

# food tech 2024

XXIX Международна изложба за
храни и напитки, опаковки, машини и технологии

**ФУДТЕХ** се проведе заедно с
Международно земеделско изложение **АГРА** и
Международна изложба за лозарство и винарство **ВИНАРИЯ**

**29-ото издание на FOODTECH се проведе от 20 до 24 февруари 2024 година.** Международната изложба FOODTECH е най-динамично развиващият се форум и най-представителното събитие за хранителната индустрия в България.

**FOODTECH 2024 се организира от Международен панаир Пловдив под егидата на Министерство на земеделието и храните.**

Партньор

**Университет по хранителни технологии – Пловдив**








**FOODTECH 2024 привлече водещи производители и търговци, които представиха своите продукти и услуги пред близо 53 000 посетители.**






- Наука
- Практика
- Технологии
- Техника
- Продукти
- Услуги




| | | |
|---|---|---|
| **140 ИЗЛОЖИТЕЛИ** | **10 200 кв.м. обща изложбена площ** | **30 % ръст на участници в технологичната зона** |
| **6 ДЪРЖАВИ** България, Гърция, Турция, Италия, Испания и Пакистан | **2 палати и открити площи** | **130 публикации в медии** |

# Основни браншове

- Хранителни продукти;
- Материали, суровини, консумативи за хранителната промишленост;
- Машини и съоръжения за хранителната промишленост;
- Опаковъчна промишленост;
- Здравословно хранене..










# FOODTECH 2024

*Престижна сцена за презентации, дегустации и премиери на продукти, технологични решения, машини и съоръжения за хранително-вкусовата индустрия.*




## Изложители

FOODTECH 2024 представи **най-доброто в хранителната индустрия** и съпътстващите я дейности, като **привлече професионалисти, експерти, ресторантьори, търговци и любители** на добрата храна.



Изложбата се отличи с **богат асортимент, покриващ цялата гама от храни и напитки, както и технологии за тяхното производство.**

Компаниите, предлагащи машини и оборудване за хранителната промишленост, представиха **иновативни технологии**, които бяха отличени в **Конкурса за иновации**

# FOODTECH 2024

*ПРЕДСТАВИ*





- Чисти и здравословни храни; билкови и растителни супер храни;
- Елитни месни продукти и деликатеси, месни консерви от екологично чисти райони;
- Риба, рибни продукти и морски деликатеси;
- Висококачествени сирена, кашкавали и млечни продукти с биопроизход;
- Оригинални специалитети от Италия;
- Хлебни изделия и печива;
- Сладка и мармалади , шоколадови и захарни изделия,десерти;
- Тахани, растителни масла, лютеници, сосове и разядки;
- Техника и машини за преработка на суровини, за сортиране, пакетиране и етикетиране на готова продукция.

# FOODTECH 2024

*Град на виното и деликатесите*



**FOODTECH 2024 изкуши** ценителите на гурме деликатеси и почитателите на продукти с автентичен български вкус и произход.

Семейни ферми, екостопанства и компании от преработвателния сектор представиха **храни по традиционни рецепти.**

На характерни за държавите си вкусове и готови храни заложиха изложителите от **Турция, Италия, Испания, Пакистан**.



**За първи път** експозицията включваше **риби и рибни продукти**.

29-ото издание затвърди тенденцията с налагането на **супер храните в ежедневното меню.**

# FOODTECH 2024

## *Технологичната зона*



Неразделна част от foodtech е зоната, в която се експонират и демонстрират на живо машини и съоръжения за преработка на суровини, за производство на храни, за сортиране, пакетиране и етикетиране на готова продукция.

**Данните сочат и 30 % ръст на участници и в технологичната зона, която беше организирана в Палата 11 на Панаирното градче.**



- Модерни съоръжения за преработване на храни;
- Опаковъчни системи от различни материали – стъкло, пластмаса, фолио и други;
- Технология за бутилиране под инертен газ;
- Проектиране на производствени линии.

# FOODTECH 2024

***ВКУСОВЕ ОТ ИТАЛИЯ*** *– ИЗЛОЖБА НА ИТАЛИАНСКИ ХРАНИ И ВИНА*

**SAPORI D'ITALIA (ВКУСОВЕ ОТ ИТАЛИЯ)** е изложение за храни, продукти и подправки от прочутата италианска кулинарна традиция, представена от производители и търговци от областите Сицилия и Пулия.

Провежда се в рамките на FOODTECH и внася **автентични аромати и вкусове от Апенините.**

**В 19-ото издание участваха 10 фирми.**

Те експонираха различни видове **сирена, колбаси, месни специалитети, сладкиши, зеленчукови консерви, маслини и зехтин, гурме деликатеси от полезната средиземноморска кухня.**










# СЪБИТИЯ ОТ СЪПЪТСТВАЩАТА ПРОГРАМА НА FOODTECH 2024

- **13-та национална научна конференция на тема: „Актуални проблеми на хранително-вкусовата индустрия според най-съвременните изисквания на българската и европейската нормативна уредба“**

  ***Организатори на научно-практическото събитие:***
  Съюзът по хранителна промишленост
  Университетът по хранителни технологии
  Федерацията на научно-техническите съюзи

- Семинар **„Иновативни решения в производството на здравословна и устойчива храна“**
- **Конкурс „Изборът на потребителя“**- Най-безпристрастната състезание на храни и напитки, в което жури са потребителите. Над 35 000 посетители дегустираха и оцениха качествата два пъти повече от 2023 продукти - 96. 68 от тях получиха най-високата оценка, а 28 – максималния резултат
- **Конкурс за иновации -** отличава нови технологии, машини и материали, представени за първи път






# Посетители **FOODTECH 2024**

**Над 53 000 посетители от 12 държави** от Европа и Азия.





**75%** Производители, търговци, дистрибутори и вносители

**63%** Ресторантьори, собственици, управители, мениджъри на заведения и хотели

**54%** Любители и ценители на качествените храни и напитки




# FOODTECH 2025

## 18 - 22 ФЕВРУАРИ

- Заедно с АГРА и ВИНАРИЯ

## ОЧАКВАМЕ ВИ!

**+359 32 902 311**
**+359 887 220 076**

Website
**www.fair.bg**

E-mail
**m.kalaidzhieva@fair.bg**