

КОНДИТЕРСКАЯ ИНДУСТРИЯ

ТЕХНОЛОГИИ. ПРОДУКТЫ. ПРОДАЖИ

ПРОЕКТ ПРОГРАММЫ

«Кондитерская индустрия. Технологии. Продукты. Продажи» — это практическая отраслевая конференция для тех, кто управляет бизнесом, продуктом и производством в кондитерской индустрии.

Мы собираем собственников, топ-менеджеров, технологов, R&D, коммерческие и маркетинговые команды, чтобы ответить на главный вопрос рынка:

КАК ЗАРАБАТЫВАТЬ БОЛЬШЕ
В УСЛОВИЯХ ДАВЛЕНИЯ СЕТЕЙ,
РОСТА СЕБЕСТОИМОСТИ
И МЕНЯЮЩЕГОСЯ СПРОСА.

В центре программы —
не теория, а прикладные решения:



как управлять
ассортиментом
и маржой



какие продукты
действительно
продаются



как
адаптировать
рецептуры
под рынок



как качество
влияет
на прибыль
и работу
с ритейлом

Для
предприятий:

- Шоколадной индустрии
- Сахаристой кондитерской отрасли
- Мучной кондитерской отрасли
- Производителей сладких снеков

Это конференция для тех, кто хочет не просто производить,
а управлять продуктом как бизнесом.

ДЕНЬ 1: 26 АВГУСТА 2026

9:30–10:00 РЕГИСТРАЦИЯ, кофе-брейк

РЫНОК, ПРОДАЖИ, АССОРТИМЕНТ, ПРИБЫЛЬ

10:00–11:45 СЕССИЯ 1

РЫНОК 2026: СПРОС, АССОРТИМЕНТ И ТОЧКИ РОСТА

Спикеры:

Прахов Алексей, Руководитель направления по аналитическим продуктам Сбер 2В

Тема: Аналитика на основе Big Data как инструмент для развития эффективного бизнеса

Силенина Светлана, руководитель направления «Потребительские рынки», Информационно-аналитическое агентство INFOLine

Тема: Кондитерская индустрия: факты, тенденции, прогноз

Мозгалева Наталья, бренд-менеджер ГК «РУСАГРО»

Тема: Кондитерский рынок 2026. Где искать вдохновение?

Ван Юаньчжэ (Михаил), исполнительный директор консалтинговой компании «Sinoruss Consulting»

Тема: Экспорт кондитерских изделий в Китай 2.0: как адаптировать стратегию в условиях новой реальности

Флинта Наталья, исполнительный директор, ООО «Гурманов»

Тема: Замороженный десерт: новая полка в ритейле. Как заработать на категории, которую вы ещё не заметили

Тищенко Анна, эксперт в сфере развития розничного бизнеса, ведущий аналитик категорийного менеджмента, консультант и партнер собственников. Основатель сообщества Категорийный менеджмент.

Тема: Как работать с ассортиментом так, чтобы присутствие в разных каналах усиливало портфель

Светлаков Денис, руководитель проекта ООО «КПФ «МИЛОРАДА»

Тема: Управление текстурой в кондитерских изделиях

12:00–14:00 СЕССИЯ 2

ПРОИЗВОДИТЕЛЬ, КОТОРОМУ ДОВЕРЯЮТ: КАК БЕЗОПАСНОСТЬ И КАЧЕСТВО ПРОДУКТА ВЛИЯЕТ НА ПРОДАЖИ И УСТОЙЧИВОСТЬ БИЗНЕСА

Модератор: Савенкова Татьяна Валентиновна, д.т.н., проф., Председатель ТК/МТК 149 «Кондитерские изделия», Президент Союза производителей пищевых ингредиентов, директор НИИ качества, безопасности и технологий специализированных пищевых продуктов РЭУ им. Г.В. Плеханова

Спикеры:

Пономарева Марина, заместитель руководителя комитета по общим вопросам Союза участников потребительского рынка (СУПР), генеральный директор «ЕАС Стратегии»

