

Пост-релиз DAIRY TECH

В Москве с 24 по 26 января 2024 года прошла 22-я Международная выставка оборудования для производства молока и молочной продукции DairyTech. Выставка является ключевым событием молочной отрасли, позволяющим участникам найти новых поставщиков и партнеров, познакомиться с передовым оборудованием, изучить тренды отрасли на мероприятиях деловой программы, обменяться опытом с коллегами.

На DairyTech собралось множество представителей молочной промышленности, в том числе специалистов в области сыроделия, ингредиентов и заквасок, упаковки продукции. Участие в выставке приняли более 160 отечественных и иностранных компаний из 12 стран мира (Австрии, Армении, Беларуси, Германии, Индии, Испании, Италии, Китая, Польши, России, Словакии и Турции).

Среди множества компаний-участников были те, кто представлял производителей оборудования для сыроделия. Например, итальянская компания «MilkyLAB», производящая оборудование для производства сыров, в первую очередь – группы паста филата. Крупнейшие российские производители пицца-сыров в России сотрудничают именно с «MilkyLAB».



Представила образцы своего оборудования фабрика «Casago». На фабрике изготавливают профессиональное оборудование для крафтового сыроделия – сыроварни, пневматические прессы, дренажные и формовочные системы, и другие виды оборудования. Клиентами «Casago» являются фермы, рестораны, молочные производства.

Завод имени В. А. Дегтярева представил новый автомат для упаковки пастрообразной продукции в брикет классической формы весом от 90 до 1000 грамм. Помимо него, среди оборудования для пищевой промышленности, завод производит гомогенизаторы масла, резчики масла, а также другое фасовочное оборудование.

Одной из компаний, предлагающей добавки и ингредиенты для производства сыров, были «ЛюксФуд» – растущая компания, первый раз принявшая участие в выставке. Компания предлагает добавки для всего спектра сыроделия – соли-плавители, стабилизационные системы, комплексные добавки для пастрообразных, ломтовых, блочных и плавленых сыров.

Другими представителями производителей ингредиентов выступила компания «Эдванта». Она предлагает своим клиентам заквасочные культуры, молокосвертывающие ферменты, функциональные смеси на основе молочного белка, эмульгирующие соли и буферные соли-стабилизаторы.

В рамках деловой программы выставки DairyTech прошли «Сырные сессии». На них обсудили тенденции и тренды рынка сыров, стратегии дифференциации, покупательские предпочтения и вопрос культуры потребления сыра в России. Модераторами сессий были Елена Воронцова, управляющий партнёр и бизнес-консультант консультант в пищевых и розничных проектах, и Юрий Власенко, управляющий партнер стратегического бюро «Лучшие практики». Спикерами выступили эксперты, руководители предприятий, специалисты в области продвижения.

Михаил Мизин, управляющий партнёр The DairyNews, представил аналитику в области производства, переработки и потребления молока, молока. Помимо прочего он представил прогнозы производства сырого молока в России в ближайшие годы. Михаил оценил динамику рынка сыров, выделил ведущих переработчиков сырья и отметил самые быстроразвивающиеся сыроварни. Кроме того, Михаил описал основные факторы рынка сыров, среди них – объем рынка сыра (меньше 1 млн т), небольшой рост потребления, тот факт, что перспективными сырными регионами являются Поволжье и Центральная Россия.

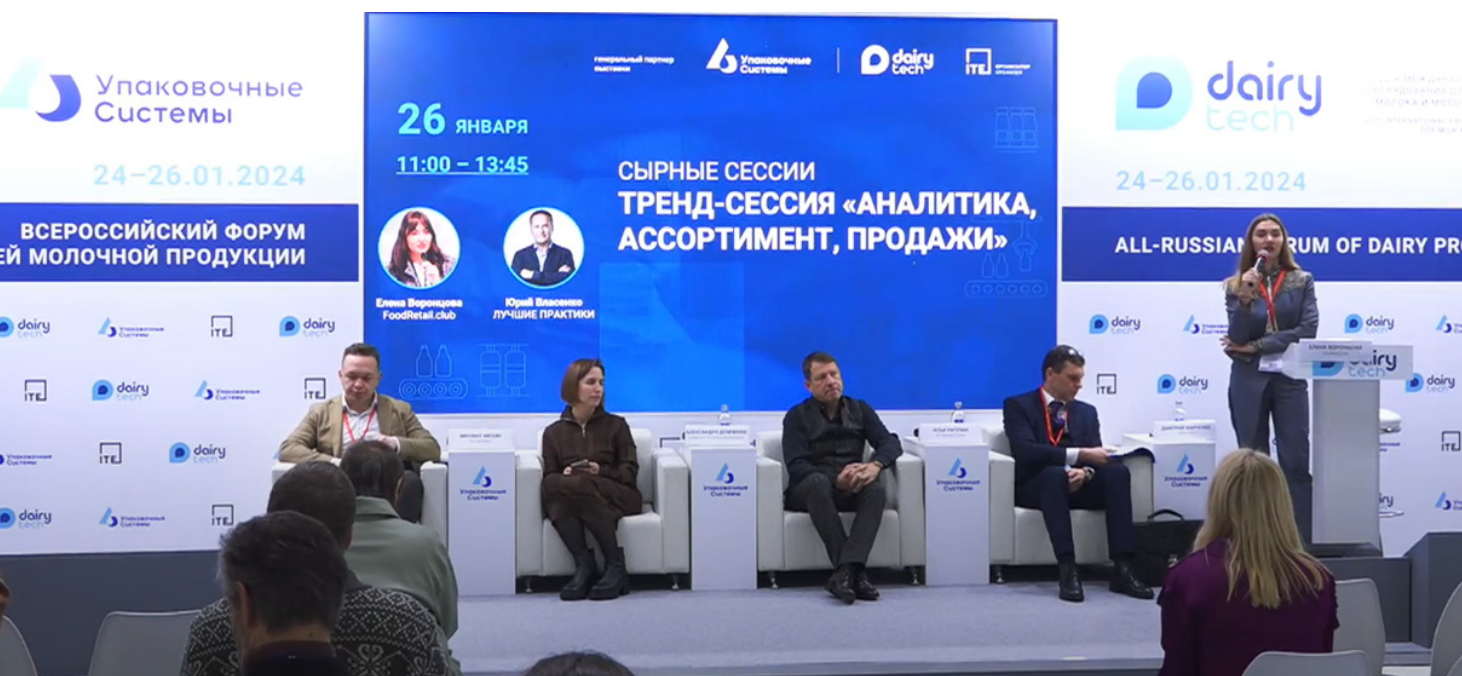
Александра Демченко, заместитель генерального директора сыроварни «Итальянские традиции», рассказала о тенденциях в производстве и сбыте сыров собственного производства. Важнейшими рынками быта оказались HoReCa, ритейл и продукты для СТМ сетевых магазинов.

