

«Продэкспо-2023»: подведены итоги

На торжественной церемонии открытия 29-й Международной специализированной выставки-ярмарки «Продэкспо-2023» с приветствием ко всем присутствующим обратились представители руководства Министерства сельского хозяйства и продовольствия Республики Беларусь, концерна «Белгоспищепром», Белкоопсоюза, Мингорисполкома.



«**В**ыставка открылась в преддверии Дня работников сельского хозяйства и перерабатывающей промышленности агропромышленного комплекса. Нашим сельчанам есть чем гордиться, произведенную ими продукцию мы увидим на стендах. Невзирая на международные события, Беларусь поставляет продукцию в более чем 100 стран мира. Наши продукты узнаваемы и востребованы. Надеюсь, что во время выставки белорусские предприятия заключат выгодные договоры на поставки продукции», – сказал **заместитель министра сельского хозяйства и продовольствия Владимир Гракун**.

Но кому-то из участников повезло удостоиться и персонального внимания во время вип-обхода. Здесь, как говорится, ничего личного, просто при всем желании пообщаться с каждым участником выставки немислимо. Тем интереснее было посмотреть, кто и чем удивлял и угощал заместителя министра сельского хозяйства Владимира Гракуна, председателя концерна «Белгоспищепром» Олега Жидкова и первого заместителя председателя Мингорисполкома Надежду Лазаревич. А заодно узнать новости, которые пока еще мало где озвучиваются.

Например, о том, что белорусские производители кетчупов могут со временем перейти на отечественную томатную пасту. **Владимир Гракун** рассказал представителям Минского маргаринового завода о том, что специальные сорта томатов из Астраханской области вырастили в южных регионах Беларуси, и сейчас Национальная академия наук прорабатывает вопрос получения белорусской томатной пасты.

29-я Международная специализированная оптовая выставка-ярмарка «Продэкспо-2023» прошла в Минске с 14 по 17 ноября. Уже на протяжении более двух десятилетий выставка знакомит с передовыми технологиями производства в пищевой индустрии, продвигает новые торговые марки, наполняет отечественный продовольственный рынок качественными продуктами питания и напитками, способствует международному сотрудничеству и обмену опытом ведущих производителей пищевой индустрии. В этом году заявлено 126 участников из пяти стран. Среди них – компании, холдинги и предприятия из Беларуси, России, Узбекистана, Вьетнама, Туркменистана. Традиционно выставочную экспозицию дополнит масштабная программа деловых мероприятий.



На стенде Национальной академии наук этого продукта, понятно, еще не было. Здесь предложили по-пробовать картофель фри для школьного питания, конфеты из молока.

Для нового хлеба не нужна ни печь, ни духовка

А на стенде **ОАО «Барановичский комбинат хлебопродуктов»** готовился настоящий сюрприз. Здесь выпекали хлеб! В этом нет ничего нового кроме того, что выпекался он на электрической плитке на сковороде. Даже не в духовке. А выглядел так, как будто его достали из печи – пышный, румяный. Печь его проще простого: добавь воды в смесь для выпекания, следуй инструкции и получи часа через полтора свежий вкусный хлебушек. Смесь эта, которую назвали «Пекушек», – новинка и гордость предприятия, в успехе которой производители не сомневаются. Гостей впечатлили видеороликом, где показан весь процесс несложного хлебопечения, и угостили хлебом, испеченным на сковороде.

– Попробуйте наш хлебушек! – приглашают представители **ОАО «БМК «Домочай»**. И если слава об отменном хлебушке от могилевских хлебопеков давно идет по всей Беларуси, то снековая продукция для многих в новинку. А между тем гриссини «Точитос» или кукурузные палочки со вкусом краба – неплохая альтернатива чипсам.

Не прошли VIP-гости мимо продукции из амаранта из России, где посевы древней культуры уже занимают внушительные площади. Беларусь пока только покупает безглютеновую амарантовую муку и крупу.



» На стенде ОАО «Витебскхлебпром»



» Команда СООО «Ароматик»

Еще больше «Коровок», кукурузных палочек и шоколадных батончиков

Корреспондент журнала отправилась на свой обход, интересуясь, что привезли к нам в этот раз гости из других стран и может ли их продукция составить конкуренцию нашей.

Кукурузные палочки. Лакомство, на котором выросло не одно поколение, не теряет популярности. А производители стараются по-своему их усовершенствовать. Например, из Узбекистана привезли на выставку свой вариант под названием сладкая кукуруза «Хам-Хам». Это очень сладкие крупнокалиберные палочки, под стать им в упаковке не мелкая игрушка-сюрприз. Отмечу обстоятельный подход узбекских производителей. Приехав в Минск, они сразу же провели свое маркетинговое исследование – купили и попробовали продукцию потенциальных конкурентов, сделали выводы:

– Наши палочки слаще, и масло у нас подсолнечное. Думаем, мы сможем здесь продавать свою продукцию.

