАСТ СЕРВИС, Мегатехника, Мясной Олимп, ОЭСКБЮ ТРЕЙДИНГ, ПО СПБелт, ПРОФ-Ингредиенты Продакшн, ПромИндустрия СПб, Протект, ПФ СВ Крафт, Росхолд, СМЕГ Руссия, ТАТКРАХМАЛПАТОКА, Холдинг Протэк, Юпласт.

Обширная деловая программа включала **38 мероприятий** на 8 тематических площадках в 3 блоках: Bakery (хлебопекарная экспертиза), Confex (кондитерская экспертиза), Gotovo (производство готовой еды), а также 20 практических мастер-классов, 2 образовательных курса повышения квалификации и 3 экскурсии на действующие производства.

**38** мероприятий деловой программы

**3 511** участников деловой программы

**20** практических мастер-классов

**85** выпускников курсов повышения квалификации



## BAKERY: Хлебопекарная экспертиза

### Отрасль в фокусе

Российский рынок хлебобулочных изделий по итогам 2025 года составил 7,45 млн тонн в натуральном выражении, прибавив 1,5% к предыдущему году (по данным [BusinessStat](#)). Объем производства, включая полуфабрикаты, оценивается Россельхозбанком в 6,3 млн тонн. При этом структура спроса заметно меняется: падают продажи традиционных сортов, зато активно растут сегменты замороженных полуфабрикатов, ремесленного хлеба и функциональных изделий. Производство охлажденных хлебобулочных полуфабрикатов достигло 44 тыс. тонн, а число пекарен в стране превысило 30 тыс. точек. В 2026 году ключевыми драйверами отрасли становятся технологическая модернизация, роботизация, внедрение отечественного ПО и предиктивной аналитики, а также развитие пекарен в ритейле и сегмент функционального питания.

На глобальном уровне хлебопекарная отрасль переживает структурную трансформацию: рост интереса к хлебу на закваске и зерновому хлебу, расширение категории «clean label» (тренд в пищевой индустрии, обозначающий продукты с максимально простым, понятным и натуральным составом), а также усиление роли автоматизации на всех этапах – от замеса до упаковки.

### Деловая программа Bakery (Хлебопечение)

**644 специалиста** стали участниками деловых мероприятий блока Bakery за 4 дня выставки.



24 марта состоялись симпозиумы «Хлеб – основа здорового питания» (организаторы: Международная промышленная академия и Российский союз пекарей при поддержке Министерства сельского хозяйства РФ и ФГБУН «ФИЦ питания и биотехнологии») и «Печенье, пряники, вафли России» с церемонией награждения **Всероссийского конкурса «Печенье, пряники, вафли России»** (организаторы: Международная промышленная академия и Ассоциация предприятий кондитерской промышленности «АСКОНД» при поддержке Министерства сельского хозяйства РФ, ФГБУН «ФИЦ питания и биотехнологии» и ВНИИКП – филиала ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН). Конкурс стал важным событием для профессионального сообщества. Конкурсной комиссии произвела оценку 86 образцов изделий, исполненных в лучших традициях отечественного производства.

25 марта прошли симпозиум «PRO хлеб. 95 лет служения хлебу» (организатор: ФГАНУ НИИХП) и дискуссия «Ингредиентный микс: векторы развития и точки стагнации в фарватере индустрии хлебопечения» (организатор: Союз производителей пищевых ингредиентов).



26 марта состоялся деловой клуб «Лучшие региональные практики национального хлебопечения» (организатор: Санкт-Петербургский институт управления и пищевых технологий) и церемония награждения **Всероссийского конкурса «Лучший хлеб России»** (организаторы: Российский союз пекарей и Международная промышленная академия). В конкурсе приняли участие 29 предприятий, которые представили 199 образцов хлеба и хлебобулочных изделий от современных рецептов до современных авторских решений.

