

ОТЧЕТ ПО ВЫСТАВКЕ

FOOD TECHNOLOGY 2018

XXV-я Международная
специализированная выставка
оборудования и технологий для
пищевой и перерабатывающей
промышленности





FOOD TECHNOLOGY

10 – 13 мая 2018г.

ОРГАНИЗАТОРЫ ВЫСТАВКИ

Организатор: МВЦ MOLDEXPO АО

Соорганизатор: Министерство сельского хозяйства, регионального развития и окружающей среды

Генеральный медиа-партнер: AGRO TV Moldova



MINISTERUL AGRICULTURII,
DEZVOLTĂRII REGIONALE
ȘI MEDIULUI





FOOD TECHNOLOGY

10 – 13 мая 2018г.

ВЫСТАВКА В ЦИФРАХ



Участники

37 компаний

Посетители

4 308 человек

Выставочная площадь

809 кв.м.

Страны-
участницы

Болгария

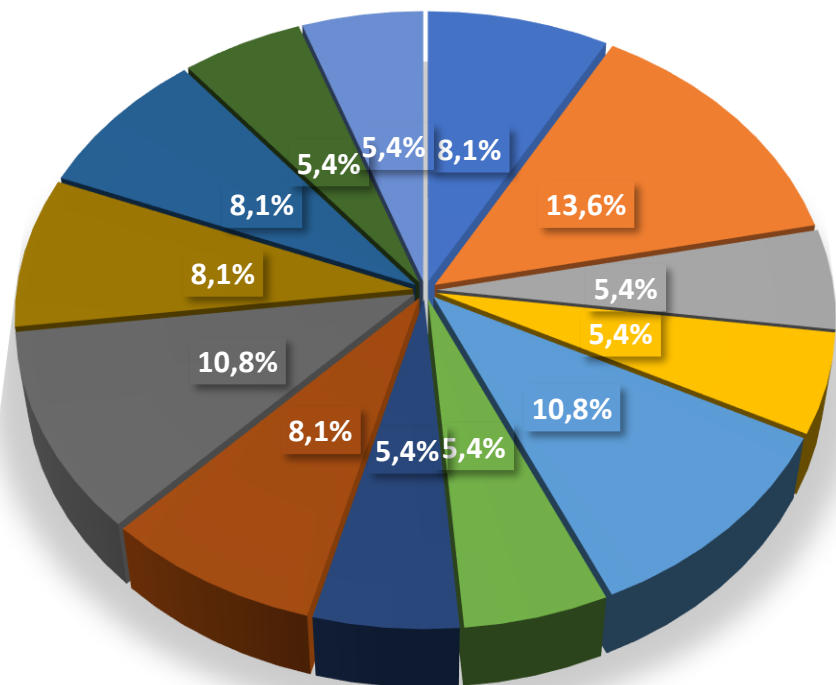
Италия

Молдавия

Румыния

Украина

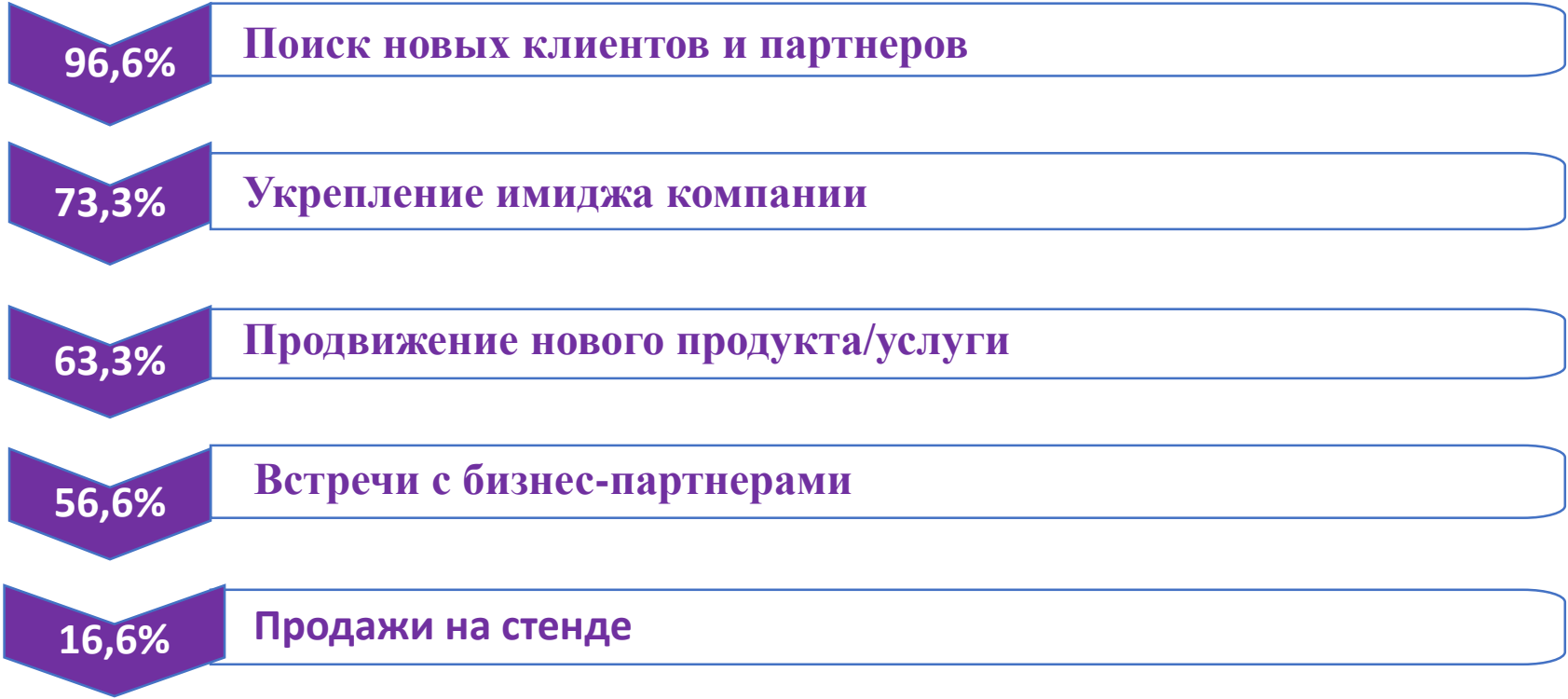
Франция



- Оборудование для переработки мяса и молока
- Оборудование для производства хлебобулочных и макаронных изделий
- Оборудование для производства кондитерских изделий
- Оборудование для производства консервов из фруктов и овощей
- Холодильное оборудование, компрессоры, насосы
- Коммерческое оборудование и аксессуары для супермаркетов, магазинов
- Системы вентиляции и кондиционирования воздуха
- Стандартизация технологических процессов
- Оборудование и посуда для ресторанов, кафе, фаст-фуд
- Консалтинговые услуги для предприятий
- Услуги технической поддержки
- Оборудование для производства и розлива воды и напитков
- Другое

“Участие в специализированной выставке — всегда вызов, так как здесь ожидается только профессиональная публика. Мы довольны и качеством организации и количеством специалистов, посетивших стенд нашей компании. Хотелось бы более активного продвижения выставки FOOD TECHNOLOGY для привлечения целевой аудитории. Большую и заинтересованную аудиторию собрали наши мероприятия, в том числе при участии известных поваров Алексея Полякова и Виктора Митина».

Ирина Медвецкий, специалист по маркетингу, Dina Cociug SRL



“На нашем стенде было сразу несколько премьер — новые для Молдовы бренды Monin, Libbey, оборудование для молекулярной кухни 100% Chef, а также посуда, машины, охладитель и решение для сегмента Take-Away. К нам пришли посетители из нужных нам сегментов рынка, это были специалисты и представители компаний. Главное, что представленная нами продукция вызвала у них интерес. Будем работать с полученными контактами».