Тема: Обзор изменений в технические регламенты ЕАЭС – практические аспекты для кондитерской отрасли

Савенкова Татьяна Валентиновна, д.т.н., проф., Председатель ТК/МТК 149 «Кондитерские изделия», Президент Союза производителей пищевых ингредиентов, директор НИИ качества, безопасности и технологий специализированных пищевых продуктов РЭУ им. Г.В. Плеханова

Тема: Производство кондитерских изделий: регуляторный вакуум или как увязаны нормативная база, система оценки соответствия, система надзора

Петухов Павел, генеральный директор ООО «Хема»

Тема: Новые стандарты контроля кондитерской индустрии 2026: от верификации методик в ФГИС «Аршин» до обязательных требований ТР ТС 021/2011 и FSSC 22000

Юрова Елена, к.т.н., руководитель испытательной лаборатории «МОЛОКО» ВНИИ молочной промышленности

Тема: Обеспечение качества кондитерских изделий путем введения дополнительных требований по контролю молочных компонентов, включая оценку идентификационных показателей

Семенова Полина, к.т.н., исполнительный директор Союза производителей пищевых ингредиентов

Тема: Применение ингредиентов в кондитерской индустрии: ключевые точки соответствия требованиям ТР ТС 029/2012

Степанова Елена, эксперт по техническому регулированию, Ассоциация предприятий кондитерской промышленности «АСКОНД», Базовая кафедра индустрии качества РЭУ им. Г.В. Плеханова

Тема: Требования к маркировке пищевой продукции: настоящее и будущее, с учетом требований ФЗ «О государственном языке Российской Федерации» и работы в системе «Честный знак». Комментарии и особенности практики применения

Чугунова Анна, руководитель по научно-техническому регулированию Мондэлис в России

Тема: Порция кондитерского изделия в системе маркировки: научное обоснование и перспективы использования в карточке товара для информирования потребителя

14:00–15:00 ОБЕД

15:00–17:00 **СЕССИЯ 3**

СЕТИ И МАРЖА: КАК РАБОТАТЬ С РИТЕЙЛОМ ВЫГОДНО

Спикеры

Лопатина Татьяна, ведущий консультант по спецпроектам и консалтингу, Dialog X5

Тема: Эффективная работа с данными на примере кондитерских категорий

Баранников Антон, категорийный директор FMCG Dry, Самокат

Тема: Ассортимент как инструмент работы с аудиторией и управления категорией и снижение зависимости от скидок и промо

Тюветский Сергей, директор по качеству АО «Торговый дом «Перекрёсток»

Тема: Качество как драйвер роста: как стандарты ритейлера помогают кондитерскому производителю масштабировать бизнес и укреплять доверие

Боровик Ирина, заместитель директора по развитию «Альянс Групп», аудитор по пищевой безопасности

Тема: Элементы защиты: как производителю работать с претензиями без потери продаж и репутации.

Пачин Дмитрий, эксперт рынка. ЭКС Окей, Лента, Магнит

Тема: Меры по защите рентабельности в случае давления на маржу

Жданова Виктория, региональный менеджер управления по корпоративным отношениям в сфере качества и пищевой безопасности АО Тандер («Магнит»)

Тема: Прослеживаемость и прозрачность как инструмент защиты маржи: как системы качества становятся переговорным преимуществом в работе с сетями

Ким Наталия, генеральный директор, ООО «ИнТэво»

Тема: Эффективность, которую можно посчитать: как цифровизация увеличивает прибыль кондитерских

17:15 СБОР ГРУПП НА ЭКСКУРСИЮ В ПЕТЕРГОФ (пешая)

ДЕНЬ 2: 27 АВГУСТА 2026

9:30–10:00 РЕГИСТРАЦИЯ, кофе-брейк

ПРОДУКТ, ИНГРЕДИЕНТЫ И КАЧЕСТВО ЧЕРЕЗ ПРИЗМУ СПРОСА

10:00–11:45 СЕССИЯ 4. ДИСКУССИОННАЯ ПАНЕЛЬ

БРЕНД, УПАКОВКА И МАРКЕТИНГ: КАК ПРОДАВАТЬ ДОРОЖЕ

Модератор: **Борисова Ирина**, эксперт по нейромаркетингу, CJM, ритейл-технологиям и стратегическому развитию брендов