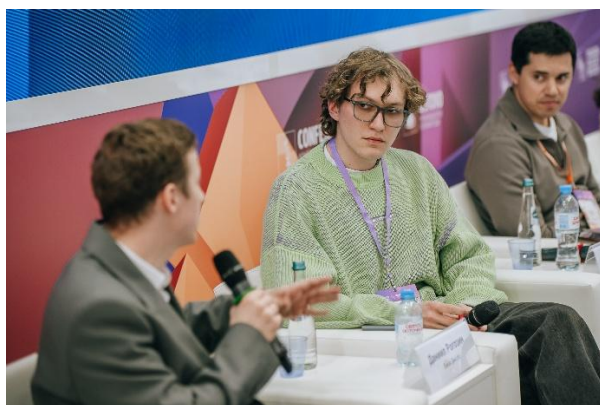
27 марта была организована научно-практическая конференция «Перспективные технологии продуктов питания на зерновой основе: функциональность, безопасность, качество» (организатор: Российский биотехнологический университет – ФГБОУ ВО «РОСБИОТЕХ»).



# CONFEX: Кондитерская экспертиза

## Отрасль в фокусе

В 2025 году отрасль столкнулась с серьезными вызовами: мировой дефицит какао-бобов спровоцировал рост цен на шоколад – по данным Росстата, к середине 2025 года розничная цена шоколада достигла 1 450 руб./кг (+40% за два года). Это привело к перетоку спроса: продажи шоколадных изделий в натуральном выражении снизились на 7%, тогда как жевательный мармелад вырос на 21,6%, пирожные длительного хранения – на 16%, вафли – на 6%. При этом кондитерский рынок стал лидером по запуску новых брендов в FMCG: каждый пятый новый продукт – сладости. 96% россиян регулярно покупают кондитерские изделия.



## Деловая программа Confex

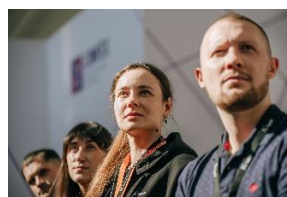
**590 специалистов** стали участниками деловых мероприятий блока Confex

**24–25 марта** состоялся двухдневный **бизнес-форум «Конфекс. Кондитерская экспертиза»** – ключевое событие для производителей кондитерских изделий. Программа форума включала пленарную сессию «Тренды кондитерского рынка 2026–2027», сессии «Офлайн и онлайн-ритейл. Новые правила игры», «Маркетинг. Брендинг и упаковка кондитерских изделий», «Эффективное кондитерское производство» и «Маркировка кондитерских изделий» (МАСТ, ЦРПТ). В качестве спикеров приняли участие представители Ассоциации предприятий кондитерской промышленности «АСКОНД», «Агроэкспорт», ЦРПТ, Mondelez, ГК «Сладкая сказка», АО «КО «Любимый Край», КФ «Сокол», ООО «В.А.Ш. ШОКОЛАТЬЕ+», «ФРИКЕЙК», Gelios Biscotto, «Мастерфуд», ГК ЭФКО, METRO Россия, «Пятерочка», Партнерами бизнес-форума выступили Ассоциация предприятий кондитерской промышленности «АСКОНД», Союз производителей пищевых ингредиентов.



**26 марта** прошел открытый диалог **«Ресторан. Пекарня. Кондитерская»** – мероприятие для владельцев заведений сегмента гостинично-ресторанного бизнеса. Программа включала три блока: «Бизнес-истории. Громкие открытия 2025. Опыт лидеров», панельную дискуссию «Что происходит на рынке ресторанов, кофеен, пекарен и кондитерских?» и круглый стол «Будущее рынка. Антикризисные меры 2026». Модератором выступила Виктория Провкина («ГОСТ-маркет», «СОЮЗКОНДИТЕРОВ»). Среди спикеров: Максим Романцев (ресторан SAVVA, бар «Шаляпин»); Светлана Абрамова (рестораны «КОНГ», Claudia); Денис Бобков и Ольга Киселева (Masa Madre, Cafeteria de Madre); Константин Моисеев, Марине Халпин и Константин Сухов (бистро LIMBO), Александр Черников и Дарья Александрова (пекарня DNA); Антон Корнышов, Денис Лампей и Алина Комская («Хлебная мануфактура N1»); Валентина и Илья Ефремовы (пекарни «Просвет»); Анастасия Анциферова (ресторанная группа «Это по любви»); Юлия Лими́на-Косачева (Кофепорт, «Булки ПРО»); Николай Киселев (El Copitas Bar, Sangre Fresca); Андрей Климов (Avito); Алена Базавова («Я УПРАВЛЯЮ»).

