Кто первым покорил сладкий Олимп?

В Минске прошел отраслевой дегустационный конкурс производителей кондитерских изделий – «Кондитерский Олимп».

» Для всех участников конкурса **кондитерская фабрика «Спартак»** сделала великолепный подарок – грандиозный 20-килограммовый трехъярусный торт в виде логотипа конкурса «Кондитерский Олимп»! ***Авторы торта – ведущие кондитеры СП ОАО «Спартак»*** кондитер 6 разряда ***Марина Стрижак*** и кондитер 5 разряда ***Ольга Кирищенко*** – победительницы Международного чемпионата кондитерского искусства.

» Члены экспертной комиссии конкурса

Перед современными производителями кондитерских изделий стоит сверхзадача – объединить в своей продукции вкус и пользу. С одной стороны, в обществе растет интерес к здоровому образу жизни, что подразумевает и ограничение сладкого. В то же время хочется жить вкусно и наслаждаться сладостями, которые, как известно, поднимают настроение. Компромисс между такими, казалось бы, противоречивыми желаниями есть. И белорусские кондитеры, учитывающие современные тренды, сегодня создают продукты не только вкусные, но и полезные. Протеиновые батончики от «Коммунарки», витаминный жевательный мармелад от «Красного пищевика», пирожное со стевией «Лайт» Барановичского хлебозавода филиала ОАО «Берестейский пекарь» – эти и другие лакомства быстро завоевали расположение приверженцев ЗОЖ.

Эта и другая актуальная продукция получила высокую оценку профессиональной экспертной комиссии на конкурсе **«Кондитерский Олимп – 2023»**, который прошел 28–29 апреля в Минске и собрал производителей кондитерских изделий Беларуси и России. Нашу страну представляли ведущие предприятия и их филиалы, можно, сказать, мэтры кондитерского мастерства – ***«Коммунарка», «Красный пищевик», «Слодыч», «Спартак», «Берестейский пекарь», Борисовхлебпром, Гроднохлебпром, «БКК «Домочай», Минскхлебпром, Слуцкий хлебозавод***. Российская сторона в этот раз была представлена одним, но зато широко известным производителем овсяного печенья, пряников и других мучных кондитерских изделий – ***ГК «Любимый край»***.

Отраслевой дегустационный конкурс кондитерских изделий «Кондитерский Олимп» в Беларуси прошел впервые. Принять в нем участие могли предприятия любой формы собственности, те, кому важно не просто заявить о своей продукции, но и получить объективную оценку профессионалов, еще более широкую известность среди потребителей и поддержку своего бизнеса. Ведь одна из задач конкурса – привлечение внимания инвесторов и торгующих организаций к отечественным производителям высококачественной продукции.

Кондитерская отрасль в Беларуси развивается динамично, конкуренция растет, интересы потребителей меняются, современные реалии ставят перед производителями все новые задачи. Поэтому мероприятие, объединяющее профессионалов кондитерской отрасли – дело важное и нужное. Здесь и выбор лучших образцов кондитерских изделий, и их демонстрации широкому кругу потребителей, и анализ тенденций в развитии ассортимента, новых прогрессивных технологий производства. И все это – в интересах развития отечественных производителей кондитерских изделий, повышения качества и конкурентоспособности их продукции, расширения рынка сбыта и увеличения объемов экспорта.

О серьезности требований к участникам можно судить по экспертной комиссии, которая оценивала представленные образцы. В ее составе – представители концерна «Белгоспищепром», Госстандарта, Национальной академии наук, Белкоопсоюза, Республиканского центра гигиены, эпидемиологии и охраны здоровья, Белорусского общества защиты потребителей.

На «Кондитерском Олимпе» было представлено все разнообразие продукции белорусских кондитеров!

Экспертная комиссия дегустировала 76 образцов от 24 предприятий в номинациях:

– **мучные кондитерские изделия**: печенье, крекер, вафли, торты, пирожные, пряники, коврижки, рулеты, мини-рулеты, кексы, сладости мучные;

– **сахаристые кондитерские изделия**: шоколад, конфеты (неглазированные, глазированные, желейные, типа «Ассорти», ирис, карамель), мармелад, пастила, нуга, лукум, зефир, драже, сладости сахарные, халва, пасты кондитерские.

