

# Der russische Backwarenmarkt

BROT HAT IN RUSSLAND EINE LANGE TRADITION. ES IST TEIL JEDER MAHLZEIT UND DIE BROTPREISE SIND EINE POLITISCH NICHT ZU UNTERSCHÄTZENDE GRÖSSE. IN SOWJETISCHEN ZEITEN LAG DER DURCHSCHNITTLICHE PRO-KOPF-KONSUM BEI MEHR ALS 100 KG BROT UND BROTPRODUKTE JÄHRLICH, WOVON NICHT ALLES DER MENSCHLICHEN ERNÄHRUNG ZUGEFÜHRT WURDE. INZWISCHEN IST DER VERBRAUCH ZURÜCKGEGANGEN UND LIEGT LAUT AMTLICHER STATISTIK AUF WESTEUROPÄISCHEM NIVEAU.



## ++ Bild 1

Die Modern Bakery gilt als die Leitmesse für die Backbranche in Russland. Auch die foodmultimedia gmbh wird mit der brot+backwaren in russischer Sprache auf der Ausstellung vertreten sein. Mehr Infos unter [www.modernbakery-moscow.com](http://www.modernbakery-moscow.com).

**+** Die Brotherstellung in Russland ist im Gegensatz zu vielen west- und mitteleuropäischen Ländern industriell geprägt. Rund 90% der russischen Backwaren werden in Großbetrieben mit industrieller Linienfertigung hergestellt. Zum Teil sind dieses privatisierte ehemalige Staatsbetriebe, zum Teil neu gegründete Unternehmen. Derzeit liegt die Zahl der Industrieunternehmen laut Experten bei rund 2.000. Tendenz fallend, denn auch in Russlands Backbranche beschleunigt sich der Konzentrationsprozess. In verschiedenen Landesteilen entstehen Konzerne, die einerseits Backbetriebe und damit Märkte aufkaufen und andererseits sich vertikal entlang der Wertschöpfungskette sowohl in den Vorstufen wie dem Getreidehandel und der Getreideverarbeitung als auch im Vertrieb von Backwaren über Su-

permärkte engagieren. Mangelnde Modernisierung und Kosteneffizienz auf der einen Seite und wachsende Ansprüche nationaler wie internationaler Handelsketten an Effizienz, Stabilität der Qualität und präziser Logistik beeinträchtigen die Wettbewerbsfähigkeit vieler Betriebe. Wer mithalten will, muss in effiziente Abläufe und Produktionstechnik investieren und die steigenden Energiekosten sorgen dafür, dass so manche alte Anlage für immer aus dem Produktionsprozess ausscheiden muss. Die Themen Verpackung und Tiefkühlung rücken zunehmend ins Zentrum der Modernisierungspläne von Backfabriken.

Mehr über das Nachfrageverhalten der Verbraucher und den Markt in Russland finden Sie im Internet unter [www.brotundbackwaren.de](http://www.brotundbackwaren.de). +++



## Verona (Italien), 22./26. Mai 2010

Die internationale Fachmesse für Technologien,  
Rohstoffe und Halbfertigprodukte  
zur Herstellung von Brot-, Konditorei- und Teigwaren sowie Pizza.

[www.siabweb.com](http://www.siabweb.com)



## SIAB 2010

### Ein neues Kapitel über die Backkunst

Die neunte Veranstaltung der **SIAB** verspricht mehr Internationalisierung, eine reichere Angebotspalette und mehr Aufmerksamkeit für das Business. SIAB 2010, seit über 20 Jahren Bezugspunkt für die Fachleute der Branche, wird mit den vier neuen Fachsparten zur einzigartigen Gelegenheit zu einem unveräußerlichen Treffpunkt mit dem Fachmarkt.

Organisation:



In Partnership mit:



Förderung:





# Von Silo bis LKW





## **Dies ist ein Artikel aus der Fachzeitschrift **brot+backwaren**, die 6-mal jährlich erscheint.**

Als Abonnent erhalten Sie die Fachzeitschrift mit Praxisreportagen, Berichten aus Forschung und Entwicklung, Marktanalysen und Firmenportraits sofort nach Erscheinen. Damit haben Sie einen fundierten und umfassenden Überblick über den aktuellen Stand der Technik sowie der Backbranche.

**Interessierte können die Zeitschrift unter**  
**[www.brotundbackwaren.de](http://www.brotundbackwaren.de)**

**zum Kennenlernen kostenlos und unverbindlich**  
**zum Probelesen bestellen.**

In unserem Archiv auf dieser Homepage finden Sie sämtliche Berichte auch als PDF-Datei. Die Fachartikel finden Sie dort nach Jahrgängen sortiert; sie können per Volltextsuche durchsucht werden.

### **++ Copyrights, Texte zitieren und nutzen**

Bitte beachten Sie, dass das einfache Zitieren unserer Texte erlaubt ist, solange sich die Länge des Zitats im Rahmen hält. Dabei halten wir drei Sätze für eine gute Grenze. Verlinken Sie bitte auf unseren Text. Nur wenn Sie mit dem Zitat Werbung machen oder es gewerbsmäßig an Dritte weitergeben wollen, fragen Sie uns bitte erst unter [info@foodmultimedia.de](mailto:info@foodmultimedia.de).

Längeres Zitieren oder Übernehmen unserer Texte ist nur nach Übereinkunft mit f2m erlaubt. Bilder aus unseren Texten sowie Videos dürfen nur nach Lizenzierung mit den Rechteinhabern weiterverwendet werden.

Ansonsten gilt das übliche Copyright: Wir, die f2m food multimedia gmbh, behalten uns alle Rechte an den Beiträgen auf unserer Seite vor.

**++ Haben Sie noch Fragen? Dann wenden Sie sich bitte an uns.**