**27 марта** состоялась конференция **«Современные кондитерские производства: сырье, технологии, методы оценки качества»** (организатор: ВНИИКП – филиал ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН).



## ГОТОВО: Производство готовой еды

### Отрасль в фокусе

Рынок готовой еды в России – один из самых динамичных сегментов продовольственного ритейла. По данным Infoline, его емкость по итогам 2025 года достигла 1,14 трлн рублей (+20% к 2024 году). В натуральном выражении продажи выросли на 17%, а в денежном – на 32% (данные АППГЕ и NTech за январь–сентябрь 2025). В торговой сети «Магнит» категория выросла на 46% в натуральном выражении, в Х5 – на 34%. Доля готовой еды в обороте продуктового ритейла достигла 4,5%, а по прогнозам АППГЕ к 2030 году объем продаж может достичь 14 трлн рублей. Более 60% россиян хотя бы раз покупали готовые блюда, а 17% делают это еженедельно. Ключевые тренды: свежесть (важна для 44% потребителей), расширение азиатской кухни (+81% год к году), развитие формата перекусов и снеков, а также строительство новых фабрик-кухонь ритейлерами в регионах.



## Деловая программа Gotovo

**712 специалистов** стали участниками деловых мероприятий блока Gotovo



24 марта состоялась **конференция GOTOVO** – ключевое событие для индустрии готовой еды. Программа включала пленарную сессию «Тренды рынка готовой еды 2026–2027» (тренд-дискуссия лидеров отрасли), сессию «Конкурентоспособная фабрика-кухня» и сессию «Безопасность и качество готовой еды. Стандарты». Модераторами сессий выступили Елена Воронцова (FoodRetail.club) и Сергей Беляков (АППГЕ). Среди спикеров и участников дискуссий: Никита Кузнецов (Минпромторг), Елена Саратовцева (Роскачество), Елена Крупская и Александр Придня (X5), Инна Костенко («Магнит»), Андрей Чурсин и Сергей Гераскин («Азбука вкуса»), Сергей Дрожжин («Яндекс Лавка»), Евгения Грец («Dostaевский»), Александр Рожниковский («Грабли Food bar», «Грабли box»), Иван Скворцов (Центр компетенций пищевых производств), Валентина Чибиряк (ТД «Нефтьмагистраль»), Галина Безлепкина (ИЛПРА РУС), Елена Балаева (Mr. Food), Михаил Парашкин (Ozon Fresh), Юлия Багмут («Фабрика здорового питания»), Наталия Ставцева (Air Liquide), Павел Лепле (М-Групп), Мария Рудяева (ИТЛЕ КИТЧЕН).



25–26 марта прошла восьмая **конференция «Собственное производство как конкурентное преимущество торговой сети»** (соорганизатор – Retail.ru), которая охватила темы: индустрия готовой еды в цифрах и прогнозах, технологии для обеспечения операционной эффективности, стратегия и запуск эффективного производства, ИТ-решения, автоматизация, операционное управление и логистика. Среди участников конференции: «Лента», «Вкусвилл», «Перекресток», «Доверие», «Бим», «Фрикейк», «Георг Полимер».

# Мастер-классы

**1 480 участников** посетили 20 практических мастер-классов за 4 дня выставки.

Известные шеф-повара, шеф-пекари, шеф-кондитеры, шоколаты и технологи делились своими знаниями и навыками. В этом году впервые состоялись мастер-классы по теме готовой еды со звездными шефами.



