

# Растущий рынок

Выставку «Современное хлебопечение 2017» можно по праву назвать ведущей отраслевой выставкой в России. После ощутимой атмосферы неуверенности предыдущих выставок большинство экспонентов в этом году снова демонстрировали уверенность. С 13 по 16 марта свои продукты и услуги представили 147 российских и 85 зарубежных компаний. По данным организаторов выставки, количество посетителей по сравнению с предыдущей выставкой выросло на 11 % и составило 16 000 человек.

Убежденность в том, что в хлебопекарную отрасль снова начали инвестировать, демонстрировали как российские, так и зарубежные участники выставки. Одна из причин заключается в том, что резкие скачки курсов различных валют постепенно выровнялись. Еще одна причина обусловлена дальнейшими изменениями на российском хлебопекарном рынке. Так, участники рынка отмечают растущий спрос на крупные установки для промышленного производства. Кроме того, отмечается движение на рынке печей для магазинов, противней и транспортно-экспедиторской логистики.

Это также объясняется ростом интереса потребителей к новым продуктам и концепциям. В крупных российских городах в последние годы появляется все больше предприятий общепита, ресторанов и кафе. Кофе с собой и гамбургер сегодня можно купить не только в Москве, но и во многих других городах. Кроме того, небольшие магазины расширяют свой ассортимент за счет прилавок со свежими хлебобулочными изделиями. Многие из них отпекают полуфабрикаты прямо у себя в магазине. Это не ускользнуло от внимания поставщиков технологий, которые представили свои решения на выставке «Современное хлебопечение».

Некоторые из этих концепций, например, кафе и рестораны, очень успешны, и в Москве уже испытываются различные идеи. Вместе с тем, российские хлебопекарные предприятия представлены в системе общественного питания скорее опосредованно. Существуют торговые точки таких предприятий, которые расширили свой ассортимент и сегодня дополнительно предлагают кофе, но полностью новую концепцию не предлагает пока ни одно предприятие. При этом ресторанный индустрия создает для производителей хлебобулочных изделий хорошую основу и предлагает привлекательный ассортимент разнообразной продукции. Хотя условия для ресторанного бизнеса в России не всегда простые, производители хлебобулочных изделий могут включать в свои предложения классический ассортимент ресторанной продукции. Ситуация в этом отношении для хлебопекарных предприятий в России выглядит довольно позитивно, и эта ниша по-прежнему свободна.

Эта тенденция будет еще долго оказывать влияние на производство хлебобулочных изделий. Триумфальное шествие технологии глубокой заморозки непосредственно затрагивает и российских производителей хлебобулочных изделий. Есть возможность приобщиться к этому буму, предлагая соответствующую продукцию и открывая новые рынки.

Следите за ситуацией на рынке.

Ваш

*Bastian Borchfeld*  
Бастиян Борхфельд



++ Бастиян Борхфельд  
Главный редактор  
журнала "Хлеб+выпечка"  
borchfeld@foodmultimedia.de



## **Это статья из специализированного журнала Хлеб+выпечка, выходящего с периодичностью 4 раза в год.**

Оформив подписку, вы будете получать журнал, содержащий практические очерки, отчеты о научно-исследовательских и опытно-конструкторских разработках, анализе рынка, а также презентации компаний, сразу после его выхода. Вы получите основательное и обширное представление о текущем уровне развития техники и о состоянии дел в хлебопекарной отрасли.

**Заинтересовавшиеся могут бесплатно и без обязательств заказать пробный экземпляр журнала на сайте:**

**[www.chlebiwipetschka.com](http://www.chlebiwipetschka.com)**

В нашем архиве на этом сайте вы найдете все статьи в формате PDF. Специализированные статьи отсортированы по годам выпуска; найти их можно, воспользовавшись текстовым поиском.

### **++ Издательское право, цитаты и использование текстов**

Обратите внимание, что цитирование наших текстов допускается в тех случаях, когда объем цитируемого текста составляет не больше трех предложений. Убедительная просьба вставлять ссылку на наш текст. Если Вы хотите использовать цитируемый текст в качестве рекламы или передать третьим лицам в профессиональных целях, отправьте нам соответствующий запрос по адресу: [info@foodmultimedia.de](mailto:info@foodmultimedia.de).

Более длинные цитаты или заимствование наших текстов разрешены только по согласованию с f2m. Использование фотографий из текстов, а также видеоматериалов разрешено только после выдачи лицензии правообладателем.

В остальном применяются стандартные положения издательского права. Издательство f2m multimedia gmbh сохраняет за собой права на статьи, размещаемые на нашем сайте.

**++ Хотите задать вопрос? Обратитесь к нам.**