Denis Dmitrov, Specialist Marketing, Global Bar SRL



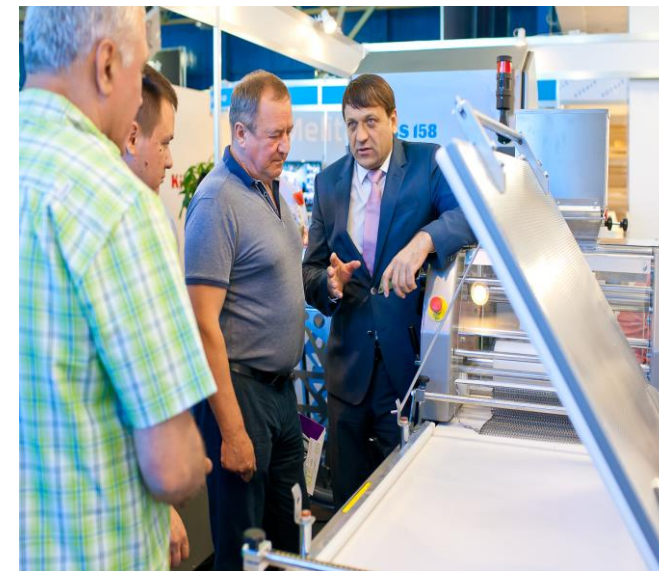
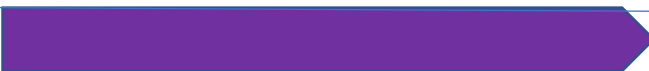
73,4% установили 1-50 контактов на выставке



70,0% Довольны качеством посетителей



63,3% Довольны результатами участия в выставке



“Для специалистов отрасли и профильных компаний выставка является лучшим местом знакомства с новыми решениями в сфере пищевых технологий. Семинар, который мы провели вместе с нашими партнерами из РФ, вызвал большой интерес к инновационной технологии в сфере переработки мяса. Остаемся вместе с FOOD TECHNOLOGY»

Вячеслав Гуцуляк, генеральный директор компании Rodal-S S.R.L.



Мастер-класс: Современная кухня. Специальные гости: семейный дуэт поваров: Шеф-повар Андрей Латул и домашний кондитер Людмила Латул.

Презентация бренда Ambassador Monin в Молдове. (Евгения Плешка и бармен – Дмитрий Польш).

Организатор: Global Bar SRL

Мастер-класс по приготовлению самого большого двухцветного круассана, самого большого хлеба, самой большой багеты, самого большого бургера (40 кг).

Организатор: Bongard S.A.

Мастер-класс с участием поваров самых популярных ресторанов страны: Андрей Латул, Станислав Баяринов, Алексей Поляков, Павел Драганюк, Николай Кырбов, Виктор Митин)

