

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 AO

Соорганизатор: Министерство сельского хозяйства, регионального развития и окружающей среды

Генеральный медиа-партнер: AGRO TV Moldova



MINISTERUL AGRICULTURII,  
DEZVOLTĂRII REGIONALE  
ȘI MEDIULUI





Участники

37 компаний

Посетители

4 308 человек

Выставочная площадь

809 кв.м.

Страны-  
участницы

Болгария

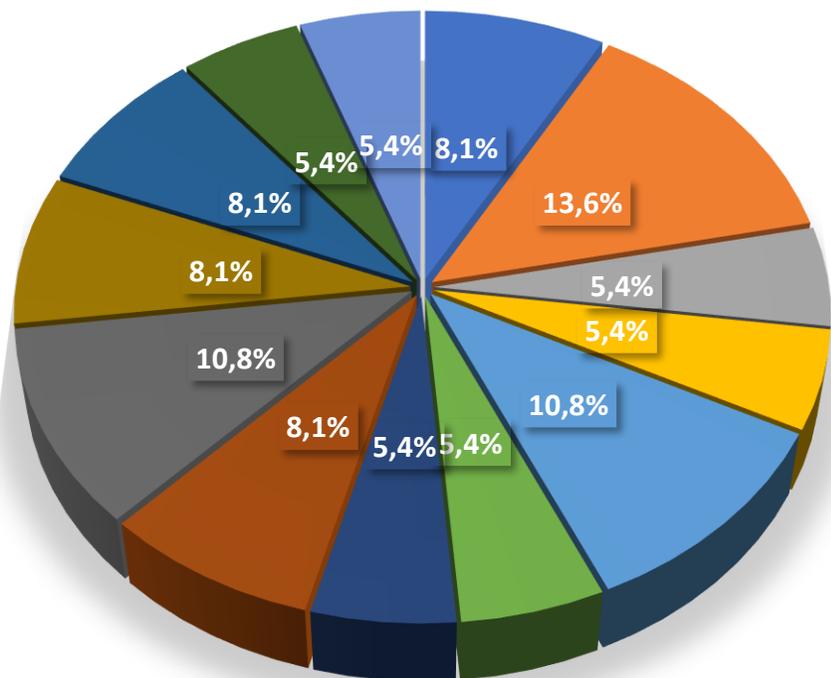