Сублимированные ягоды. Не самый новый, но еще недостаточно раскрытый суперфуд представили несколько компаний. В процессе шоковой заморозки и последующей сушки ягоды теряют вес, становясь почти воздушными, но сохраняют форму и большинство полезных веществ. Удовольствие не дешевое, но сторонникам ЗОЖ должно понравиться. Узбекские производители готовятся экспортировать сублимированные ягоды в Беларусь.

Конфеты. Пожалуй, самый большой ассортимент сладостей я увидела на стенде туркменской компании



«Алтын Юнус», одного из крупнейших в центральной Азии производителей сладостей: батончики, конфеты, шоколадные яйца и т.д. На белорусский рынок компания уже вышла с жевательной резинкой без сахара, а теперь намерена расширить ассортимент.

– Нам понравился белорусский рынок, здесь все понятно, нет никаких «подводных камней». С таким ассортиментом, как у нас, конкурентов нет. Да, мы знаем с детства «Спартак», «Коммунарку». Но мы молодая амбициозная компания и рады возможности конкурировать с такими компаниями с историей, – отметил **Азиз Кандымов, менеджер по экспорту**.

Ряды популярных конфет «Коровка» на полках магазинов тоже могут пополниться. На это рассчитывает компания «Вольский кондитер» из Саратовской области. На дегустацию мне предложили несколько видов «Коровки»: с арахисом, кунжутом, клюквой, кокосом, изюмом.

– Конкуренции мы не боимся. У нас узкая специализация – «Коровка». Наша самая дорогая, но и самая вкусная. Мы уже покорили Грузию, Казахстан, Израиль. Наши конфеты не с запахом изюма, арахиса и других добавок, а с куском изюма, арахиса и так далее. Кстати, клюкву для наших конфет покупаем в Беларуси, – рассказали представители компании.

Хотелось бы отметить, что конфеты «Коровка» белорусского производства успешно производят и реализуют ОАО «Кондитерская фабрика «Слодыч» и ОАО «Красный Мозырянин». Смогут ли российские производители конкурировать по качеству и цене, покажет время...

Мука. Мука и крупы, представленные ООО НПК AMARION из Воронежа, стоят особняком. Это продукция из амаранта – самого близкого по вкусу к пшенице зерна, но без глютена. Рассказывая об этом, **Людия Мирошниченко, директор по науке AMARION**, отметила, что кроме целиакии, для которой характерна непереносимость глютена, есть и новый синдром – не-

целиакичная чувствительность к глютену. То есть людей, которым необходимы безглютеновые продукты, больше, чем мы думаем.

В принципе, тема здорового питания сегодня актуальна для большинства современных производителей, что не может не радовать. Но при этом не стоит забывать о пользе самых обычных продуктов, того же хлеба, который незаслуженно попал в опалу у многих сторонников ЗОЖ. Как вернуть ему былое величие и обратить внимание на ценные качества хлеба – именно эта тема среди прочих обсуждалась на Международном симпозиуме хлебопеков, который прошел также в рамках выставки «Продэкспо». И об этом – следующий репортаж.

География продаж

За годы работы международная специализированная выставка-ярмарка «ПРОДЭКСПО» зарекомендовала себя как деловая площадка, где сходятся интересы производителей, оптовых поставщиков и торговых сетей. В этом году условия контрактов, объемы поставок, нюансы логистики и другие бизнес-вопросы обсуждались в формате B2B в рамках программы Retail&Food.

Суть события – помочь производителям найти новых торговых партнеров и расширить географию продаж. В первый день работы деловой платформы Retail&Food профессионалы пищевой индустрии встречались за столом переговоров с коммерческими службами внешних торговых сетей. В диалоге участвовали компании из России и Туркменистана. Среди них – «Шамса», «Командор», «Семишагоф», AUCHAN, «Верный», «Самбери», «Океан», «Зеленая линия», «Магнит», «Айгуль», «Абсолют», «Алексеевский», «Хороший выбор», Halk Market. Во второй день производители смогли обсудить рабочие вопросы с представителями национальных и крупных региональных торговых сетей Беларуси: «Евроопт», БелКоопСоюз, «Санта», «Доброном», «Гиппо», «Белмаркет», «Соседи», «Корона», Green, «Алми», «Веста», «Дионис», «Белоруснефть», «Доброцен», UniStore, Mart Inn, ProStore, «Квартал вкуса», «Перекресток», Агроинторг, «Щедрый», Гум. Всего же в переговорах с экспонентами выставки в этом году приняли участие 33 сети из стран СНГ. В формате B2B было проведено более 1500 бизнес-встреч.

