

# Международный симпозиум кондитеров – 2023: love story со вкусом овсяного печенья, шоколадные стандарты и разногласия, импортозамещение и инвестиции



Программа двух дней работы симпозиума была очень насыщенной. Организаторам удалось охватить самый широкий диапазон вопросов, в том числе и проблемных. Об эффективности форума такого уровня можно говорить уже конкретными примерами. Один из них – успешный тандем белорусского и российского производителей печенья.

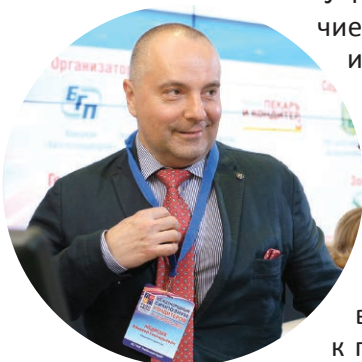
**В** Беларуси симпозиум кондитеров в прошлом году проходил первый раз. И именно тогда зародилась love story белорусской кондитерской фабрики «Слодыч» и российской компании «Любимый край», у которой случилось великолепное продолжение. Это сейчас так романтично называют сотрудничество известных производителей и приводят в пример их историю. А поначалу хватало скепсиса и критики со стороны – мол, пробуйте, но ничего не получится.

О том, что получилось, рассказали на симпозиуме генеральный директор АО «КО «Любимый край» Алексей Медведев и исполнительный директор компании Эдвард Горностаев.

### «С белорусами с одной стороны сложно, но с другой – это высокая компетенция»

Напомню вкратце эту историю. «Любимый Край» – лидер российского рынка овсяного печенья. На фабрике под Санкт-Петербургом выпускается около половины фасованного овсяного печенья, которое продается в России. Могли бы и больше, но технически возможностей расширения производства не было. Начали искать, кто мог бы делать продукт под брендом «Любимый край». Среди российских производителей таких не нашлось. Начали искать в Беларуси, где и встретили близких по духу людей на фабрике «Слодыч».

Для белорусского производителя предложение тоже было кстати. Расширять свое присутствие на белорусском рынке дальше некуда, завоевывать рынок соседней страны – дело долгое и затратное. А вот выпускать продукцию для известной российской компании – выгодная возможность заявить о себе, показать свои способности и увеличить объемы производства.



– У нас капитализм, в отличие от Беларуси. И мы стоим особняком в этом капитализме, – заметил **Алексей Медведев**.

По его словам, особенность потребления печенья в России, где сильны традиции чаепития с угощением, в том, что оно близко к потреблению хлеба. Поэтому увеличивать его производство – дело перспективное.

С печеньем, которое производится на «Слодыче», российская компания не только увеличила свое присутствие на рынке, но и зашла на полки магазинов престижной торговой сети «Азбука вкуса», куда безуспешно пыталась попасть более 20 лет.



– С белорусами с одной стороны сложно, но с другой – это высокая компетенция. Если вы хотите найти хороший продукт по приемлемой цене, белорусский рынок очень интересен, – подчеркнул **Эдвард Горностаев**.

– Мы тщательно выбирали партнера, который так же щепетильно относится к качеству продукта, выполняет свои обязательства. Все это «Слодыч» смог нам дать.



**Эдвард Горностаев:**  
«С белорусами с одной стороны сложно, но с другой – это высокая компетенция. Если вы хотите найти хороший продукт по приемлемой цене, белорусский рынок очень интересен».

В первый день работы было много тем, касавшихся рынка кондитерских изделий Беларуси и России. Общих вопросов много, несмотря на существующие различия.

### О чем говорили участники симпозиума

**Сергей Носенко**, президент Ассоциации предприятий кондитерской промышленности «АСКОНД», проанализировал рынок кондитерских изделий Российской Федерации и стран ЕАЭС, обозначив задачу по наращиванию экспорта. Суммарный объем торговли между странами ЕАЭС – 492,1 тыс. тонн.



– Мы максимально должны поддерживать и стимулировать взаимный товарооборот. Для Беларуси готовы только шире открывать, чтобы это шло и далее, – подчеркнул Сергей Михайлович, но отметил в своем выступлении, что нам предстоит много совместной работы по стандартизации. В частности шоколадной глазури, которая еще не раз будет упомянута на симпозиуме.

– Экспорт – окно возможностей, – напомнил президент «АСКОНД». – Внутренний рынок насыщен, и внутри отрасли мы поставили задачу давно, порядка 5–6 лет назад. На базе нашего Минсельхоза есть унитарное предприятие «Агроэкспорт», мы разработали плановую программу по объему экспорта, которого должна достигнуть кондитерская отрасль. Мы готовы, чтобы «Спартак» и «Коммунарка» на всех форумах, которые у нас проходят, тоже были рядом. И мы за то, чтобы вместе и рядом мы шли и осваивали рынки.

