

«Продэкспо-2024»: много сладкого без сахара, российское печенье пекут на белорусском масле, а наш зефир обходит конкурентов



В московском «Экспо-центре» с 5 по 9 февраля прошла крупнейшая в Восточной Европе продовольственная выставка «Продэкспо». Корреспондент «Пекарь&Кондитер» побывала на этом грандиозном форуме и делится впечатлениями.



«Продэкспо-2024» занимала гигантскую территорию. Плотно расположенные павильоны 2195 участников из 40 стран мира заняли около 100 тысяч м². И белорусские предприятия здесь не затерялись. У павильонов наших производителей выстраивались очереди желающих пообщаться с представителями предприятий, наладить контакты, попробовать новинки.

А кондитерская фабрика «Витьба» буквально шла мне навстречу – три красавицы в ярких париках и платьях предлагали продегустировать фруктовые цветные вафли «Тутти Фрутти». И вкус новинки, и образы под цвет фруктов (клубника, лесные ягоды, апельсин – лимон) добавили хорошего настроения.

На стенде же обратила внимание на серию «Витьба Super Milk» с повышенным содержанием молока – подушечки, вафельные трубочки, вафли. Эта продукция, как рассказали представители предприятия, разрабатывалась по поручению главы государства для рынка Китая, куда успешно поставляется. С осени она продается и в Беларуси, а вот для России это новинка.





ОАО «Кондитерская фабрика «Спартак» представила не только новинки, но и классические наборы шоколадных конфет, линейку горького шоколада с добавками, а также другую продукцию.

ОАО «Кондитерская фабрика «Слодыч» представила широкий ассортимент продукции, в том числе и новинки фабрики: продукцию линейки «Молочный сюрприз», печенье и вафельные трубочки «Коровка», печенье «Имбирно-медовое» и многое другое.

Разнообразием удивил и ОАО «Берестейский пекарь». У предприятия много филиалов в разных городах, и все специализируются на разной продукции. В одном магазине не всегда увидишь ее в таком полном ассортименте: крекеры Кобринского филиала, затяжное печенье – Барановичского, шоколадная паста из Давид-Городка, хлебушек для канапе из Пинска и многое другое.

– Ассортимент у нас на любой вкус, есть чем удивить, – рассказали сотрудники предприятия. – Заинтересованность есть, о результате будем судить позже.



Интерес есть ко всей продукции, но главный аргумент – цена.

На стенде КУП «Минскхлебпром» можно было увидеть и новинки, и традиционный хлеб, который стал национальным брендом. Представленная продукция была отмечена высокими наградами отраслевых конкурсов.

Российских покупателей сложно чем-то удивить. У них производится практически все, что предлагают наши предприятия. Но потребителю нужен выбор. Поэтому спрос есть и на белорусскую продукцию, и на российскую в обеих странах. Я пообщалась со многими производителями кондитерских изделий, и большинство из них утверждали, что их продукция уже представлена (или вот-вот будет) на белорусском рынке. Даже карамель и булочки из Тюмени и халва из Алтайского края.

Фирменное сырное печенье теперь есть не только в Беларуси

Кондитерское объединение «Любимый край» в Беларуси сейчас известно не только как лидер по производству овсяного печенья в России, но и как партнер белорусского лидера кондитерского рынка – фабрики «Слодыч». Об успешном совместном проекте по производству детского печенья мы уже знаем. Но на симпозиуме в Минске Эдвард Горностаев, исполнительный директор компании «Любимый край», обмолвился, что они готовы позаимствовать у «Слодыча» один из его эксклюзивов – сырное печенье «К полднику».



И вот я на «Продэкспо» в Москве дегустирую российскую версию. Вкусно, но по-другому.

– Специалисты «Слодыча» нам помогли в разработке этого печенья, мы с ними консультировались и до сих пор консультируемся. В этот раз такая коллаборация: рецептура «Слодыча», мы ее доработали, убавили сахар, а соли чуть больше, – рассказал исполнительный директор российского предприятия. – Это одна из наших новинок, выходит на рынок в марте.

И свое сырное печенье, и другие новинки (например безглютеновое печенье на гречке, на рисе, на кукурузном масле) «Любимый край» обещает привезти в Минск на форум кондитеров в мае. Не исключено, что там же будут вестись переговоры о новых совместных проектах с белорусскими производителями – «Любимый край», как рассказал Эдвард Горностаев, по-прежнему ищет возможность расширения производственных площадей и открыт для диалога. Впрочем, уже есть договоренность о сотрудничестве с одним из белорусских предприятий. Каким именно – пока секрет, который откроется, когда будут подписаны все документы.

Овсяное печенье, судя по его количеству на выставке, действительно один из самых популярных в России десертов к чаю. **Кондитерское предприятие «Полет»** уважило предпочтения и особенности людей разных возрастов. Здесь есть и традиционное хрустящее, и мягкое овсяное печенье, специально для пожилых людей, у которых зубы не те, что в молодости. Елена Макгонова, маркетолог предприятия, обратила внимание, что большинство печенья выпускается по ГОСТу, а сливочное масло используется белорусское.