Кроме того, определили лидеров в **дополнительных номинациях**: лучший экспортный продукт кондитерской сферы; импортозамещение года; инновация года; новинка года; лучшая упаковка.

Берестейский пекарь

Всегда с добром!

КОНДИТЕРСКИЙ ОЛИМП 2023

По итогам 1-го Отраслевого конкурса
предприятие завоевало призовые места
и было отмечено высокими наградами

ГРАН-ПРИ
ОАО «Берестейский пекарь»

Печенье «Домашнее с творогом»

Филиал Кобринский хлебозавод

Печенье «Прима обычная»

Филиал Лунинецкий хлебозавод

Лукум сбивной «Фисташковый»

Филиал Барановичский хлебозавод

Печенье сдобное «Асалода» с арахисом

Торт «Соблазн» с ароматом пломбира

Филиал Пинский хлебозавод

Сладости мучные «Пальчики оближешь» плюс

Бисквит «Белорусский с корицей»

ЗОЛОТАЯ МЕДАЛЬ
Филиал Пинский хлебозавод

Торт «Императрица»

ОАО «Берестейский пекарь»

Печенье «Поэзия» с овсяными хлопьями

Печенье «Джемсики» с ароматом клубники

Филиал Давид-Городокский хлебозавод

Вафли мягкие «Восторг» со сгущенкой

Вафли мягкие «Восторг» с начинкой вкусом клубники

СЕРЕБРЯНАЯ МЕДАЛЬ

Филиал Давид-Городокский хлебозавод

Рулет «Черный принц» со сгущенным молоком

Дополнительные номинации
«ЛУЧШИЙ ЭКСПОРТНЫЙ ПРОДУКТ КОНДИТЕРСКОЙ СФЕРЫ»

ГРАН-ПРИ
Филиал Пинский хлебозавод
Завтраки сухие «Палочки кукурузные в сахарной пудре»

ЗОЛОТО
Филиал Кобринский хлебозавод
Полуфабрикат кондитерский выпеченный затяжной с ароматом меда

«ИННОВАЦИЯ ГОДА»
Филиал Барановичский хлебозавод
Пирожное «LITE» («ЛАЙТ») со сливочным кремом

Спасибо, что выбираете нашу продукцию! Всегда с добром!

224014 ул. Писателя Смирнова,100, г. Брест, Республика Беларусь
тел./факс: +375 (162) 24-86-70 e-mail: info@bhp.by сайт: bhp.by

УНП 200127089

После дегустации члены экспертной комиссии поделились с ***журналом «Пекарь&Кондитер»*** своими впечатлениями. Интересно, что во многом они были единодушны: хвалили производителей за продукцию для диабетиков и успехи в импортозамещении, отметили в принципе высокий уровень качества белорусских сладостей. Но объективность – на первом месте!

– Важно понимать, что смысл конкурса – не только в определении лучшего продукта из представленных образцов разных производителей, а в оценке качества и вкуса каждого отдельно представленного образца, – подчеркнула ***Оксана Близнюк, заместитель начальника управления – начальник отдела кондитерской, масложировой и прочих отраслей управления по производству продуктов питания концерна «Белгоспищепром»***. – Анализируя представленные образцы, могу отметить, что четко прослеживается тенденция на производство импортозамещающих продуктов. Белорусским производителям, чтобы выдерживать сумасшедшую конкуренцию, необходимо четко держать руку на пульсе, или, как сейчас говорят, быть в тренде. А именно: больше производить полезных кондитерских изделий, учитывая интерес потребителей к здоровому образу жизни и здоровому питанию; продуктов с «чистой этикеткой» (то есть из натуральных ингредиентов, без Е-добавок, искусственных ароматизаторов, ГМО, красителей и консервантов); продуктов в «семейной» (весом больше 300 г) упаковке; продуктов в формате to go (быстрые перекусы в удобных упаковках); инновационных продуктов.