«Кухни народов мира»

Международную программу дополнил фестиваль «Кухни народов мира», проводимый впервые в рамках «ПРОДЭКСПО». В нем приняли участие главы и представители дипломатических миссий Пакистана, Узбекистана, Армении, Вьетнама и Индийского культурного центра. Каждая страна подготовила презентацию, которая завершалась дегустацией национальных блюд.

В своем приветственном слове Чрезвычайный и Полномочный Посол Исламской Республики Пакистан Саджад Хайдер Хан отметил важность обмена культурным опытом, в том числе посредством универсального языка еды.

Высокий класс!

В образовательную программу выставки вошли разнообразные мастер-классы для кондитеров, дизайнеров упаковки, маркетологов.

Титулованный российский кондитер **Евгения Волошина** поделилась опытом создания антигравитационных тортов. Их отличительная особенность – иллюзия неустойчивости. Замысловатые конструкции, украшенные шоколадом и воздушными сливками, смотрятся так, словно законов физики не существует. Но они есть.

Еда как искусство

Конкурсная программа объединила тех, кто нацелен совершенствоваться в профессии. В соревновательный блок вошли: **Республиканский смотр качества хлебобулочных и кондитерских изделий «СМАКОТА»**, **Международный конкурс на лучшую упаковку «СмакАрт»**, **Международный кулинарный кубок**, **конкурс профессионального мастерства кондитеров «Высокая мода в кондитерском искусстве»**, **Международный чемпионат кондитерского искусства**.

В конкурсе **«СМАКОТА»** приняли участие 50 предприятий со всех регионов Беларуси, они представили 225 образцов продукции. Жюри определило победителей в 21 номинации.

Гран-при Международного конкурса на лучшую упаковку **«СмакАрт»** получила кондитерская фабрика «Красный Мозырянин» за упаковку глазированной пастилы «Ванильная» на агаре.

Даже самая представительная делегация не могла пройти мимо работ участников **Международного чемпионата кондитерского искусства и конкурса кондитеров «Высокая мода в кондитерском искусстве»!** В этом году на чемпионате было представлено 120 работ кондитерами из Беларуси, Казахстана и России. Шедевры из шоколада, теста, мастики и прочих съедобных ингредиентов притягивают внимание на расстоянии, а при ближайшем рассмотрении вызывают восторг. Уровень работ высок, как всегда. Создавали их и работники кондитерских фабрик и хлебозаводов, учащиеся и преподаватели учреждений образования и частные кондитеры.



В конкурсе «СМАКОТА» приняли участие 50 предприятий со всех регионов Беларуси, они представили 225 образцов продукции. Жюри определило победителей в 21 номинации.

Обладателем Гран-при чемпионата стала **Ольга Василевич, кондитер 6-го разряда кондитерской фабрики «Спартак»**. Именно ее медвежонка с новогодними шариками в композиции «Загадай желание» отметили сразу же.

– Все съедобное. Отделка мастичная, шары карамельные, каждый расписан вручную, – представила свою работу Ольга.

Обладателем Гран-при конкурса профессионального мастерства **«Высокая мода в кондитерском искусстве»** стала **Елена Дедовец, кондитер ОАО «Витебскхлебпром»** – многократная олимпийская чемпионка – обладательница высших наград многих международных конкурсов.

Участники **Международного кулинарного кубка** готовили на глазах у жюри в индивидуальных боксах холодные и горячие закуски, десерты. В «Арт-классе» оценивалось мастерство приготовления закусок и праздничного меню. Победители кубка доказали, что могут превратить обед из трех блюд в искусство.

– Пусть ваши профессиональные знания и умения только совершенствуются. Для этого такие конкурсы и проводятся. Очень хотелось бы видеть наших белорусских поваров в лучших ресторанах мира. Поэтому старайтесь, растите, спрашивайте, интересуйтесь, – обратился к участникам конкурса один из членов жюри – **Александр Чикилевский**, глава Гильдии шеф-поваров и кондитеров Беларуси.

Обо всех вышеперечисленных конкурсах читайте подробнее в соответствующих репортажах в журнале.

30-я юбилейная международная выставка «ПРОДЭКСПО-2024» пройдет в Минске с 12 по 15 ноября! Планируйте участие заранее!

Подготовила с использованием пост-релиза Раиса Юдина

