

Modern Bakery – erstmals im April

EIN JAHR VOR IHREM 20. JUBILÄUM PRÄSENTIERTE DIE MODERN BAKERY IN MOSKAU EINE FACHMESSE MIT KNAPP 10 % MEHR AUSSTELLERN ALS JE ZUVOR.



++ Bild 1 Der Pro-Kopf-Verbrauch von Brot in Russland gleicht sich immer mehr dem europäischen Konsum an



++ Bild 2 Von links nach rechts: A.P. Kosovan, Präsident des russischen Bäckerverbandes, V.A. Butkovsky, Präsident Internationale Industriekademie (Russland), A.P. Nechayev, Präsident der SPPI

Die Modern Bakery hat sich als die wichtigste Fachmesse für die Bäckerei- und Konditoreibranche in Russland und den angrenzenden Republiken entwickelt. Erstmals in einer großen Halle stellten sich in diesem Jahr zahlreiche neue Aussteller in Moskau vor. Die Erwartung, dass rechtzeitig vor den nächsten Wahlen in Russland umfangreiche staatliche Mittel für die Backwarenindustrie bereitgestellt werden, hat viele dazu bewogen, sich rechtzeitig auf dem russischen Markt aufzustellen.

Auch die Zahl der russischen Aussteller war mit 99 von 243 in diesem Jahr so hoch wie nie. Inzwischen gibt es neben den etablierten Handelshäusern, die viele, vor allem westeuropäische, Maschinen- und Rohstoffhersteller vertreten, auch einige Maschinenbauer aus benachbarten Republiken, die erstmals auf der Modern Bakery ausstellten, so unter anderem ein armenischer Anbieter von Anlagen, mit denen sich Lawash-Brot automatisch herstellen lässt. Lawash ist ein Brot, das im gesamten Nahen und Mittleren Osten sowie vielen südlichen ehemaligen Republiken der Sowjetunion traditionell gegessen wird. Es sieht aus wie ein dünner Fladen und besteht aus einem Teig, der ohne jedes Triebmittel auskommt und von der Konsistenz einem Wrap oder einer Tortilla gleicht. Deutlich gewachsen im Vergleich zu vorherigen Messen ist auch der Anteil der Aussteller, die sich mit Verpackung, Präsentation und Ladenbau sowie dem Geschäft mit Kaffee, Eis, Schokolade und Snacks beschäftigen, sodass sich die Messe nicht nur mit der Produktion von Bäckerei- und Konditoreiwaren zeigte, sondern auch mit deren Vermarktung. Das Thema Eis & Schokolade war u. a. mit Firmen wie Aasted, Bühler, Chocotech, Duyvis Wiener, Master Martini, Pfalzgraf Konditorei, Sollich und Zentis vertreten. Insbesondere mit dem Seminar „Eis & Schokolade. Lecker, nützlich und chancenreich“ am dritten Messetag war auch

das Rahmenprogramm auf das aktuelle Thema abgestimmt. Eleonora Balayants, Bronzemedaille-Gewinnerin der IKA/Olympiade der Köche 2012 in Erfurt, Deutschland, informierte beispielsweise über die Entwicklungstrends auf dem russischen Markt für Premium-Schokoladen. Ein wichtiger Aspekt des Rahmenprogramms der Messe war der Blick auf die neuesten Entwicklungen im Bereich der Kühl- und Tiefkühltechnologien, zumal der Markt der Tiefkühlteiglinge sich gegenwärtig in der Aufbauphase befindet. Auch politische und übergreifende Themen fanden Platz. Referenten aus Landwirtschafts- und Wissenschaftsministerien sowie der Eurasischen Wirtschaftskommission informierten im Rahmen der Veranstaltung „Bread and the health of the planet“ über die bedeutende Rolle der Bäckereiindustrie im globalen Kontext. Grundsätzlich positiv beurteilten Aussteller wie befragte Besucher die Terminverschiebung der Messe aus dem Herbst in den April. Lediglich die direkte Nähe zum orthodoxen Osterfest knabberte in diesem Jahr an den Besucherzahlen der letzten beiden Tage. Dennoch war laut Messeveranstalter OWP Ost-West-Partner GmbH, Nürnberg, auch die Gesamtbesucherzahl besser als in den Vorjahren. Demnach besuchten 14.234 Fachleute aus der Branche die Modern Bakery. Laut OWP sind die meisten von ihnen für Unternehmen mit 51–500 Mitarbeitern tätig. 18 % kamen aus Industrie-Bäckereien, 13 % aus kleineren Bäckereien und 23 % aus der Konditorei- und Süßwarenindustrie. Weitere Besuchergruppen waren aus dem Groß- und Einzelhandel (9 %), aus dem Segment der Bäckermaschinenhersteller (8 %), der Ingredienzen (8 %) und der Verpackungsindustrie (2 %). 48 % gaben an, in ihren Unternehmen als Entscheider zu gelten, und 39,5 %, dass sie in Entscheidungsprozesse involviert sind. Ein hoher Anteil der Besucher kam übrigens zum ersten Mal. +++



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

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.

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.