

# Леонид Заяц: «Это отличная площадка для обсуждения перспектив развития, трендов и инноваций в кондитерской отрасли»



В Минске прошел 2-й Международный симпозиум кондитеров. Об интересе к мероприятию можно судить уже по количеству участников – их было 250+! За два дня работы прозвучало 50+ докладов ведущих отраслевых экспертов.

**К**оллеги и единомышленники собираются здесь не просто пообщаться, но и для решения вопросов интеграции, обмена опытом, ознакомления с инновациями и достижениями отрасли в области технологий и оборудования, налаживания прямых контактов с производителями, ритейлом и поставщиками, популяризации отечественных товаров и поиска путей повышения экспортного потенциала.





– Это отличная площадка для обсуждения перспектив развития, трендов и инноваций, – сказал **Леонид Заяц, заместитель Премьер-министра Беларуси**, приветствуя участников симпозиума кондитеров. – Кондитерская отрасль – флагман пищевой промышленности страны. В прошлом году она обеспечила треть валютной выручки — \$165 млн. Мы усиленно работаем над импортозамещением и уже полностью обеспечиваем внутренний рынок шоколадом отечественного производства. Этим мы продемонстрировали всеми миру, что Беларусь не просто выстояла в условиях санкций, но и усилила свои позиции.

**Организаторы симпозиума** – Белорусский государственный концерн пищевой промышленности «Белгоспищепром», Министерство сельского хозяйства и продовольствия Республики Беларусь, научный, производственно-практический журнал «Пекарь&Кондитер».

**Соорганизаторы симпозиума:** ФГБОУ ВО «РЭУ им. Г.В. Плеханова» и РУП «Научно-практический центр Национальной академии наук Республики Беларусь по продовольствию».

**При поддержке** Ассоциации предприятий кондитерской промышленности «АСКОНД», Государственного комитета по стандартизации Республики Беларусь, Белкоопсоюза, КУП «Минскхлебпром», Союза производителей пищевых ингредиентов, Национального союза хлебопечения, НИИ хлебопекарной промышленности, БГУТ.

**Генеральный партнер симпозиума** – Группа Компаний «РУСАГРО» с брендами Solpro и Grandpro

**Золотой партнер симпозиума** – ООО «Группа Компаний «Эфко» с брендами Altero и «Слобода»

**Официальные партнеры симпозиума** – WORLDMARKET и COOO «АРОМАТИК»

**«Того, что мы выпускаем сегодня, хватит, чтобы обеспечить своего потребителя»**

Импортозамещение и увеличение экспорта – актуальные темы, которым было уделено немало внимания.

– Беларусь и Россия подверглись очень сильному экономическому давлению санкциями западных стран. Но мы этим не погубили свою экономику, санкции, наоборот, дали нам возможность найти пути для экономического улучшения наших отраслей путем импортозамещения, – подчеркнул **Леонид Заяц**. –



На каждом предприятии пищевой отрасли – и государственном, и частном – необходимо искать пути развития. Нам надо добавлять. И этот добавленный продукт пойдет на внешние рынки, потому что того, что мы выпускаем сегодня, хватит, чтобы обеспечить своего потребителя. С новым продуктом и с неизменным качеством и конкурентоспособной ценой должны выходить на внешние рынки, чтобы обеспечивать экономическое развитие наших предприятий. 70% продуктов питания реализуем на рынке России. Это 1 млрд 400 млн рублей. Практически 120% относительно прошлого года. Есть некоторые моменты, на которые мы реагируем. Но на сегодняшний день мы демонстрируем хорошую динамику товарооборота с Россией. Наши продукты присутствуют там в полном объеме.



Важность форума кондитеров в Минске подчеркнул и **Олег Жидков, председатель концерна «Белгоспищепром»:**

– Кондитерская отрасль Беларуси – одна из динамично развивающихся.

И для того, чтобы нам в таком темпе работать, необходимо периодически сверять часы. Необходимо выявить те тренды, которые в ближайшее время будут влиять на рост как производства, так и потребления кондитерских изделий. Сегодня мы вместе с наукой определяем возможные новые технологические приемы для производства импортозамещающих инновационных изделий в кондитерском ассортименте, а также немаловажно, что мы собрали здесь наших партнеров – это и торговые сети, и предприятия Белкоопсоюза, которые, работая на этом рынке, вместе с нами развивают данное направление.

– Важно понимать, что есть позиции критического импорта в качестве сырья, но вместе с этим есть

и позиции готовой продукции, которые мы сегодня подразумеваем как импортозамещающий ассортимент, и в этом направлении у нас предприятия работают достаточно активно. Каждый год мы выпускаем порядка 50–60 новых ассортиментных позиций в разных группах. Как правило, это те позиции, которые к нам завозились из стран Европейского Союза, из стран ближнего зарубежья, – сообщил **Олег Жидков.**

Председатель концерна «Белгоспищепром» рассказал о том, как реализуются проекты по импортозамещению:

– Недавно мы запустили линию по производству плиточного шоколада на кондитерской фабрике «Спартак», которая позволит выпускать до 5,5 тыс. тонн готовой продукции в год.

В целом по отрасли мы примерно в районе 60 млн рублей планируем инвестировать в развитие предприятий. Мы сегодня продолжаем один из импортозамещающих проектов по «Коммунарке» – создание производства полного цикла по переработке какао-бобов для того, чтобы в будущем на новой площадке сформировать потенциал создания нового производства, возможно, где-то с выносом основных производственных мощностей предприятия, которое располагается в центре города и нет потенциальной возможности как увеличивать производственные мощности, так и модернизировать его.

Кроме того, мы сегодня находимся в стадии выхода на производственную мощность предприятия «Красный пищевик–Славгород». А также в филиале «Слодыча» планируем запустить ряд проектов по производству мучной группы (вафельная трубочка, вафельные изделия в виде плоских вафель) и расширить линейку иных бисквитных изделий.