Сергей Михайлович обратил внимание на перспективный восточный рынок, где любят шоколад и высокая покупательская способность. Поэтому сертификат по стандарту «Халяль» – то, чем стоит сейчас заниматься. Но есть факторы, которые могут сработать лучше сертификата. Например, шоколад «Аленка» хорошо восприняли в мусульманских странах. Потому что девочка в платочке, а значит, это по определению правильный продукт.



Выступление **Александра Нечая, генерального директора ОАО «Кондитерская фабрика «Слодыч»**, было посвящено анализу рынка кондитерских изделий Республики Беларусь. Отмечено, что, по данным Белстата, емкость рынка кондитерских изделий в 2023 году снижена относительно 2021 года на 9,5%.

В том числе снижение в категории мучных кондитерских изделий – 12%, сахаристых кондитерских изделий – 6%, шоколада – 8%. В сфере общественного питания, где потребление восстанавливается самыми заметными темпами, наибольший прирост дает шоколад и кондитерские изделия, содержащие какао. Хоть белорусские производители и способны обеспечить своей продукцией всю страну, их доля на рынке не стопроцентная. Больше всего она в категории мучных кондитерских изделий – более 70%. В категории сахаристых кондитерских изделий – 52%, шоколада и какаосодержащих изделий – 59%. Но, как отметил Александр Нечай, эта доля растет, несмотря на падение рынка.

**Татьяна Савенкова, президент Союза производителей пищевых ингредиентов (СППИ), директор НИИ КБТ СПП «РЭУ им. Г.В. Плеханова»** рассказывала о рынке ингредиентов для кондитерской индустрии ЕАЭС – его потенциале, доступности и обеспеченности.

Отметив, что в Беларуси есть ряд позиций, которые не выпускаются в России. Например, лимонная кислота.

**Ирина Осокина, ведущий бренд-менеджер РУС-АГРО**, подробно рассказала о трендах в кондитерской отрасли, которые меняются в зависимости от интересов разных поколений,

экономической, демографической ситуации, стиля жизни и социальных факторов, форс-мажоров. Исследование очень интересное, и на нем, как и на многих других темах выступлений симпозиума, мы подробнее остановимся в следующем номере.

На второй сессии спикеры **Денис Мелешкин**, заместитель председателя БелТПП, **Евгений Казими-**

**рович**, заместитель генерального директора национального центра маркетинга и конъюнктуры цен МИД РБ, **Александр Верес**, директор ООО «Бизнес проектирование» говорили о серьезных темах – импортозамещение, инвестиции, экспорт кондитерской продукции. Об этом мы тоже позже расскажем подробнее.

У российских производителей опыт онлайн-продаж больше, чем у белорусов. О том, какие маркетинговые инструменты приносят доход, как выгодно себя представить на электронных торговых площадках, поделилась **Екатерина Прохорова, руководитель отдела развития АО «КО «Любимый край»**.

Как совсем молодая маленькая компания смогла создать успешный бренд, известный за пределами Беларуси, и войти в доверие к крупным производителям в кондитерской сфере – увлекательная и поучительная история от **Натальи Ильиной, директора и соучредителя белорусского кондитерского бренда BonGenie**.

Выступили на второй сессии **Анна Малявина** из отраслевого агентства «Ватель маркетинг», **Ольга Шалькевич**, глава представительства «Антон Олерт» в Беларуси, **Александр Соловьев**, учредитель «ФИС Модульные системы».

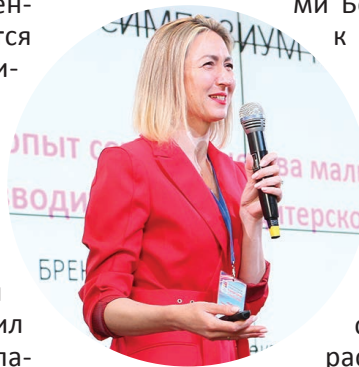
После очередной кофе-паузы началась, пожалуй, самая острая «фаза» симпозиума – **сессия «Техническое регулирование в сфере кондитерской продукции**. Вопросы качества, безопасности и стандартизации сырья, ингредиентов и готовой продукции». Темы – самые актуальные:

«Евразийский экономический союз: право потребителя на качество» – **Лидия Осауленко, начальник отдела по защите прав потребителей Департамента санитарных, фитосанитарных и ветеринарных мер ЕЭК**;