Организатор: DINA COCIUG SRL

Мастер-класс: Здоровое питание в школах и детских садах

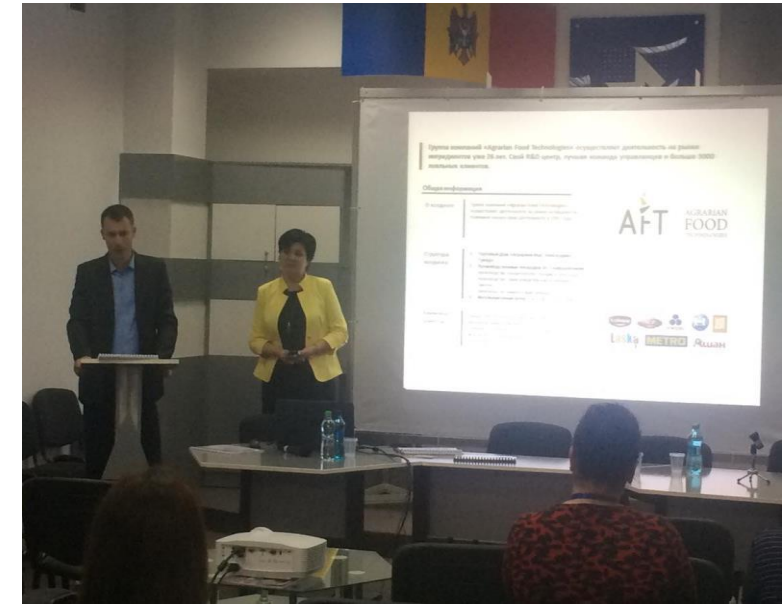
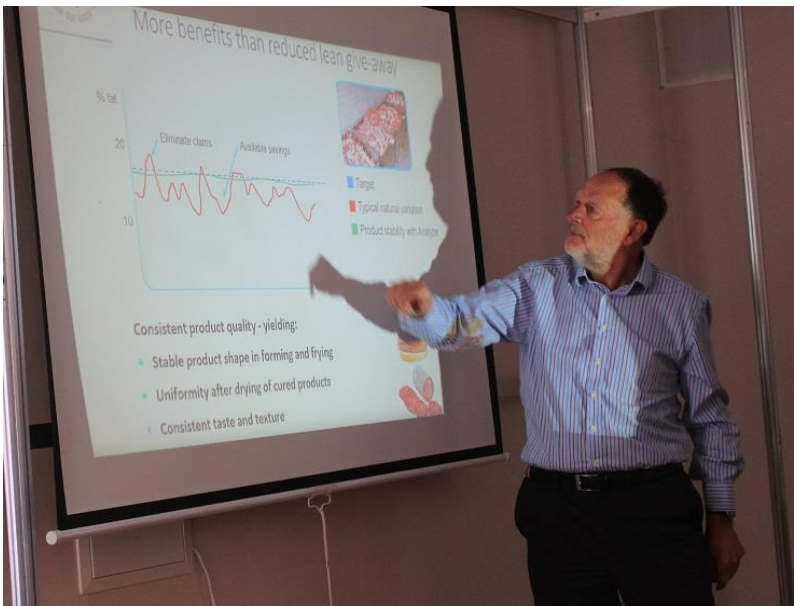
Организатор: MGM SRL



Конференция: Основные тенденции развития хлебопекарной и кондитерской отрасли
Семинар: Линии по стандартизации измельченного мяса. Решения и ноу-хау.
Организатор: RODALS SRL

Конкурс НОВИНКА ГОДА - 2018

RETAIL мини форум: Эффективные технические решения по холодоснабжению магазинов площадью до 200м2
Семинар HORECA: Как правильно открыть ресторан. С прологом, эпилогом, печальными и поучительными историями и счастливым концом. Каверзные вопросы приветствуются
Организатор: DINA COCIUG SRL