Разнообразие и вкус представленной продукции высоко оценила и ***Вера Козляковская, главный технолог Управления промышленности, качества и стандартизации Белкоопсоюза***. Впечатлил ее и достойный уровень продукции, не уступающей зарубежной. В некоторых случаях белорусские производители, по мнению эксперта, даже лучше импортных аналогов:

– Радует, что у нас появляется все больше импортозамещающих сладостей, которые по составу и вкусовым качествам превосходят зарубежные: жевательный зефир в виде зайчиков, мармеладные конфеты, батончики – аналоги «Сникерса» и «Марса». Понравился и шоколад с 99% содержанием какао, и нежная вкусная пастила. Отмечу сбалансированный вкус протеиновых батончиков без сахара. Добиться того, чтобы и сладость ощущалась, и не было постороннего привкуса (стевии, сорбита) – это очень кропотливая работа не одного дня.

У нас достойная продукция. Белорусские производители не увлекаются стабилизаторами, заменителями вкуса. Конечно, у жюри были замечания и к тем образцам, что получили высокую оценку. Они не влияют на вкус и качество, скорее на внешний вид. Где-то начинка нестабильная, где-то недостаточно уварена сгущенка. Все это отмечено в протоколах. Думаю, производители учтут наши замечания и подработают.

Сама идея конкурса тем и хороша, что стимулирует производителей стремиться к лучшему, совершенствовать свою продукцию, предлагать интересные новинки, чтобы у покупателей выбор достойной отечественной был еще больше.

Анна Суша, председатель ОО «Белорусское общество защиты потребителей», отметила, что образцы, представленные на конкурсе, были в большинстве своем очень достойные, и рассказала, почему она обратила особое внимание на пирожные без сахара:

– Я знаю людей с сахарным диабетом и их проблемы. Многие из них отмечают, что сильно чувствуют вкус стевии, которая используется в качестве заменителя сахара. В этих пирожных стевия не выделяется, вкус приятный и сбалансированный. Отмечу красивую подачу и настоящий сливочный крем в этих пирожных. Сливочное масло в кондитерских изделиях встречается все реже, его пытаются заменять различными продуктами. А здесь дань традициям – классический сливочный крем хорошего качества, который не растекается, не разваливается, и вкус сливочного масла сразу ощущается.

Одно из пожеланий экспертной комиссии участникам «Кондитерского Олимпа» – донести до потребителя информацию о победе в конкурсе. Люди, выбирая продукт, изучают этикетки, доверяют вкусу и мнению профессионального жюри.

– Кондитерских изделий в продаже много, и это хорошо, но как покупатель узнает о полезных новинках? Я считаю, производителям нужно больше вкладываться в рекламу, устраивать дегустации в гипермаркетах, чтобы их продукция была узнаваема, – заметила ***Ольга Семенович, врач-лаборант санитарно-гигиенической лаборатории ГУ «РЦГЭ и ОЗ»***. – Такие конкурсы, как «Кондитерский Олимп», нужны – они стимулируют к повышению качества продукции, расширению ассортимента, разработке новых рецептур. Приятно, что производители внимательны к проблемам людей с диабетом, и жюри высоко оценило диетическую продукцию. Очень хорошо, что в Беларуси стали выпускать такие продукты. Было бы еще лучше, если бы потребители знали об этом больше.

domochay.by

КОНДИТЕРСКИЙ ОЛИМП 2023

ДОМОЧАЙ

ОАО «Булочно-кондитерская компания «Домочай»

Сделано с теплом!

Продукция ОАО «Булочно-кондитерская компания

«Домочай»

отмечена высокими наградами

на отраслевом дегустационном конкурсе кондитерских изделий «Кондитерский Олимп – 2023"

Диплом и Гран-при:
Кекс «Творожное лакомство» (производство №
Торт «Морковный десерт» (производство №

Диплом и Гран-при:
Пирожное «Наслаждение» (Бобруйский филиал)

Диплом и золотая медаль:
Торт шоколадный «Банути» (производство № 4 г.Могилев)

Диплом и серебрянная медаль:
Пряники «Ночка» (Бобруйский филиал)

Диплом и серебрянная медаль:
Сладость мучная «Шоколадное удовольствие» (производство № 4 г.Могилев)

Диплом и золотая медаль:
Печенье «Вкусняш-ка» (Бобруйский филиал)

ОАО «Булочно-кондитерская компания «Домочай» вырабатывает широкий ассортимент хлебобулочных и кондитерских изделий высокого качества для потребителей в Беларуси, а также в странах ближнего и дальнего зарубежья.

