



SIGEP 2020: LA DOLCE VITA в Римини в год юбилея Феллини

Siger и A.V. Tech Expo: ключевое мероприятие в Римини, организованное итальянской выставочной группой IEG (Italian Exhibition Group) и объединяющее две выставки, посвященные «сладкому общепиту» в мире

Шесть главных слов определяют будущее «сладкого общепита»: качество, итальянский характер, инновационность, профессионализм, дизайн и увлеченность.

Отрасль постоянно развивается, и обе выставки из года в год расширяются, увеличивается число и улучшается качество экспонентов, растет число посетителей: более 200 тыс. посетителей и 33 тыс. байеров из 187 стран Европы, Азии и Америки. Самые многочисленные делегации из Испании, Германии и Франции, а также Китая и Соединенных Штатов. Таковы рекорды, установленные 41-й выставкой Siger, Международным салоном непромышленного производства мороженого, кондитерских и хлебобулочных изделий и кофе и 6-м Салоном A.V. Tech Expo, посвященным технологиям и товарам для хлебопечения, кондитерского дела и производства сладостей. Выставки открыли новый год и стали мощным стимулом для развития отрасли, главными

характеристиками которой являются мастерство и качество, поскольку представляют самые лучшие традиции итальянского кондитерского искусства в мире.

Siger и A.V. Tech Expo стали главным и неотъемлемым событием начала года, определяющим тенденции отрасли. Это площадка, на которой встречаются бизнесмены и международные специалисты, где проходят конкурсы и курсы повышения квалификации. 1250 экспонентов из более чем 30 стран на выставочной площади 129 м² заключили многочисленные контракты и получили важную информацию о будущем отрасли.

В этом году, чтобы расширить панораму «сладкого общепита», был создан Vision Plaza: не просто площадка, а настоящий научный центр, в котором на протяжении всех пяти дней работы выставок проходили популярные ток-шоу с участием отраслевых специалистов, обсуждавших такие темы, как



изменение потребления, тенденции питания вне дома и главные инновации года. Vision Plaza стала компасом, позволяющим ориентироваться на постоянно развивающемся глобальном рынке.

Siger и A.B.Tech Expo обеспечивают поддержку компаниям-клиентам благодаря сотрудничеству с крупнейшими ассоциациями: Acomag и UIF-Gruppo Prodotti per Gelato, Consorzio Sipan, Italmopa, Aibi-Assitol, SCA-Specialty Coffee Association и Fipe Confcommercio.

Инновационные новинки в экспозиции выставки

Традиционно основу экспозиции Gelato составили стенды ведущих итальянских производителей технологического и промышленного оборудования для производства мороженого: Bravo, Carpigiani, Cattabriga, Frigigelo, Frigomat, Gel-Matic, Ifi, Innova Italia, ISA, Italproget, Technogel, Telme, TeknoIce и др. Мороженое имеет одну особенность – оно «рождается» и «живет» в холоде! На базе исследований и технологических разработок итальянские специалисты создают инновационное оборудование, специально предназначенное для шоковой заморозки и хранения мороженого, обеспечивая его вкус и качество, сохраняя его мягким, нежным и технологичным.

Инновация от Carpigiani – «эспрессо-gelato», разработанное специально для гурманов нового десятилетия. Также компания продемонстрировала машины для мягкого gelato, оснащенные технологией блокчейна, ориентированной на оплату по факту использования. Это абсолютная новинка для отрасли, обеспечивающая внедрение gelato в розничную торговлю. Carpigiani также фокусирует свое внимание на Premium Soft Serve (мягкое премиум-мороженое) – новой международной тенденции, которая подразумевает использование особых ингредиентов красивых и «инстаграмных» форм и цветов.

Снижение энергозатрат продемонстрировано в новинке от компании Telme: вертикальный фризер Escogel T60-200 позволяет снизить энергопотребление более чем на 40%. Ультрамощный шкаф шоковой заморозки и хранения для кофе-мороженого, кондитерских, предприятий общественного питания показала компания Irinox.

Международные дизайнерские марки были представлены в оборудовании компании ISA – производителя профессионального холодильного оборудования и мебели, для кафе-мороженого в концепции фьюжн-заведений, которые одновременно являются местом встреч, кондитерскими и бистро, предлагающими изысканную еду, коктейли и музыку с диджейскими сетями.

На Siger были представлены самые престижные итальянские и мировые бренды. Технологическое и холодильное оборудование для производства





ремесленного и промышленного мороженого постоянно совершенствуется с точки зрения соответствия мировым стандартам, ассортимента и уровня технологий. Наряду с основными действующими лицами в Римини — ведущими компаниями «made in Italy» — участниками выставки стали и известные европейские бренды. Технологическое оборудование и комплексные решения для производства мороженого представили компании Tetra Pak (Швейцария) и Ice Group (Польша). Торговое холодильное оборудование — морозильные лари, витрины для мягкого мороженого, бонеты — демонстрировали компании Crystal (Греция) и FreezePoint (Польша–Украина). В выставке приняла участие российская компания «Полаир», выставившая холодильное оборудование Polair и гастрономические и кондитерские витрины Carboma by Polus. Производители оборудования из Восточной Европы много лет принимают участие в Siger, считая ее достаточно успешной для своего бизнеса.

Рефрижераторный транспорт хорошо был представлен итальянскими компаниями — производителями многодверных рефрижераторов: Sofi, Framac, ColdCar.

Продолжается увлечение уличной едой, что отразилось в экспозиции тележек и различного вида моторизованного транспорта для выездной торговли. Впервые был представлен новый кафетерий передвижного формата от франшизы «101 Caffee».

Вопросы устойчивого развития — в центре внимания выставки

Популярность кафе-мороженого существенно сокращает влияние на экологию путем уменьшения затрат на производство мороженого и расходные материалы для упаковки, но этот фактор не ста-



новится преобладающим. Мировой рынок имеет разные запросы и чувствительность. Полная замена пластиковых материалов компостируемым продуктом, полученным из кукурузы, невозможна, потому что не хватает сырья для снабжения компаний и может привести к интенсивной монокультуре, также вредной для окружающей среды. Впервые на Siger были представлены картонные лотки с изолирующим воздушным зазором. Группа компаний Casa Optima (MEG3, Giuso Guido, Modecor и Pernigotti) представляла свою продукцию в чашках, ложках, соломинках и стаканах из компостируемого материала. BioHappu – новая экологичная упаковка от компании Alcas из кукурузного биопластика – инновационного материала, более экологичного, чем бумага, более прозрачного, чем стекло, и такого же гибкого, как пластик.

* * *

Прошедшая выставка еще раз подтвердила свой статус уникального мероприятия, которое первым представляет тенденции и инновации в пяти основных отраслях: сырье и ингредиенты, технологии и оборудование, интерьеры и услуги. Это шоу, где награждаются лучшие мировые достижения, представляются новые форматы, образуются международные связи, в результате чего развивается бизнес.

Интерес иностранных организаций растет. В этом году выставку посетила делегация Союза мороженщиков России, поездка которой была организована Итало-Российской торговой палатой (ИРТП).

В дни работы выставки, 20 января 2020 г., исполнилось 100 лет со дня рождения великого итальянского режиссера Федерико Феллини. В Римини, родном городе маэстро, открылась выставка «Феллини 100: Бессмертный гений», гостями которой стали многие участники и гости Siger.

Следующая выставка SIGEP пройдет в Римини с 16 по 20 января 2021 г.

Елена СКРЯБИНА