Шоколад против кариеса?

Один из трендов кондитерки, представленной в огромном количестве на выставке, – продукция без сахара. На **кондитерской фабрике «Волшебница»** выпускают даже шоколад не просто без сахара, но и с антикариесным эффектом. Секретный ингредиент, позволяющий заявлять о таком свойстве, – смола тропического дерева босвеллия (в составе продукта у нее



название «Фито-дент»), которая борется с бактериями и препятствует развитию кариеса. Как рассказали представители предприятия, есть исследования, которые доказывают, что эта смола способна нейтрализовать негативные свойства сахара в полости рта.

Дизайн упаковки антикариесного шоколада Magic Heroes разработали с учетом целевой аудитории – детей 3–12 лет. Специально созданы для этой серии супергерои – енот Леша, медведь Миша, лиса Груша, заяц Ваня, у которых свои вкусовые предпочтения (поэтому у плиток шоколада 4 разных вкуса). Персонажи вполне могут стать героями отдельных мультфильмов.

Без сахара выпускается и шоколад для взрослых – серия «Шоколадная аптека» с лекарственными растениями, «Спорт» с протеином. Даже классические трюфели, которые стали визитной карточкой «Волшебницы» и изготавливаются по традиционной французской рецептуре, тоже начали делать без сахара – его заменил подсластитель мальтит.

Говорят, в Беларуси к продукции «Волшебницы» был интерес, и скоро мы сможем увидеть ее на прилавках наших магазинов.

В зефир добавляют и базилик, и уголь

Мармелад, зефир, пастила тоже в тренде, судя по количеству производителей и разнообразию. Кто-то удивляет формой, кто-то делает акцент на «содержании». Так, **кондитерская фабрика «Кронштадтская»** изготавливает около пяти десятков видов зефира: в шоколаде и без, с моновкусом и комбинированным (банан – клубника, мята – сливки, клубника – базилик и т.д.).



» Ирина Осокина «Русагро»
и Людмила Овсянникова
«Пекарь&Кондитер»



**Самый оригинальный зефир
показала кондитерская фабрика
«СлаСти» из Тольятти – черный.
В качестве красителя использован
натуральный растительный уголь.**

О себе предприятие сообщает как о лидере маркетплейсов, объясняя покупательский спрос качеством своей продукции, которая даже сегодня поставляется в западноевропейские страны. Белорусский рынок, по словам маркетологов компании, не самый простой:

– У нас и на логистику затраты, и на сырье (оно очень дорогое, качественное, только натуральные красители и ароматизаторы), а срок хранения – 4 месяца. Может, у вас сырье дешевле? Это наше предположение, почему такая разница в цене.

Самый оригинальный зефир показала кондитерская фабрика «СлаСти» из Тольятти – черный. В качестве красителя использован натуральный растительный уголь. Менее брутальный оригинальный вариант – маршмеллоу в обрамлении зефира.

Для тех, кто любит готовить маршмеллоу по рецепту скаутов – жарить его на палочках на костре – компания «Конфектум» из Белгорода предложила оригинальную новинку. В упаковку с маршмеллоу заботливо вложены палочки для жарки. А стенд, где демонстрировалась эта продукция, «подогревала» имитация костра. Кстати, у этой компании самая мощная в СНГ линия по производству маршмеллоу.

**Чтобы покупатель ел сладости
даже глазами**

Все вариации на тему макарон, какие только можно представить, мы увидели на стенде *Macaronika*. Компания из Санкт-Петербурга делает знаменитые французские десерты с 2016 года.

– У нас своя фабрика, мы со своими макаронами делаем что угодно: рисуем на них, наносим логотипы. Каждый вкус имеет свой визуал. При этом не отступаем от традиционной технологии: мука – только миндальная, без примесей, ганаш варим из натуральных ягодных и фруктовых пюре, – рассказала Алиса Юцова, региональный менеджер. – Новинка – это макароны с прослойкой из мороженого. Можете попробовать его и в Беларуси, наша продукция представлена у вас.

На белорусском рынке, как выяснилось, есть и казахские производители с традиционными сладостями – леденцами на палочке. И на них есть спрос.

– Сейчас главное – производить. Ни у кого нет такого, чтобы товар стоял на складе, сроки годности проходили. Население мира резко выросло. Покупатель на все находится, – поделились размышлениями казахские предприниматели.

И все же производители ведут борьбу за внимание покупателя не только вкусом и ценой, но и формой. Компания «Конфитрейд», например, приобретает лицензии на использование популярных сказочных персонажей, размещая их на упаковках конфет, гематогена, шоколадных яиц, мармелада и других сладостей.