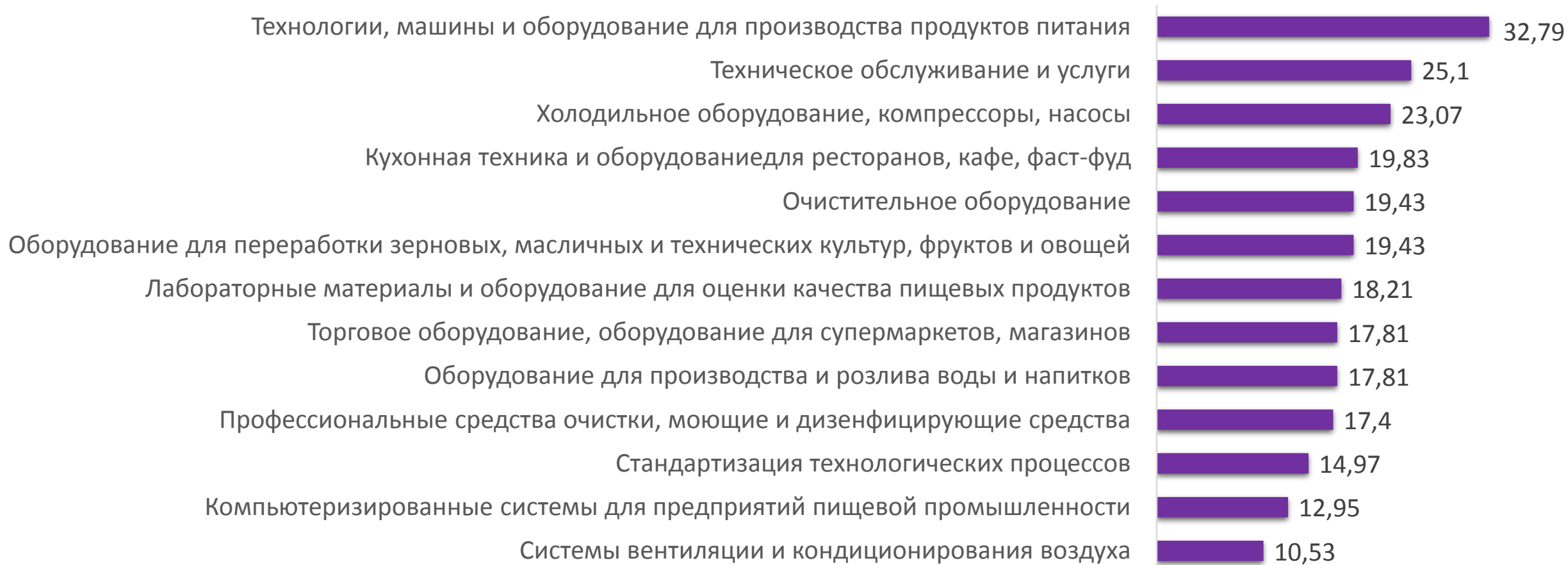


ПРОГРАММА ПО УСТАНОВЛЕНИЮ БИЗНЕС-КОНТАКТОВ НА ВЫСТАВКЕ

Инструменты программы:

- Каталог новинок;
- Позиционирование и продвижение компаний-участников on-line и off-line;
- Программа «Профессиональный посетитель». В рамках программы были организованы 167 бизнес-встреч;
- Видеорепортажи со стендов и их размещение в социальных сетях.
- Shuttle Bus – был организован транспорт для специалистов в области пищевой промышленности из районов Унгень, Флорешть и Кахул





“Я очень рада, что смогла выбраться на выставки в МВЦ MolDEXPO. Павильон с оборудованием впечатлил на все 100%. Миксеры, и мега миксеры, печи и многое другое просто аж глаза разбегаются”.

