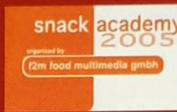




Unter der Organisation der Fachzeitschrift „Hleb+wipetschka“ zeigten die Firmen Tonelli, WP, Wipak, Rheon, He-Schu, Unifine, Hiestand, Opelka und der Technologieberater Ulrich Gerhardt neue Ideen für den Snack-Markt. In speziell für die Veranstaltung erarbeiteten Flyern gab es Infos über Rezepte, Technologie, Technik, Verpackungsmöglichkeiten und Vermarktungsideen.



Der Renner auf der Modern Bakery: Am Stand der Snack Academy wurden täglich mehr als 5.000 Pfannkuchenbällchen an das Fachpublikum verteilt – und die Nachfrage war noch wesentlich besser. Die Besucher hätten gern locker die doppelte Menge verkraften können.



# Ein Meilenstein

22.500 Besucher haben Anfang Oktober die Fachmesse Modern Bakery in Moskau besucht und damit erneut bewiesen, dass diese Messe sich einen eigenständigen Platz im internationalen Messekalender erobert hat.

■ Es war ein Experiment und es ist gelungen. Erstmals fand die Modern Bakery, die Fachmesse für Bäckereiausrüstungen und Nahrungsmittel-Ingredienzen in zwei Hallen statt. In den vergangenen Jahren hatte man sich mit einer begnügt. Moskau präsentierte sich in strahlendem Sonnenschein und

die knapp 3.000 m<sup>2</sup> Hallenfläche auf dem Messegelände „Krasnaja Presnja“ sahen mit 22.500 knapp 30% mehr Besucher als im Vorjahr. Dabei rekrutieren sich die Fachleute keineswegs nur aus dem europäischen Teil Russlands. Besucher aus Sachalin, Wladivostok oder Novosibirsk waren ebenso selbstverständlich wie

inzwischen die wachsende Zahl der ausländischen Bäckereispezialisten. Vor allem aus den angrenzenden Ländern wie China, Türkei oder vom Balkan wurden Besucher registriert, außerdem etliche aus dem Nahen Osten, die hier vor allem nach Technik und Technologie für Feinbackwaren Ausschau hielten.



Die Stände auf der Modern Bakery können längst mit denen internationaler Messen mithalten.

Inzwischen sind sämtliche internationalen Rohstofflieferanten, hier der Stand von Puratos, auf dem russischen Markt vertreten.