Италия

Молдавия

Румыния

Украина

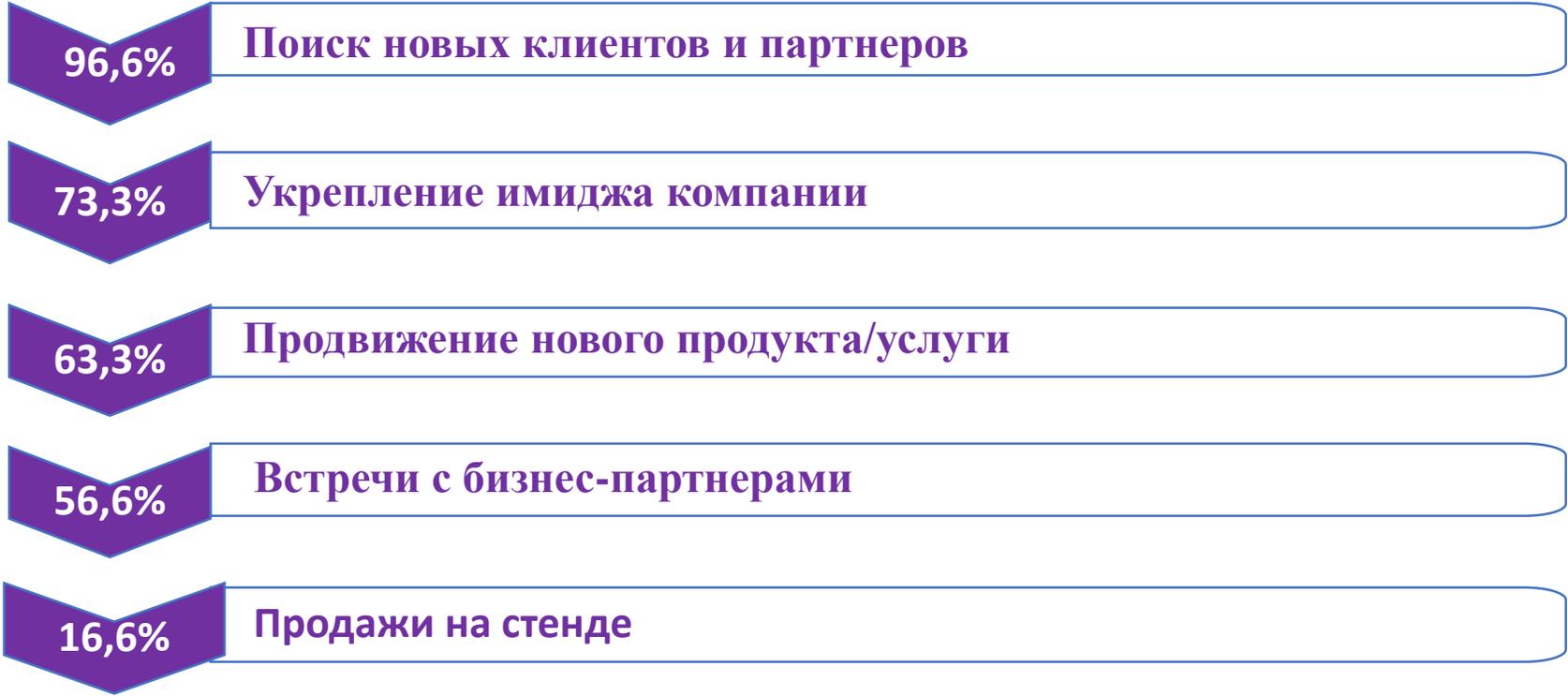
Франция



- 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**



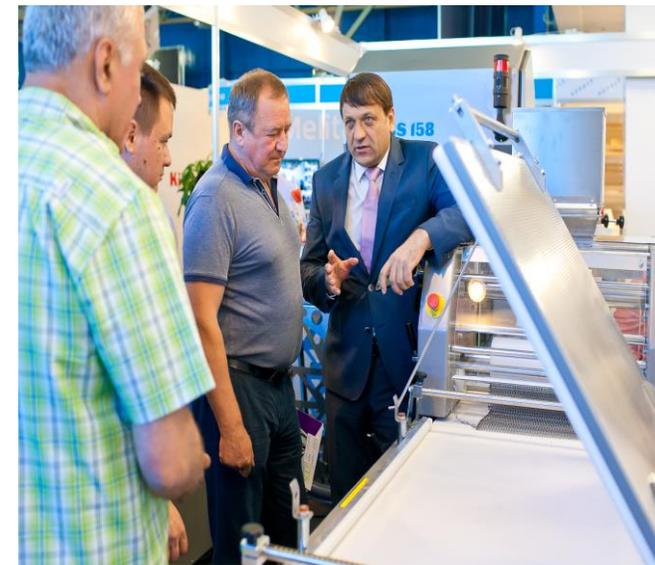
**73,4%** установили 1-50 контактов на выставке



**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

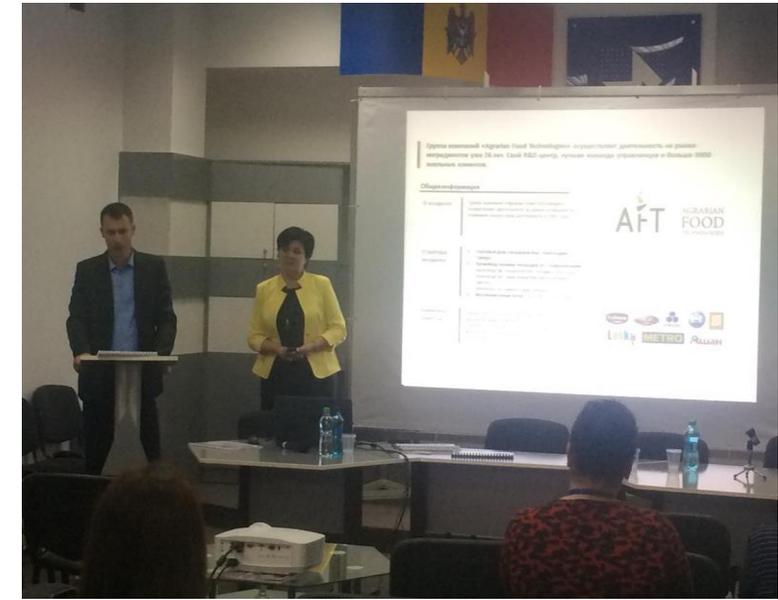
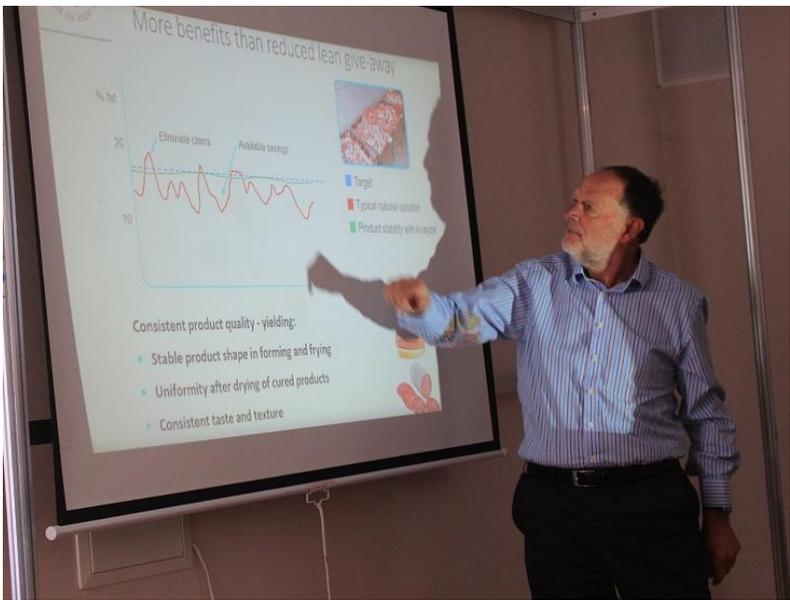
**Организатор:** MGM SRL