Алена Чикирка, кондитер Aliona Cakes



54,25%

Розничные покупки

53,44%

Ознакомление с новинками

37,24%

Поиск новых дилеров

28,74%

Встречи с бизнес-партнерами

4,08%

Участие в семинарах и конференциях

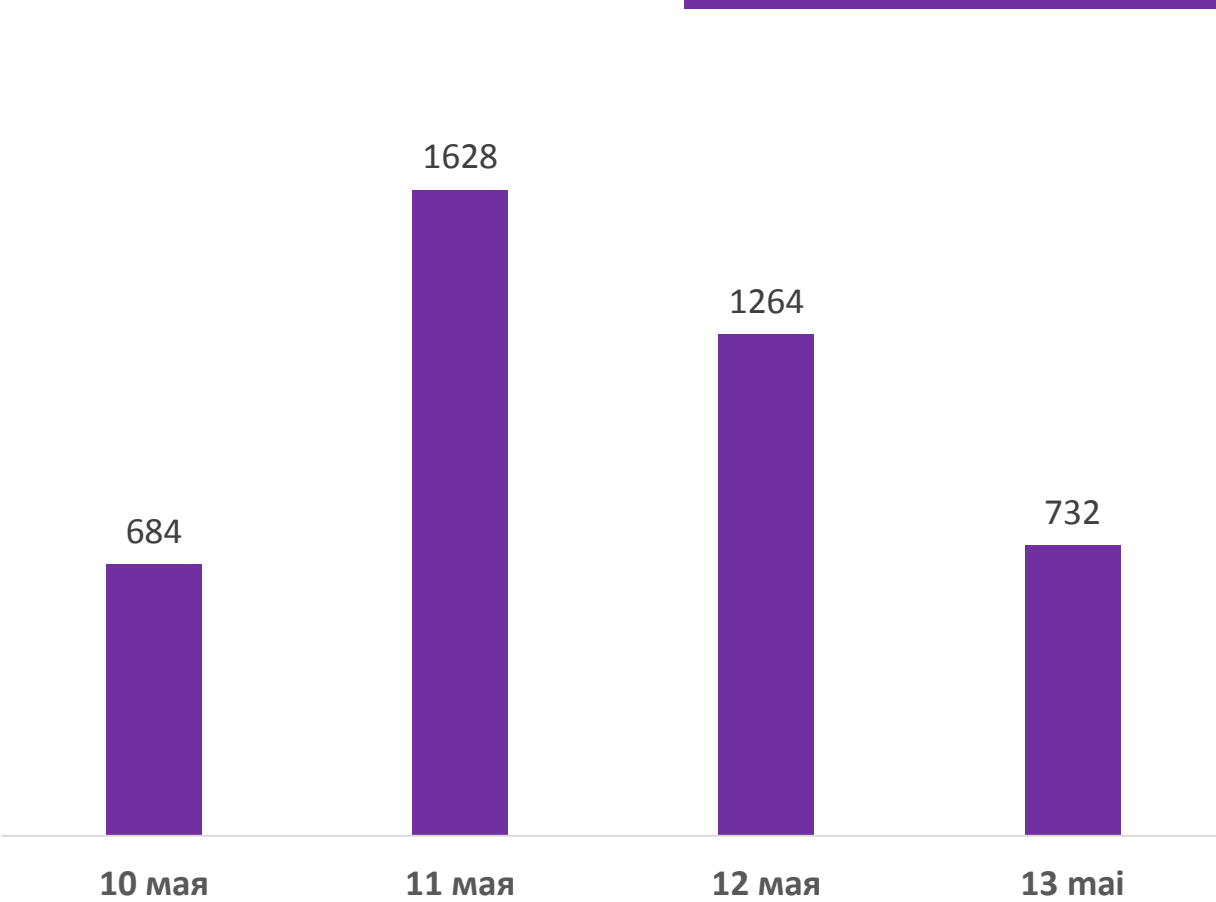
4,08%

Продажи на стенде



«С продукцией компаний, участвующих в FOOD TECHNOLOGY в целом уже знаком. Посмотрев представленные образцы оборудования в сфере мясопереработки, могу сказать, что с одной стороны - это действительно классное оборудование, экономное с точки зрения энергии. С другой стороны - это дорогие модели, поэтому тем, кого интересует качество продукта, стоит договариваться с компаниями. Для того и проводится специализированная выставка».

Гончаренко Еуджен, технолог колбасного цеха



Профиль посетителей: директора, руководители производства, технологи, работающие в пищевой промышленности, представители HoReCa



Республика Молдова – 95,2%

Иностранцы посетители – 4,8% (Болгария, Италия, Россия, Румыния, Украина, Чехия)



Руководитель проекта:

Светлана Гелан

тел.: (+373) 810-403

GSM: (+373) 693 28 257

ghelan@moldexpo.md

Менеджер проекта:

Наталья Мырзенко

тел.: (+373) 810-412

GSM: (+ 373) 69 096 547

natalia@moldexpo.md

Специалист по маркетингу:

Ирина Осояну

тел.: (+373) 810-431

GSM: (+ 373) 683 53 734

marketing1@moldexpo.md



До встречи на выставке Food Technology 2019!