Дмитрий Марченко, представляющий агропромышленный комплекс «РОТА-АГРО», поделился опытом производства премиальных сыров из коровьего, овечьего и козьего молока в системе, работающей по принципу «от поля до прилавка».

Юрий Власенко в своём выступлении затронул тему мягких сыров. Среди прочей информации, он представил сведения о том, что мягкие сыры занимают 19 % всего рынка сыров и отметил основные причины роста этого процента.

Елена Воронцова подняла проблему продвижения на рынке. В качестве потенциальных трендов и ниш на рынке сырной продукции она отметила такие как: малые вес и упаковка; family-size в эконом-сегменте; товары для СТМ; уникальные, фермерские продукты; формат для детей в школу, «на бегу»; эко-продукты.

Ирина Мозговая, R&D директор ООО «Биосистема», рассказала о функциональных трендах в сырах, соотношении запросов потребителей с возможностями производства и соответствия нормативным документам. Среди потребительских трендов рынка сыров Ирина выделила как функциональные следующие тренды: «много белка», «мало лактозы», «кето френдли» а так же обогащение сыров «суперфудами».



Марк Векслер, генеральный директор ООО «МОН-ГЕР», сети сырных лавок «Сырный Сомелье», поделился опытом развития специализированной сети и повышения эффективности продаж в собственных торговых точках.

Екатерина Устинова, эксперт-дегустатор сыров, основатель и издатель журнала «Сырный гид», затронула проблему культуры потребления сыра в России. По ее мнению, развитие рынка и расширение ассортимента сыров в России резко опережает развитие культуры потребления у потребителей. Елена сравнила основные критерии при выборе сыра у отечественного и европейского потребителя, и предложила конкретные способы информирования об особенностях сыров среди покупателей. Также она выделила перспективные элементы дифференциации сыров на рынке: балльная оценка, дескрипторы аромата, стилистика сыров, рейтинг (позиция), дескрипторы вкуса и консистенции, инфографика органолептики.

Евгения Горбунова, основатель и директор кадрового агентства «Пальма-HR», рассказала о способах решения проблемы кадрового голода, как дефицита линейного персонала, так и инженерно-технического состава.

Материалы выступлений можно получить на сайте dairytech-expo.ru в разделе «ИТОГИ ДЕЛОВОЙ ПРОГРАММЫ 2024». Организаторы работают над тем, чтобы посетителей и участников DairyTech-2025 ждала насыщенная и актуальная деловая программа.



Выставка «DairyTech» является площадкой не только для поиска деловых партнеров, но и для продуктивного обмена знаниями, опытом, обсуждения прогнозов на будущее молочной отрасли.

Официальными партнерами выставки выступили: Комитет Совета Федерации по аграрно-продовольственной политике и природопользованию, Комитет Государственной Думы по аграрным вопросам, Министерство сельского хозяйства Российской Федерации, Федеральная служба по ветеринарному и фитосанитарному надзору (Россельхознадзор), Правительство Москвы, Правительство Московской области.

Андрей Викторович Разин, заместитель Министра сельского хозяйства Российской Федерации: «Выставка DairyTech является авторитетной деловой площадкой, которая более двадцати лет собирает ключевых участников рынка из России и зарубежья для обмена мнениями, выработки новых идей и решений. Мероприятие дает уникальную возможность продемонстрировать инновационные достижения, ознакомиться с передовыми технологиями, а также обсудить актуальные вопросы, связанные с производством, маркировкой, логистикой, экспортом и другими направлениями».

В 2025 г. 23-я Международная выставка оборудования для производства молока и молочной продукции «DairyTech» пройдет с 28 по 30 января в МВЦ «Крокус Экспо». До встречи на выставке DairyTech 2025!