«Стандартизация как элемент союзного регулирования кондитерской продукции с позиций обязательных требований» – **Татьяна Савенкова, д.т.н., профессор, председатель ТК149 «Кондитерские изделия», директор НИИ КБТ СПП ФГБОУ ВО «РЭУ им. Г.В. Плеханова», президент СППИ**;

«Роль стандартизации в обеспечении качества кондитерских изделий в Республике Беларусь» – **Наталья Парковская, заместитель начальника Управления технического нормирования и стандартизации Госстандарта**;

«Смежные требования ТР ТС в части нормирования и применения пищевых добавок, ароматизаторов и ТВС в кон-



дитерской отрасли» – **Полина Семенова, исполнительный директор СППИ, к.т.н., доцент;**

«Доказательство отличительных признаков кондитерских изделий в рамках маркировки знаком «Натуральный продукт» – **Людмила Скорина, начальник отдела технического нормирования и стандартизации пищевой и сельскохозяйственной продукции БелГИСС;**



«Современные инструментальные методы контроля качества сырья и пищевой продукции» – **Владимир Мартиросян, д.т.н., заместитель директора ФГАНУ НИИ хлебопекарной промышленности России;**

«Возможности мальтодекстринов в производстве кондитерских изделий: технологические эффекты и функционал» – **Ирина Федюшкина, технолог по поддержке продаж и разработкам компании «Рус-тарк»;**



«Эффективные решения задач по импортозамещению сырья для кондитерской отрасли» – **Марина Васильева, генеральный директор ООО «ВМ Ингредиентс».**



## Вопрос с историей: кондитерская глазурь – все же премиальный продукт или массовый?

В последние годы редкий кондитерский форум обходится без обсуждения шоколадной глазури. Это камень преткновения проекта изменений № 3 в технический регламент таможенного союза «О безопасности пищевой продукции (ТР ТС 021/2011), который должен вступить в силу с 25 июля нынешнего года.

Наш симпозиум не стал исключением. Белорусы в этом вопросе пока непреклонны: шоколадная глазурь – это премиальная категория. **Татьяна Савенкова** тоже затронула эту тему:

– Вы считаете, что это премиальный продукт, а мы говорим – «полуфабрикат массового спроса». Но имеет место документ, по которому мы все вместе в рамках Таможенного союза будем работать. Он у нас уже принят, здесь все требования, о которых вы знаете – вместе прорабатывали, каждую цифру, запятую. Причем, когда его утверждали, было несколько позиций, по которым надо пересмотреть стандарты. Республике Беларусь – ГОСТ «Шоколадная, кондитерская и жировая глазури и мас-

“

**Наталья Парковская: «Нам необходимо направить все усилия на принятие все же единых межгосударственных стандартов и достигать консенсуса на стадии окончательных редакций проектов межгосударственных стандартов».**

сы для формования. Общие технические условия». А Российской Федерации – ГОСТ «Кондитерские изделия и полуфабрикаты кондитерского производства. Термины и определения», ГОСТ «Шоколад. Общие технические условия», ГОСТ «Какао-порошок. Технические условия». Мы не договорились, будем обсуждать и доведем до конца.

Татьяна Валентиновна согласилась, что согласование межгосударственного стандарта – это очень не просто, и привела в пример стандарт на шоколад, который изначально разрабатывался как межгосударственный. Но в процессе голосования в МТК 149 один голос (Республики Беларусь) был против, и в результате стандарт переведен в национальный, действующий на территории Российской Федерации. Согласно этому стандарту, в частности, «поседение» шоколада больше не является признаком его недоброкачественности, а также применен более современный метод расчета идентификационных признаков шоколада.

– Коллеги, здесь присутствуют технологи, и вы знаете, что заседание шоколада – это гарантия, что он натуральный, – обратилась к залу **Татьяна Савенкова**. – Конечно, где-то играют роль и условия хранения. Но у нас огромная территория, логистика большая, и не всегда температурный режим соответствует. Но изначально это значит, что шоколад натуральный. Обращаемся к представителям торговых сетей! Есть основы технологические, которые не перешагнуть. И «заседание» шоколада объяснимо. Думаю, этот стандарт доработаем.

К выступлению российской коллеги сразу же добавила комментарий **Наталья Парковская, заместитель начальника Управления технического нормирования и стандартизации Госстандарта:**

– Нам необходимо направить все усилия на принятие все же единых межгосударственных стандартов и достигать консенсуса на стадии окончательных редакций проектов межгосударственных стандартов.

**Что ж, возможно, Международный симпозиум кондитеров – 2023 войдет в историю еще и тем, что положит конец многолетним шоколадным разногласиям в стандартах российских и белорусских кондитеров.**

*Продолжение следует.*