Республика Беларусь, г. Могилев, ул. Космонавтов, 39а, 212022,
конт.тел.: +375 222 76 77 87 (приемная)
e-mail: hlebprom@mogilev.by
domochay.by

УНП 700036448

Отдел сбыта кондитерских изделий:
+375 222 76 66 61
Отдел сбыта хлебобулочных изделий:
+375 222 79 35 79

Кто на вершине Олимпа?

В соответствии с Положением отраслевого конкурса кондитерских изделий «Кондитерский Олимп», награды получили следующие предприятия.

Серебряные медали

ОАО «Берестейский пекарь» филиал Давид-Городокский хлебозавод – рулет «Черный принц» со сгущенным молоком;

Бобруйский филиал ОАО «Булочно-кондитерская компания «Домочай» – пряники «Ночка»;

ОАО «Булочно-кондитерская компания «Домочай» – сладость мучная «Шоколадное удовольствие»;

КУП «Минскхлебпром», хлебозавод № 6 – торт «Наполеон» новый.

Золотые медали

ОАО «Берестейский пекарь» – печенье «Джемсики с ароматом клубники», печенье «Поэзия с овсяными хлопьями»;

ОАО «Берестейский пекарь» филиал Пинский хлебозавод – торт «Императрица»;

ОАО «Берестейский пекарь» филиал Давид-Городокский хлебозавод – вафли мягкие «Восторг» с начинкой со вкусом клубники, вафли мягкие «Восторг» со сгущенкой;

ОАО «Булочно-кондитерская компания «Домочай» – торт шоколадный «Банути»;

ОАО «Борисовхлебпром» – торт «Ленинградский», пирожное «Клео», сладости мучные «Боровичок»;

Бобруйский филиал ОАО «Булочно-кондитерская компания «Домочай» – печенье «Вкусняш-ка»;

ОАО «Гроднохлебпром» – сладости мучные «Угощение по-гродненски»;

ОАО «Красный пищевик» – мармелад «Колечки кислые», зефир «Малиновый» с витаминами А, С, D_3, Е; халва подсолнечная с солью;

ОАО «Кондитерская фабрика «Слодыч» – конфеты «Желейные» МИКС: «желейные» со вкусом апельсина, «желейные» со вкусом клубники, «желейные» со вкусом лесных ягод; «желейные» со вкусом яблока;

СП ОАО «Спартак» – шоколад «Спартак» горький-элитный 99%, шоколад молочный «MilX» с дробленным фундуком, шоколад «Молочный», печенье «ПечеНЯШКИ» с витаминами и кальцием;

КУП «Минскхлебпром», хлебозавод № 5 – набор «Elite de Paris»;

КУП «Минскхлебпром», хлебозавод № 6 – печенье «ВИП»;

КУП «Минскхлебпром», хлебозавод № 4 – вафли «СНЭК» со вкусом сметаны с луком, вафли «СНЭК» со вкусом сыра, вафли «СНЭК» со вкусом краба;

КУП «Минскхлебпром», хлебозавод № 2 – торт «Минский» оригинальный.

Гран-при

ОАО «Берестейский пекарь» – печенье «Домашнее с творогом»;

ОАО «Берестейский пекарь» филиал Барановичский хлебозавод – печенье сдобное «Асалода» с арахисом, торт «Соблазн» с ароматом пломбира;

Татьяна Лисицина, генеральный директор СП ОАО «Спартак»

Александр Забело, генеральный директор КУП «Минскхлебпром»

Алексей Медведев, генеральный директор АО «КО «Любимый край»

ЗАО «Слуцкий хлебозавод»

Из более 150 наименований продукции нашего предприятия каждый покупатель найдет для себя изделие, которое станет поистине любимым. Батоны, хлебы, булочки, торты, пирожные, пряники, коврижки, кексы, печенье, сушки и сухари, сухари – гренки RINGAS – разве можно пройти мимо, не попробовав хотя бы кусочек. А многовековые традиции хлебопечения в сочетании с современными технологиями, трудолюбием добросовестным отношением к делу наших пекарей добавляют продукции особой мягкости и аромата. И не оставляют равнодушными членов жюри различных конкурсов!