**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





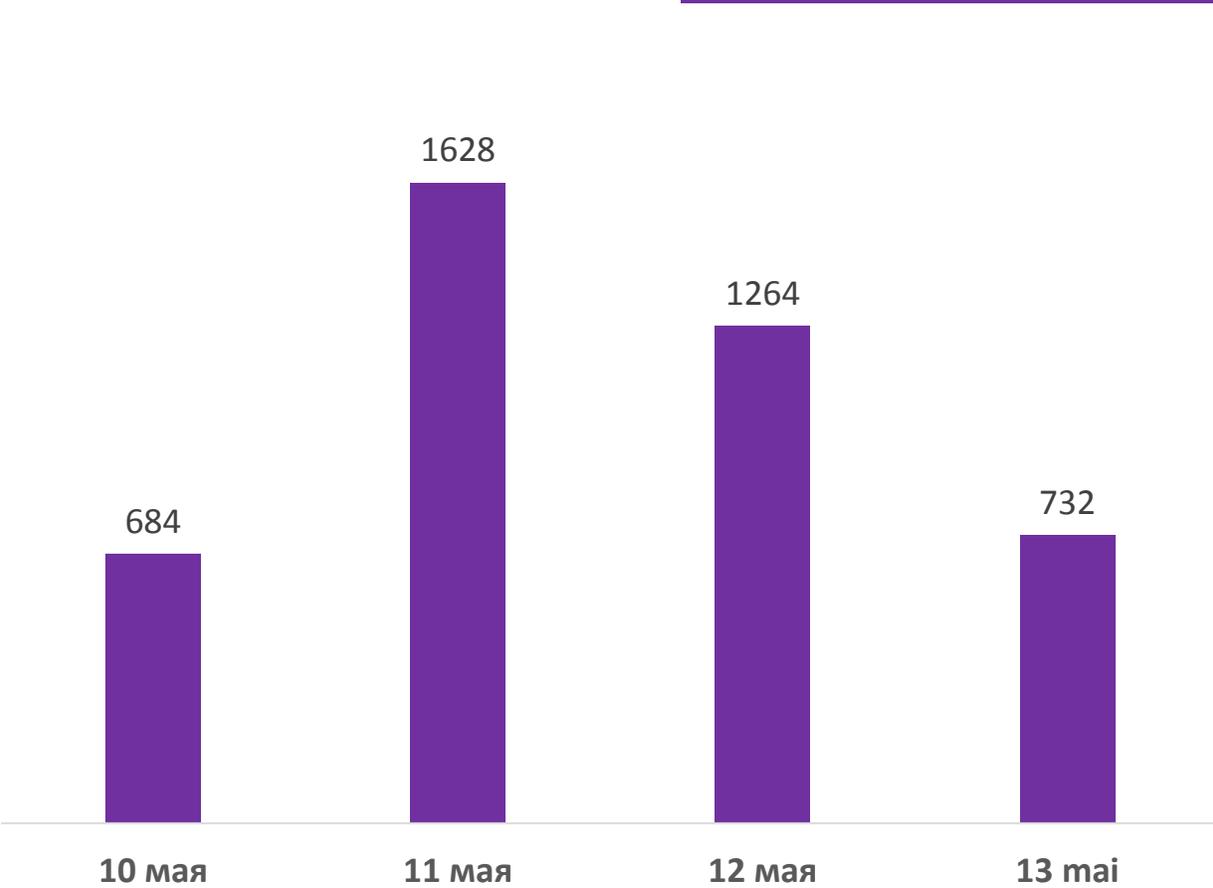
“Я очень рада, что смогла выбраться на выставки в МВЦ Молдехро. Павильон с оборудованием впечатлил на все 100%. Миксеры, и мега миксеры, печи и многое другое просто аж глаза разбегаются”.

