

СЛОВО РЕДАКТОРА

*Дорогие коллеги, друзья,
мастера хлебного
и кондитерского дела!*



С огромным удовольствием представляю вам новый выпуск журнала «Пекарь&Кондитер». Этот номер для нас особенный – он открывает серию масштабных репортажей с главных событий индустрии, и первый наш стоп-кадр сделан на крупнейшей международной выставке продуктов питания и напитков «Продэкспо-2026».

Редакция традиционно уделяет пристальное внимание участию белорусских производителей в этом крупнейшем продовольственном форуме, и этот год не стал исключением. Мы прошли по выставочным стендам, чтобы запечатлеть для вас лучшие новинки, нестандартные маркетинговые решения. Почему это так важно? Потому что российский рынок был и остается для белорусских производителей стратегически значимым экспортным направлением. Это наш приоритет, зона особого внимания и партнерства. И отрадно видеть, что качество белорусской продукции, ее вкус и традиции неизменно находят самый теплый отклик у российского покупателя.

В этом номере мы собрали для вас самые яркие интервью и аналитические материалы, которые помогут держать руку на пульсе отрасли. На страницах журнала вы найдете откровенный разговор с Александром Атлановым (ООО «Хлебозавод»), который делится опытом сохранения традиций хлебопечения и бьет тревогу по поводу качества зерна – тема, требующая нашего общего внимания. Также мы побывали в гостях у успешно развивающейся сети пекарен «Буше» и узнали, как петербургский бренд стал одним из символов города.

Особый акцент в номере мы сделали на достижениях отечественных производителей. Заглядываем в цеха СООО «Ароматик», где модернизация и запуск автоматизированной линии выводят производство начинок на новый уровень стабильности и предсказуемого качества. А раскрыть новые технологические горизонты кондитерам поможет уникальная разработка ОАО «Горецкий пищевой комбинат» – сухой сывороточный пермеат.

Конечно, мы не могли обойти вниманием уже прошедшие, но не менее значимые проекты. В рубрике «Актуально» читайте репортаж с третьей сессии Симпозиума хлебопеков, где эксперты обсуждали таргетинг и применение искусственного интеллекта на службе производителей хлебобулочных и кондитерских изделий. Вспоминаем сладкие мастер-классы в рамках Международного чемпионата кондитеров и выставки «Продэкспо-2026» – это настоящая школа мастерства от признанных мировых мастеров сладкого дела.

А для тех, кто работает с маркетплейсами, мы подготовили аналитику Wildberries: топ-10 самых популярных белорусских сладких брендов.

Этим номером мы не ставим точку, а лишь открываем диалог. Именно поэтому свежий выпуск журнала отправится в большое путешествие по ведущим отраслевым форумам. Вы сможете найти нас на международной выставке Modern Bakery | Confex | Gotovo в Москве (стенд 1D125), где соберутся лидеры хлебного и кондитерского бизнеса. Мы являемся организаторами 5-го, юбилейного Международного симпозиума кондитеров – площадки, где обсуждаются тренды и завязываются стратегические партнерства. А кроме того, наш журнал будет представлен на выставках China Bakery – 2026 в Шанхае и на Interpack – 2026 в Дюссельдорфе, чтобы показать миру наш потенциал.

Читайте, вдохновляйтесь нашими репортажами. Пусть этот номер станет для вас навигатором в мире больших возможностей!

**Искренне ваша,
Людмила Овсянникова,
главный редактор журнала «Пекарь&Кондитер»**