## 24 марта

**«ЗОЖ с научным подходом»** – Марина Носова, Виктория Фомиченко, ФГАНУ НИИХП

**«Полезные сладости, объединяющие винтаж с современностью»** – Александр Костюченко, ведущий технолог-демонстратор ГК «Берта»

**«Пасхальный декор из шоколада: добавленная стоимость, повторяемость, скорость»** – Ольга Пениоза, куратор кондитерского направления Академии Stanfood, сооснователь школы для кондитеров и шоколаты

**«Вкус Италии сегодня: традиция, продукт и авторский взгляд»** – Кателло Сансоне, шеф-повар Assunta Madre

**«Частые причины кислого хлеба на закваске. Разбор технологических ошибок»** – Антон Корнышов, профессиональный пекарь хлеба на закваске с 2012 года

**«Расширение ассортимента фабрики-кухни и создание новых блюд»** – Андрей Рязанцев, бренд-шеф Mr. Food



## 25 марта

**«Темперирование шоколада: от классических методов к инновационным»** – Нина Надолинская, главный шеф-кондитер отеля The Carlton, Moscow

**«Вкус мира: сдобная выпечка пяти культур»** – Виталий Лунин, Денис Мосолов, ООО «САФ-НЕВА»

**«Русские традиции хлебопечения в современном мире заквасок»** – Максим Жердев, начальник обучающего центра, ведущий технолог-демонстратор ГК «Берта»

**«Традиции на Пасху. Производственная адаптация»** – Анна Грибанова, шеф-пекарь – консультант; преподаватель GASTRONOMY INSTITUTE

**«Универсальная сырьевая основа: как одной базой заменить до 10 ингредиентов»** – Борис Батманов, бренд-шеф, разработчик SimpleMix

**«Десерты в заморозку»** – Елена Шрамко, Владимир Золотухин, Академия кулинарного искусства «Эксклюзив»



## 26 марта

**«Новое – хорошо забытое старое»** – Денис Маркин, ведущий технолог-демонстратор ГК «Берта»

**«Полезно, вкусно и легко»** – Максим Жердев, ведущий технолог-демонстратор ГК «Берта»

**«Пшеничные закваски: инструмент вкуса и качества хлеба»** – Ольга Парахина, Мария Бурькина, СПбФ ФГАНУ НИИХП

**«Готовая еда для офиса и доставки: как создать продукт, который продается каждый день»** – Мишель Эван (обладатель звезды Michelin), Павел Ким, Андрей Москалев, Сергей Сижанов, Олеся Самошкина, «Нефтьмагистраль», «Братья Караваевы»

**«Новый шаг в экспертизе пекарского дела: работа с зерном и свежесмолотой мукой»** – Ольга Киселева, сооснователь и шеф-пекарь Masa Madre и Cafeteria de Madre

**«Новый формат десертов на доставку»** – Елена Шрамко, Евгений Грицепанов, Академия кулинарного искусства «Эксклюзив»



## 27 марта

**«Как построить десерт-историю: от идеи до меню»** – Артем Грачев, шеф-кондитер ресторана Savva

**«Использование овощного сырья при производстве мучных кондитерских изделий»** – Андрей Баскаков, Дмитрий Перфильев, ВНИИ кондитерской промышленности



## Образовательные проекты

**85 выпускников** получили диплом государственного образца о повышении квалификации

В рамках выставки состоялось 2 образовательных курса повышения квалификации для технологов пищевых производств.

**Школа современного хлебопека и кондитера ПроИнгредиенты** – 3 дня, 24 часа, 20 экспертов, посещение хлебопекарного производства – пекарни «Каравай-СВ». Соорганизаторы: Союз Производителей Пищевых Ингредиентов, ФГАНУ НИИХП, НИИ качества, безопасности и технологий специализированных пищевых продуктов ФГБОУ ВО «РЭУ им. Г.В. Плеханова» и ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН.

**Школа технолога. Готовая еда** – 2 дня, 16 часов, 8 экспертов, 2 экскурсии на фабрики-кухни «Братья Караваевы» (Волгоградка и Варшавка). Совместный проект выставки GOTOVO и Академии Нефтьмагистраль и Братьев Караваевых.



## Специальный проект: «С нами ты в своей тарелке!»

В фойе выставочного центра были организованы интерактивные фотозоны – продолжение традиционного проекта «Я ♥ хлеб», который получил новое творческое воплощение.