Спикеры:

Собянина Анна, управляющий партнер агентства интегрированного маркетинга и брендинга A.STUDIO

Тема: Тренды на рынке кондитерских изделий

Клупинска Светлана, креативный директор и сооснователь международного брендингового агентства DS1 branding

Тема: Ловушка изобильного ассортимента в кондитерской индустрии. Почему бесконечное добавление новых вкусов и SKU не растит продажи, а лишь перераспределяет их внутри компании

Борисова Ирина, эксперт по нейромаркетингу, CJM, ритейл-технологиям и стратегическому развитию брендов

Тема: Почему покупатель выбирает сладкое глазами: нейромаркетинг упаковки, вкуса и ценности в кондитерской категории

Орешников Константин, медиадиректор Ingate Group

Гурова Александра, руководитель SMM-проектов департамента коммуникационных стратегий Ingate Group

Тема: Digital-инструментами для производителей, сценарии коммуникационных стратегий, создающих ценность вместо скидков

Килимова Татьяна, генеральный директор Mix Research

Белоусова Анастасия, руководитель направления качественных исследований, Mix Research

Тема: Что потребители ждут от упаковки кондитерских изделий с точки зрения функционала в онлайн и оффлайн каналах покупки

12:00–14:00 СЕССИЯ 5

ИНГРЕДИЕНТЫ И ВКУСЫ 2026: ЧТО ХОЧЕТ ПОТРЕБИТЕЛЬ И КАК НА ЭТО ОТВЕЧАТЬ

Спикеры:

Букина Ольга, руководитель направления по продажам промышленных ингредиентов, Группа компаний РУСАГРО

Тема: Новые возможности знакомых ингредиентов для пищевой промышленности

Комардина Светлана, ведущий технолог «ТФС групп»

Тема: Функциональные ингредиенты: белок, клетчатка, пробиотики

Скидан Андрей, менеджер по разработке новых продуктов «Вкусно – и точка»

Тема: Как создавать десерты-события: от идеи до хита на 2 миллиона гостей в день

Козырев Роман, Генеральный Директор ООО «Аспасвит»

Тема: Современные технологии снижение сахарозы в кондитерской промышленности ЕАЭС: от замены подсластителя к функциональным рецептурным системам

14:00–15:00 ОБЕД

15:00—17:00

СЕССИЯ 6

ТЕХНОЛОГИИ ПРОДУКТА ПОД ЗАПРОС РЫНКА: ТЕКСТУРА, СОСТАВ, СТАБИЛЬНОСТЬ

Спикеры:

Шалимов Роман, CEO, агентство потребительских дегустаций Точка Роста

Тема: Анализ восприятия «шоколадного вкуса»

Баженова Екатерина, к.т.н., директор по развитию «Академия Т»

Тема: Решения для стабильности и обогащения: как ингредиенты позволяют управлять текстурой и вкусом, превращая “полезно” в стабильную прибыль

Мистенева Светлана, к.т.н., ведущий научный сотрудник НИИ качества, безопасности и технологий специализированных пищевых продуктов РЭУ им. Г.В. Плеханова

Тема: Контроль сроков годности как инструмент обеспечения стабильного качества кондитерских изделий (онлайн)

Морозова Оксана, ведущий специалист отдела разработок обучения и сервиса, Группа компаний «Люмэкс»

Тема: Современные приборы и методики для контроля показателей качества и безопасности на всех этапах кондитерского и хлебопекарного производства

Хачатур Балуюн, руководитель Центра реологии пищевых сред ФГАНУ НИИХП, научные исследования (онлайн)

Тема: Анализ структуры – способ повышения качества продукции.

17:15—18:30

Мастер класс от Шефа, Фуршет