## Выставка-дегустация: изысканный шоколад, заряжающие батончики, мармелад с коллагеном и многое другое

До официального открытия симпозиума **заместитель Премьер-министра Леонид Заяц, председатель концерна «Белгоспищепром» Олег Жидков, заместитель министра сельского хозяйства и продовольствия РБ Вадим Шагойко** успели посетить выставку-дегустацию, где лидеры отрасли представили свою лучшую продукцию и новинки.

Большой интерес вызвали инновационные продукты импортозамещающего направления. Остановившись у стендов каждого производителя, Леонид Константинович внимательно слушал короткую презентацию, что-то уточнял, многих хвалил: «Молодцы!»

Мы тоже ознакомились с продукцией, которую производители представили на симпозиуме, и посмотрели, какими новинками они впечатляют.

Самым необычным импортозамещающим продуктом на кондитерском форуме была... томатная паста **Минского маргаринового завода**. Но заявленной теме она соответствовала: для дегустации был представлен бисквит, приготовленный с добавлением этой пасты. Красивый цвет, необычный вкус. И продукт, кстати, импортозамещающий. Конечно же, наши кондитеры хорошо знают масложировую продукцию предприятия и используют ее, но лишний раз напомнить о надежном партнере не помешает.

– Мы чувствуем непростую ситуацию на рынке. Российские производители демпингуют по маслу и маргарину. Наша основная задача – предложить белорусскому потребителю качественный продукт



по доступной цене. На симпозиум мы приехали, чтобы напомнить о себе, представить новинки и обратить внимание на уже известные продукты. Например, эти творожные батончики обжарены на рапсовом масле, которое полезнее подсолнечного и при жарке сохраняет все полезные свойства, – рассказала **начальник отдела маркетинга Анастасия Пекарская**.

На симпозиуме было много аналитической информации. В том числе и по портрету покупателя. Одна из тенденций – рост количества одиноких домохозяек, для которых были бы актуальны продукты в уменьшенном формате. Как это выглядит на практике – продемонстрировало **ОАО «БМК «Домочай»** на примере традиционной сайки, которая, оказывается, может быть намного меньше, чем мы привыкли. Плюс миниатюрные морковные и творожные кексы.

Отмечу и внимание производителей к интересам другой категории – подростковой. Снеки, чипсы – в этом направлении много новых идей. У того же «Домочая» в гриссини «Точитос» используется морская соль. **ОАО «Берестейский пекарь»** в линейке Pan Pan делает ржаные хлебные чипсы с клюквой, из лаваша – оригинальные чипсы «Вах!» и готовит к продаже «Лопалки» – новый экструзионный продукт.

**Нина Воробей, заместитель генерального директора ОАО «Гроднохлебпром»**, рассказала об удачном сотрудничестве предприятия с компани-



ей «Молочный мир». На хлебозаводе практически круглосуточно работает линия по производству вафельных рожков для мороженого. Но поставляемых 140 тонн уже маловато, поэтому закупили новую линию. А с начала этого года успешно работает линия мелкоштучных изделий, где пекут булочки для хот-догов и гамбургеров, которые поставляются в Россию. В прошлом году поставили и линию по выпуску популярных снеков – здесь делают кукурузные палочки и шарики.

Еще один удачный пример сотрудничества – **Городской сахарный завод**, который делает фруктовые наполнители для известной сети фастфуда.

Вездесущие блогеры периодически создают настоящий ажиотаж вокруг какого-нибудь продукта, повышая к нему интерес. Так было с драже в виде перепелиных яиц **фабрики «Красный пищевик»**. В ассортименте есть на что обратить внимание и бьюти-блогерам – жевательный мармелад в виде сердечек, содержащий коллаген.

**Фабрику «Коммунарка» на конкурсе «Кондитерский Олимп»** хвалили за импортозамещающий батончик «Зарядись!», мол, как «Сникерс», только лучше. И это точно!

Хорошо поработала в импортозамещающем направлении **кондитерская фабрика «Спартак»**. Новинок много. Особенно отметим линейку изысканного тонкого шоколада премиум-класса с разными добавками – апельсином, имбирем и лимоном, дробленным фундуком и малиной. Ценители утверждают, что он не уступает швейцарскому. А еще молочный шоколад со вкусами, которые раскрываются последовательно – соленая карамель, попкорн, мармелад – это что-то новенькое! «Спартак» привез на выставку и свой эксклюзив, который можно увидеть только в фирменных магазинах – весовой шоколад.

О содержательности и смысле симпозиума хорошо сказала **Елена Ткачева, главный технолог-руководитель НТЦ Академия хлебопечения НИИ хлебопекарной промышленности РФ**:

– Мы приехали на симпозиум в рамках выездного бизнес-семинара, организованного журналом «Пекарь&Кондитер», НТЦ «Академия хлебопечения НИИ хлебопекарной промышленности» и РЭУ им. Плеханова. Приехали большой командой – более 30 российских производителей кондитерских и хлебобулочных изделий. Не первый раз принимаем участие. По обмену опытом посетили ведущие белорусские предприятия хлебопекарной и кон-



“

**Такое взаимодействие, обмен опытом, налаживание новых деловых контактов – оно сближает кондитеров и хлебопеков, позволяет эффективно решать производственные задачи, заряжает новыми идеями.**

дитерской отраслей – «Коммунарка», «Слодыч», «Ароматик». Такое взаимодействие, обмен опытом, налаживание новых деловых контактов – оно сближает кондитеров и хлебопеков, позволяет эффективно решать производственные задачи, заряжает новыми идеями, а кого-то «инсайтами».

Раиса Юдина