



**БИЗНЕС-СЕМИНАР
ДЛЯ ПРОИЗВОДИТЕЛЕЙ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ
г. ВЕРНИГЕРОДЕ / ГЕРМАНИЯ
31/01 – 04/02 2012г.**

Уважаемые господа!

Компания **MOSSA GROUP** имеет честь пригласить Вас на бизнес-семинар для компаний, планирующих развитие в производстве сахаристых и шоколадных кондитерских изделий, который пройдет с 31 января по 4 февраля 2012 года в немецком городе Вернигероде. Семинар проводится при поддержке компаний-лидеров рынка оборудования для кондитерских изделий CHOCOTECH, WINKLER UND DÜNNEBIER SÜßWARENMASCHINEN, HEBENSTREIT.

В рамках семинара

Вы получите ответы на вопросы

- **КАК УПРАВЛЯТЬ СТОИМОСТЬЮ** компании, чтобы наращивать ее стоимость, а НЕ разрушать?
- **КАК ПРАВИЛЬНО ИНВЕСТИРОВАТЬ**, чтобы НЕ потерять капитал?
- **ЧТО и КАК ПРОИЗВОДИТЬ**, чтобы повысить эффективность бизнеса?

А также

- **ВЫ УЗНАЕТЕ** о глобальных и локальных тенденциях кондитерского рынка и его сегментов,
- **ВЫ УВИДИТЕ** лучшие новинки оборудования для производства конфет и вафельных продуктов, инновации производственного инжиниринга,
- **ВЫ СРАВНИТЕ** финансовые показатели самых дорогих компаний кондитерского рынка со своими показателями,
- **ВЫ УСЛЫШИТЕ** мнение коллег по отрасли на проблемы бизнеса,
- **ВЫ ПОСЕТИТЕ** лучшие немецкие кондитерские фабрики,
- **ВЫ ПОЛУЧИТЕ УДОВОЛЬСТВИЕ** от общения и от Германии.

К участию в семинаре приглашены руководители предприятий пищевой промышленности. Стоимость участия **пакет «все включено» 1690 евро (+НДС 18%)** для 1 участника включает: авиабилет Москва-Ганновер-Москва, проживание в высококласном отеле 4* в г. Вернигероде, 3х-разовое питание, групповой трансфер, визовую поддержку, раздаточные материалы на электронном носителе, индивидуальные консультации экспертов рынка во время семинара, развлекательную программу.

Мы также предлагаем для Вашего удобства **пакет «без авиаперелета» -1430 евро (+ НДС 18%)**, который включает программу пакета «все включено» за исключением авиабилетов и группового трансфера, мы встретим Вас в отеле г. Вернигероде 31 января 2012г.

Для желающих посетить перед семинаром **выставки ISM 2012** (международная выставка кондитерских изделий) и **ProSweets Cologne 2012** (международная выставка сырья, ингредиентов и оборудования для кондитерской промышленности), которые будут проходить одновременно в Кёльне с 29 января по 1 февраля, предусмотрен пакет **«трансфер с выставки» - 1600 евро (+НДС 18%)**, который включает программу пакета «без авиаперелета» и трансфер на комфортабельном автобусе 31 января 2012 прямо от выставочного комплекса в Кёльне до места проведения семинара. Вы сможете совместить две деловые поездки: 2 дня на выставке и 5 дней семинара.

Мы будем благодарны за скорый ответ на данное приглашение, чтобы мы смогли гарантированно забронировать для Вас место в группе. Ждем Вас на этом многообещающем мероприятии.

За дополнительной информацией и регистрацией просим обращаться по телефону. Участие в семинаре необходимо оплатить **до 20 декабря 2011г.**

+7 (812) 380-70-00

Предварительная программа семинара прилагается.

С уважением,

Светлана Чистякова

Директор Mossa Consulting

**БИЗНЕС-СЕМИНАР
ДЛЯ ПРОИЗВОДИТЕЛЕЙ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ
г. ВЕРНИГЕРОДЕ / ГЕРМАНИЯ
31/01 – 04/02 2012г.**

ТЕМЫ / МЕРОПРИЯТИЯ

1. Стратегия

- 1.1. Факторы, влияющие на стоимость бизнеса, т.е. создаваемую им ценность для владельцев. Примеры из реальной жизни.
- 1.2. Крупнейшие сделки по продаже кондитерского бизнеса в РФ, финансовые и рыночные показатели объектов купли-продажи в динамике за 3-5 лет до сделки, их влияние на стоимость сделки.
- 1.3. Варианты стратегий роста компаний, выпускающих кондитерские изделия, – интенсивный или экстенсивный рост. Сравнение разных сегментов рынка кондитерских изделий с т.з. инвестиционной привлекательности. Вы производите печенье, но стремитесь к конфетам – с чего начать? Подводные камни диверсификации бизнеса.

