

5 июня 2025 года
Благовещенск

Регистрация – 10:30
Начало – 11:00



ЦЕНТР
ПИШЕВЫХ
ТЕХНОЛОГИЙ

ООО «ТРИЭР-ДВ»

IREKS
ТРИЭР

Семинар – практикум

«Хлебная и кондитерская полка от А до Я: как преобразовывать тренды в востребованный ассортимент?»



???

новинка

- ❖ Как федеральные сети меняют хлебную и кондитерскую полку и потребительские предпочтения?
- ❖ Как заработать на пшеничной и ржано-пшеничной выпечке и дистанцироваться от конкурентов?
- ❖ Рынок готовой еды – возможности для хлебопеков и кондитеров
- ❖ Тенденции развития хлебопекарного и кондитерского ассортимента – опыт западных производителей и ритейлеров

В программе мероприятия дегустации:

➤ **Массовые сорта хлебобулочных изделий – из социального ассортимента в маржинальный:**

- артизанский хлеб на Пасте Солодовой **NEW**
- крафтовая выпечка на смеси Ирекс Крафт Концентрат **NEW**
- бездрожжевая выпечка на смеси Ирекс Крафт Хефефри **NEW**
- хлеб «Паланга» на смеси Старорусской **NEW**

➤ **Хлебобулочные изделия с добавленной потребительской ценностью – ассортимент, который поможет выжить в эпоху экспансии федеральных сетей:**

- изделия «Злаковое поле» на Ирекс 8 Злаков **NEW**
- изделия «Пумперникел Вестфальский новый светлый» на Ирекс Пумперникел Светлый **NEW**
- изделия «Ржаное солнце» на Нордбрэд Экстра **NEW**
- изделия «Мультизерновые» на Ирекс Мультигрейн **NEW**
- изделия «Златая нива» на Фитнес Микс Овсяная **ХИТ**

➤ **Рынок готовой еды – возможности для хлебопеков:**

- тостовые изделия с перцем на Ирекс Помодоро **NEW**
- сэндвичные изделия на Ирекс Картофельной Пикантной **ХИТ**
- пончики «Воздушные фантазии» на Донат концентрат 10% **NEW**
- Блинчики на смеси «Блины классические» **NEW**





➤ **Современная кондитерская витрина – тренды во вкусовых сочетаниях и оформлении:**

- Торт «Шоко-вишня» **ХИТ**
- Бенто-торт «Дубайский шоколад» **NEW ХИТ**
- Бенто-торт «Вишневый брауни» **NEW**
- Тарт «Пятый вкус» ореховый с черносливом **NEW**
- Торт «Блинный Кленовый» **NEW**
- Торт «Черничный лес» **NEW**
- Бенто-чизкейк «Мокка-Черника» **NEW**
- Бенто-чизкейк «Фундук-белый шоколад» **NEW**
- Бенто-чизкейк «Манго-танго» **NEW**

➤ **Формат to go – порционные изделия:**

- Пирожное «Медовое с клюквой» **NEW**
- Пирожное «Тирамису Люкс» **NEW**
- Вафли гастрономические «Пикантные с оливками» **NEW**
- Вафли гастрономические «Сырные с ветчиной» **NEW**
- Сырники «Десертные» без яйца **NEW**



Мероприятие пройдет в «Центре Пищевых Технологий»
г. Благовещенск, ул. Горького, 326
Зарегистрироваться на мероприятие можно по телефонам:

- +7 (962) 285-60-07 – Елена Коцинь
- +7 (4162) 54-11-77, +7 (963) 814-17-90 – оптовый отдел
- через менеджера "ТРИЭР-ДВ" Михаила Головки +7 (984) 280-14-48

Семинар проведет руководитель
коммерческого департамента
«ТРИЭР-ДВ»

Лилия Валеева

Эксперт с более чем 14-летним
опытом работы на хлебопекарном
и кондитерском рынке России