Фотозона призвана популяризировать хлеб, развивающееся направление готовой еды и профессии пекаря, кондитера и технолога, подчеркивая культурную миссию выставки – «Создавай свой хлеб, свою историю, свой успех!».

[Читать подробнее](#)



## 3 отрасли – 1 площадка

**Modern Bakery | Confex | Gotovo** – кластер международных выставок, объединяющий хлебопекарное, кондитерское производство и индустрию готовой еды. Это уникальное пространство для междисциплинарного обмена опытом, создающее точки пересечения между тремя ключевыми направлениями пищевой индустрии.

Хлебопечение, кондитерское производство и индустрия готовой еды выступают здесь как взаимосвязанные направления, в которых качество, безопасность, вкус, польза и эстетика являются результатом труда специалистов и постоянного совершенствования процессов. Кластер выполняет не только утилитарную функцию площадки для демонстрации передовых технологий и выстраивания деловых связей, но и культурную миссию – воздавая должное мастерам, древним традициям и кулинарному искусству, объединяя профессионалов всех трех направлений для совместного развития пищевой индустрии.

Modern Bakery | Confex | Gotovo деловая выставочная среда, которая также выполняет стратегическую, культурную и отраслеобразующую функцию. Развитие кластера способствует консолидации профессионального сообщества, укреплению отраслевых связей, распространению лучших практик и формированию единой экосистемы, ориентированной на устойчивый рост, инновации и повышение ценности пищевой индустрии в целом.

### Краткий отчет · цифры и факты



# Благодарность партнерам

---

**Официальная поддержка:** Совет Федерации, Министерство промышленности и торговли Российской Федерации, Министерство сельского хозяйства Российской Федерации, Правительство Москвы, Торгово-промышленная палата.

## MODERN BAKERY

Технический партнер: Abat  
Партнеры выставки: Polair Group, Берта  
Партнер зоны мастер-классов: Экопак  
Партнер: МАСТ  
Официальный поставщик униформы для ресторанов: Modano  
Официальный поставщик премиальной посуды: Wooden People

## CONFEX

Партнер бизнес-форума «Конфекс. Кондитерская экспертиза»: ЭФКО

## GOTOVO

Генеральный партнер GOTOVO: ИЛПРА РУС  
Партнеры конференции GOTOVO: Air Liquide, Mr. Food  
Партнеры Школы технолога. Готовая еда: Kimberly-Clark Professional, SimpleMix

## ПАРТНЕРЫ СПЕЦИАЛЬНОГО ПРОЕКТА MODERN BAKERY | CONFEX | GOTOVO

Спем – с нами ты в своей тарелке  
G.Mondini – совершенство в упаковке дозировано автоматически  
OSQ – Ультрасвежесть GOTOVO

## ОТРАСЛЕВЫЕ ПАРТНЕРЫ

Retail.ru, Российский союз пекарей, Национальный Союз Хлебопечения, АКБС, Ассоциация производителей и поставщиков готовой еды (АППГЕ), Союз производителей пищевых ингредиентов, Ассоциация предприятий кондитерской промышленности «АСКОНД», ФГАНУ НИИХП, ВНИИКП – филиал ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им. В.М.Горбатова» РАН, Международная промышленная академия, Академия Нефтьмагистраль и Братья Караваевы, ФГБОУ ВО «Российский биотехнологический университет» (РОСБИОТЕХ), РЭУ им. Г.В. Плеханова, Санкт-Петербургский институт управления и пищевых технологий (СПИУПТ)

## Приглашаем к участию!

### Modern Bakery | Confex | Gotovo

### 23–26 марта 2027 - Москва, Тимирязев Центр

[modern-bakery.ru](http://modern-bakery.ru) | [confex-expo.ru](http://confex-expo.ru) | [gotovo-expo.ru](http://gotovo-expo.ru)

## Контакты

---

**Организатор:** Gefera Media

Мы в социальных сетях:  
[Telegram Modern Bakery | Confex](#)  
[Telegram Gotovo](#)  
[VK Modern Bakery | Confex](#)  
[VK Gotovo](#)  
[YouTube](#)  
[RuTube](#)  
[MAX](#)