ЗАСЛУЖЕННЫЕ НАГРАДЫ

1-го отраслевого дегустационного конкурса кондитерских изделий

Пряники «С курагой»

КОНДИТЕРСКИЙ ОЛИМП 2023

Гран-при

Кекс «Детский»

Торт «Слуцкі смак»

Тел.: +375 1795 5-60-27, 4-44-29, 5-60-80
e-mail: mail@slhleb.by,; market@slhleb.by, https://slhleb.by

УНП 600154157

Для справки

Конкурс «Кондитерский Олимп – 2023» проводится в рамках Международного симпозиума кондитеров FOOD PROM CONFECTIONERY – 2023». Организаторы: концерн «Белгоспищепром», Министерство сельского хозяйства и продовольствия Республики Беларусь, ЧИУП «Овсянникова и К» – издатель научного, производственно-практического журнала «Пекарь&Кондитер».

ОАО «Берестейский пекарь» филиал Кобринский хлебозавод – печенье «Прима обычная»;

ОАО «Берестейский пекарь» филиал Пинский хлебозавод – сладости мучные «Пальчики оближешь» плюс, бисквит «Белорусский с корицей»;

ОАО «Борисовхлебпром» – торт «Дамский десерт», пирожное заварное со сметанным кремом «Элиз»;

Бобруйский филиал ОАО «Булочно-кондитерская компания «Домочай» – пирожное «Наслаждение»;

ОАО «Булочно-кондитерская компания «Домочай» – кекс «Творожное лакомство», торт «Морковный десерт»;

ОАО «Берестейский пекарь» филиал Лунинецкий хлебозавод – лукум сбивной «Фисташковый»;

ОАО «Гроднохлебпром» – торт с мягким сыром «Верона», кекс «Краффин королевский» с корицей и грецким орехом;

СОАО «Коммунарка» – наборы конфет «Коллекция вкусов» в молочном шоколаде, набор конфет «Коллекция вкусов» в горьком шоколаде, конфеты глазированные «Беловежская пуща» с клюквенным пюре, «Беловежская пуща» с черничным пюре, «Беловежская пуща» с яблочным пюре;

ОАО «Красный пищевик» – конфеты «Залатая пчолка», паста из фундука с какао;

КУП «Минскхлебпром», хлебозавод № 3 – набор пирожных «Минский» праздничный;

КУП «Минскхлебпром», хлебозавод № 5 – набор пирожных «Минский презент»;

ОАО «Слуцкий хлебозавод» – пряники «С курагой», кекс «Детский», торт «Слуцкі смак»;

СП ОАО «Спартак» – конфеты глазированные «Za Spartak!» тоффи с печеньем, конфеты глазированные «Za Spartak!» тоффи с арахисом, набор конфет «Collection Crystal», шоколад «Спартак» горький с апельсином, батончик-нуга «Za Spartak!» с мягкой карамелью, арахисом и фундуком, вафли «ZA Spartak».

«Лучший экспортный продукт кондитерской сферы»

Гран-при

СОАО «Коммунарка» – шоколад «Трюфельный элит» горький десертный с начинкой, конфеты глазированные «Беловежская пуща» с яблочным пюре, конфеты глазированные «Беловежская пуща» с клюквенным пюре, конфеты глазированные «Беловежская пуща» с черничным пюре;

ОАО «Берестейский пекарь» филиал Пинский хлебозавод – завтраки сухие «Палочки кукурузные в сахарной пудре».

«Импортозамещение года»

Гран-при

ОАО «Красный пищевик» – конфеты «Залатая пчолка».

Золото

ОАО «Берестейский пекарь» филиал Кобринский хлебозавод – полуфабрикат кондитерский выпеченный затяжной с ароматом меда.

«Инновация года»

Гран-при

СОАО «Коммунарка» – конфеты Protein 22 %.

Золото

ОАО «Берестейский пекарь» филиал Барановичский хлебозавод – пирожное «LITE» («ЛАЙТ») со сливочным кремом.

«Новинка года»

Золото

ОАО «Борисовхлебпром» – сладости мучные «Пасхальный сувенир № 1»;

ОАО «Красный пищевик» – халва подсолнечная с солью.

«Лучшая упаковка»

Гран-при

АО «КО «Любимый край» – пряники с шоколадом, фундуком, арахисом и апельсиновыми цукатами; печенье «Сдобное» с орехом и кусочками шоколада.

Раиса Юдина