Компания *prod.art* из Ижевска заслуживает отдельного внимания за свою миссию – дарить эмоции вместе со сладостями. У них вы не найдете просто шоколадку или просто конфетку. Вам предложат шоколадку-открытку с шуточным подбадривающим напутствием. Или баночку с миниатюрными шоколадками, на каждой из которых написано задание вроде «изобрази танец инопланетянина» – с ними можно устроить игру, которой надолго хватит, чтобы увлечь непоседу ребенка в дороге. А тому, кого трудно удивить сладостями, можно вручить пряник, к которому прилагаются кисточка и съедобные краски – расписывай и ешь. Похоже, в этой компании дизайнеры, которые готовы воплотить в жизнь любую вкусную задумку заказчика, не менее важны, чем производители!

Состояние шоколадной глазури на сладостях **компании «Восточный букет»** из Симферополя в буквальном смысле доведено до блеска. И это действительно глазурь, покрывающая орехи, сушеные и сублимированные ягоды и фрукты.

– Мы сами делаем шоколад, в среднем 50% какао-масла. Как производители можем за шоколад такую цену поставить (от 600 до 1000 рублей), как другие ставят за глазурь, за пальмовое масло, – рассказал менеджер по продажам Ринат Азизулов. – А глянец такой достигается за счет специальных барабанов, в которых сладости трутся друг о друга. Это еще и дополнительно срок годности увеличивает и температуру хранения до +25 градусов.

Если кондитерская отрасль была представлена на «Продэкспо-2024» в избытке, то хлебопекарных предприятий набралось всего около двух десятков. Один из крупнейших российских производителей кондитерских и хлебобулочных изделий **КБК «Черемушки»** сделал акцент на замороженной продукции под маркой «Фростмо», поражающей разнообразием ассортимента пирожных, тортов, тартов.

Знай наших!

Как мы и ожидали, белорусские производители заслуженно были удостоены высоких наград на «Продэкспо». В копилке наград КУП «Минск-хлебпром» только золотые медали. Так, сушки «Хрустяшки» глазированные, изделия снековые «Брецели» с посыпкой солью (хлебозавод «Автомат»); торт «Шакотис» премиум (хлебозавод № 3); пряники с какао (хлебозавод № 6); рогалик на твороге (хлебозавод № 5) награждены дипломами I степени с присвоением золотых медалей «За качество» в XVIII отраслевом конкурсе «За высокие потребительские свойства товаров». А хлеб «Марусин» (хлебозавод № 2), хлеб «Невский» (хлебозавод № 3), хлеб «Майский» светлый (хлебозавод № 5) отмечены дипломами с присвоением золотых медалей в международном конкурсе «Лучший продукт года – 2024».

Три золотые медали у **кондитерской фабрики «Коммунарка»** – за конфеты «Мини-зарядись», батончики «Зарядись» с соленой карамелью, арахисом, миндалем и фундуком в молочном шоколаде и «Веселые трели».

По итогам международного конкурса «Лучший продукт – 2024» в рамках выставки **кондитерская фабрика «Витьба»** была отмечена золотой медалью, а лауреатами конкурса стали вафельные трубочки «Вивайли с кокосом» и сухие завтраки «Подушечки Витьба Super Milk».

Золотых медалей удостоены сладости **«Красного мозырянина»** – конфеты «Щедровушка Сгущенкина», ирис «Детский», пастила «Ванильная» с мармеладом (вкус вишни). С наградами вернулась с выставки и кондитерская фабрика «Красный пищевик». В дегустационном конкурсе фаворитами стали мармелад TINKI «Марское паляванне», жевательный зефир «Лавстория» «Малиновый с витаминами». Победитель в номинации «Продукты для ЗОЖ» – драже «Арахис в шоколаде с концентратом сывороточного



белка». А выбором торговых сетей № 1 стал зефир в шоколаде торговой марки «Первый Бобруйский». При огромной конкуренции этого продукта со стороны российских производителей этот выбор дорогого стоит!

В двух словах: тренды и тенденции

– Много сладкой продукции без сахара. На замену ему используются стевия, фруктоза, фруктовые пюре.

– Белорусское сливочное масло. Разные производители российского печенья рассказали, что работают на белорусском масле: оно не просто высокого качества, но и для кондитерских изделий подходит идеально.

– Большинство производителей продают свои товары на маркетплейсах, считая этот вид продаж одним из самых перспективных.

– Российские производители хорошо обыгрывают свое географическое положение в названиях и оформлении продукции. Так, у предприятия «Абаканские сласти» из Хакасии можно найти конфеты «Сибирская белочка» и «Сила шамана». Кондитерская фабрика из Костромы, которая считается местом жительства российской Снегурочки, выпустила целую серию сладостей «Костромская Снегурочка», в том числе и для разных сезонов: весенняя Снегурочка нарисована в одном образе, зимняя, летняя, осенняя – в других.

– Много изделий в штучной упаковке: пряники, печенье.

– Большое количество мармеладных изделий в разных видах.

– На стендах и на упаковке продукции на видном месте указан год основания предприятия. Чем больше ему лет, тем с большей гордостью об этом говорят.