

Nachlese: Aussteller und Veranstalter zufrieden

Moskau / RU. (15.07. / owp) Bereits zum zwölften Mal fand vom 20. bis 23. Juni die Modern Bakery in Moskau statt, internationale Fachmesse für Bäckereiausrüstungen und Nahrungsmittel-Zutaten. Die hoch gesetzten Erwartungen von allen Beteiligten an die Modern Bakery sind nach Angaben der Veranstalter erfüllt worden.

Die Aussteller zeigten sich demnach mit dem Messeverlauf sehr zufrieden und erwarten ein reges Nachmessegeschäft. Der hohe Bekanntheitsgrad und das marktorientierte Fachmessekonzept machten die Modern Bakery 2006 wieder zu einer erstklassigen Veranstaltung.

- **Ausstellerzahlen um neun Prozent gestiegen:** Mit über 140 Ausstellern aus 17 Ländern, einem Plus von neun Prozent gegenüber 2005, festigt die Modern Bakery ihre Position als Leitmesse der internationalen Backbranche in Osteuropa. Knapp die Hälfte der Aussteller kam aus Russland, gefolgt von Unternehmen aus Deutschland, Italien, den Niederlanden, Österreich, Tschechien, Dänemark, der Schweiz, Belgien, Frankreich, Großbritannien, Irland, Japan, Litauen, Spanien, Slowenien und Zypern. Das Bild der Messe prägten national und international führende Unternehmen der Branche, wie zum Beispiel auch Anneliese, FRITSCH, Isernhäger, MIWE und ToolBox Software. Das Segment «Kaffee und Tee», das in diesem Jahr Messe-Premiere feierte, deckten unter anderem Schärer, Villeroy + Boch sowie WMF ab.
- **Hohe Qualität der Fachbesucher:** Über 20.000 Fachbesucher, zumeist aus den russischen Regionen und aus Moskau besuchten die Messe. Aber auch Besucher aus den übrigen GUS-Staaten und Westeuropa wurden registriert. Das professionelle Fachpublikum setzte sich zusammen aus Vertretern von Großbäckereien, Herstellern von Konditoreierzeugnissen, Kleinbäckereien, Mühlen, der Gastronomie, Vertretern aus den Branchen Kaffee, Tee und Schokolade sowie der Verpackungsindustrie und bestand vorwiegend aus Entscheidungsträgern und Ingenieuren.



Mehr zur Fachmesse gibt es unter <http://www.modernbakery-moscow.com>

- **Innovative Fachmesse:** Der Kernbereich der Modern Bakery in Moskau ist die Bäckereitechnik. Hier wurden Neuheiten aus den Bereichen Klima- und Kältetechnik, Laminieretechnik, Knetanlagen, Ausrolltechnik und Öfen vorgestellt. Viel Neues und Interessantes gab es aber auch bei den Zutaten sowie Kaffee und Tee. Das Aufgreifen dieses Themas trägt der Entwicklung des russischen Bäckereimarkts Rechnung. Es entstehen zunehmend kleinere Bäckereien mit eigenen Filialstandorten, in denen neben qualitativ hochwertigen Backwaren auch Kaffee und Tee angeboten wird. In diesem Zusammenhang fand auf der Modern Bakery in diesem Jahr erstmals die «Coffee + Tea Academy» mit Kaffeeverkostungen und Röstvorführungen statt sowie das «Modern Bakery Consulting Center», das Fachbesuchern vor Ort die Möglichkeit bot, Beratung in Sachen Organisation, Finanzierung, Marketing und Logistik in Anspruch zu nehmen.
- **Brot als Symbol der Volksgesundheit:** «Brot ist das Symbol der Gesundheit des Volkes» -- mit diesem Satz unterstrich Prof. Dr. A. P. Kossovan, Präsident des Verbands russischer Großbäckereien und Direktor des staatlichen wissenschaftlich-technischen Forschungsinstituts für Bäckereiindustrie, in seiner Rede zur Eröffnung der Modern Bakery 2006 die Bedeutung von Brot für das russische Volk. Kossovan und andere bedeutende Persönlichkeiten der

internationalen und nationalen Backwarenindustrie bestätigten in ihren Reden die führende Rolle der Modern Bakery in der osteuropäischen Backbranche.

- **Attraktives Rahmenprogramm:** Begleitend zur Messe fand ein umfangreiches Rahmenprogramm statt. Fachvorträge und Firmenpräsentationen über Trends und Innovationen aus den Bereichen Kältetechnik, Kaffeerösten, Konditorei und Süßwaren, aber auch zum russischen Backwarenmarkt und zu Finanzierungsmöglichkeiten von Investitionen in neue Technologien wurden gehalten. Als Referenten kamen Spitzenvertreter der russischen und internationalen Bäckerei- und Süßwarenbranche.

Am Abend des ersten Messetages lud der Veranstalter der Modern Bakery, die OWP Ost-West Partner GmbH aus Weiden sowie der russische Bäckereiverband

zum Ausstellerempfang in den «Blauen Saal» des Expocentr Messegeländes. Im Rahmen dieser Veranstaltung wurde der «Backmanager des Jahres» verliehen. Preisträgerin 2006 ist Valentina Porfirevna Borissowa, Generaldirektorin von «Hlebosavod N22», einer der modernsten Bäckereien Moskaus.

- **Ausblick:** Vom 15. bis 18. Oktober 2007 findet in Moskau auf dem Expocentr Messegelände die 13. Modern Bakery statt. Das Angebot deckt das gesamte Spektrum des Ausrüstungs- und Rohstoffbereichs im Backgewerbe ab. Ausgebaut werden die Bereiche Kaffee, Tee und Schokolade. Dem Filialtrend der russischen Branche folgend soll das Thema Ladenbau ergänzt werden.

Info: <http://www.modernbakery-moscow.com>

Ende des Artikels