**Алена Чикирка, кондитер Aliona Cakes**

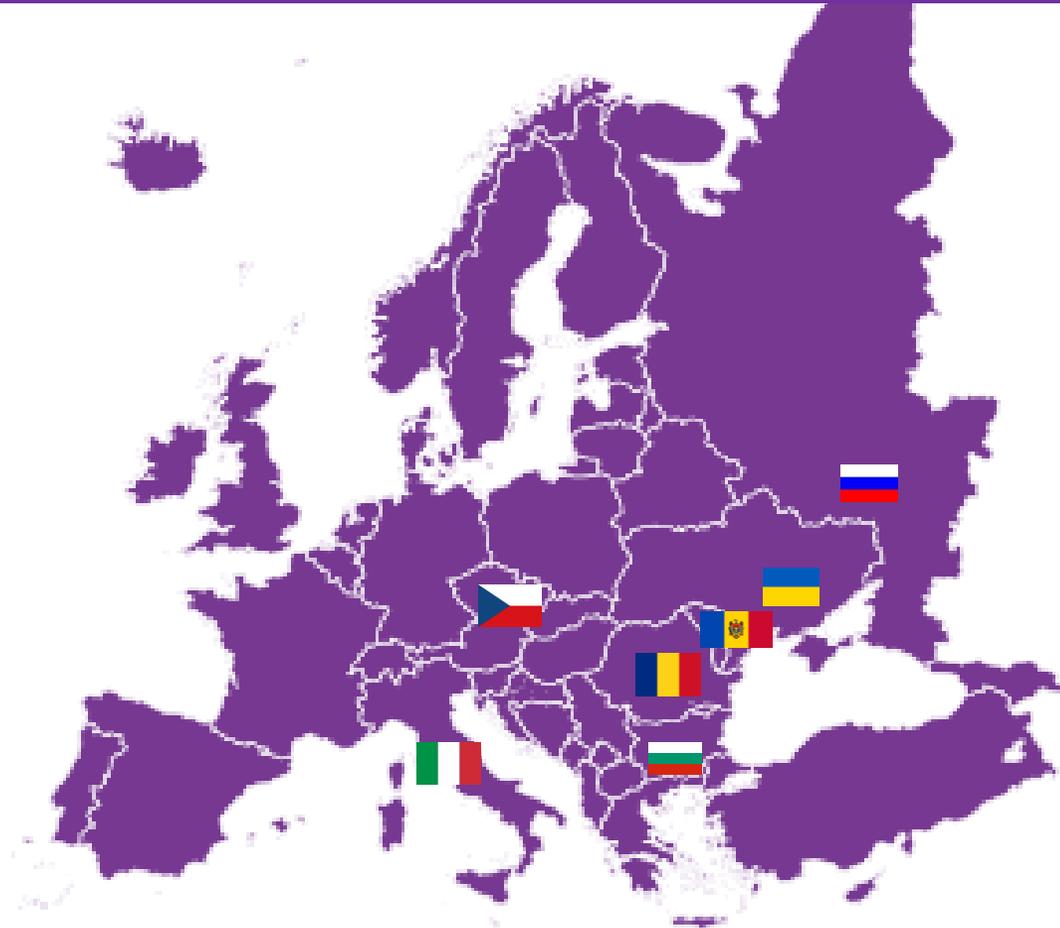


«С продукцией компаний, участвующих в FOOD TECHNOLOGY в целом уже знаком. Посмотрев представленные образцы оборудования в сфере мясopереработки, могу сказать, что с одной стороны - это действительно классное оборудование, экономное с точки зрения энергии. С другой стороны - это дорогие модели, поэтому 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%**

**Иностранные 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!**