2. Инвестиции.

- 2.1. Управление эффективностью инвестиционных проектов.
- 2.2. Лизинг кондитерского оборудования.

3. Маркетинг

- 3.1. Обзор мирового и Европейского рынков сахаристых и шоколадных кондитерских изделий, основные качественные и количественные тенденции.
- 3.2. Обзор рынка кондитерских изделий РФ за 2010-2011 год в разрезе основных сегментов: динамика рынка, объем производства, экспорт-импорт, основные тенденции, прогноз развития рынка, доли отдельных сегментов кондитерских изделий в объеме рынка, их динамика, перспективы развития. Сравнение рыночных показателей рынка кондитерских изделий РФ, Казахстана, Беларуси и Украины.
- 3.3. Обзор рынка конфет РФ: структура рынка по видам конфет, основные тенденции рынка.

4. Дистрибуция

Розничный рынок РФ: динамика и перспективы развития, сети и неорганизованная розница.

5. Инжиниринг:

Диверсификация мучного кондитерского производства с т.з. инжиниринга: от МКИ к конфетам: комплексная линия для производства продуктов из поллой вафли; комплексная линия для производства сложной глазированной помадной конфеты.

6. Оборудование

- 6.1. Кухни для подготовки кондитерских масс.
- 6.2. Могульные линии для отливки кондитерских масс.
- 6.3. Оборудование для производства вафельных кондитерских изделий, включая конфеты на основе поллой вафли.
- 6.4. Упаковочное оборудование для конфет.

БИЗНЕС-ЭКСКУРСИИ

- Посещение шоколадной фабрики «Wergona» (<http://www.wergona.com/>), посещение кондитерской фабрики «Bisquiva» (<http://www.bisquiva.com/>)

РАЗВЛЕКАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА

- Обзорная экскурсия. Семинар будет проходить в небольшом, но сказочно красивом городке Вернигероде (Wernigerode), который сам по себе является достопримечательностью и находится под охраной ЮНЕСКО. В данном городе снимался фильм «Тот самый Мюнхгаузен».
- Посещение средневекового замка.
- Ежевечерние ужины в приятной компании.

Эффективные решения! Превосходный сервис!

mossa

ОТЗЫВЫ УЧАСТНИКОВ ПРЕДЫДУЩИХ СЕМИНАРОВ

Семинар для производителей кондитерских изделий г. Верона, Италия, ноябрь 2010 г.

«Брянконфи». Председатель Совета директоров, Шишонков А.В.: *«Понравился состав информации по прослушанным докладам»*

«Сладка Слобода». Фабрика домашнего печения «Сладкая Слобода», генеральный директор, Полозов В.А. : *«Организация на высоком уровне, молодцы! Получил новые знания, которые буду использовать в будущем.»*

РУПП "Могилевхлебпром", Республика Беларусь. Генеральный директор: Подлесных Н.К.: *«Очень понравились доклады. Большое спасибо за предоставленную возможность поучаствовать в таком семинаре»*

ПТК «Слада». Коммерческий директор, Баранчиков Д.В.: *«Интересные темы семинара, краткое и четкое донесение мыслей по докладам»*

Фабрика хлебокондитерских изделий «Русский хлеб». Главный технолог, Усманова Г. *«Все было очень интересно, особенно понравились доклады по обзорам рынков»*

«Чистопольский хлебозавод». Генеральный директор, Ринат Халиуллин: *«Все было проведено очень грамотно, полезно и доступно»*

Бизнес-семинар для производителей макаронных изделий, муки и продуктов переработки муки. г.Бари, Италия, октябрь 2011.

«Алтан». Генеральный директор Покорняк В.П.: *«Понравилось все! Рекомендации и пожелания по экскурсиям: фабрики, мельницы, торговые компании, дистрибьюторы»*

«Липецкхлебмакаронпром». Директор по производству и продажам, Бахтина И.И.: *«Что понравилось? - Доброжелательная атмосфера, четкая организация процессов, достойная техническая поддержка»*

«Маревен фуд». Директор департамента развития, Чемерис А.: *«Все отлично, молодцы! Спасибо!»*

«Петровские Нивы». Матвеева В.Ю. *«Так держать! До новых встреч!»*

«Корона», Республика Казахстан. Генеральный директор, Соловьев А.Н. *«Все понравилось. Доклады подготовлены на хорошем уровне».*