



**PROD  
EXPO**   
**2024**

**30-Я МЕЖДУНАРОДНАЯ СПЕЦИАЛИЗИРОВАННАЯ  
ОПТОВАЯ ВЫСТАВКА-ЯРМАРКА  
XXX INTERNATIONAL SPECIALIZED WHOLESALE EXHIBITION**

# **ИТОГИ ВЫСТАВКИ PRODEXPO-2024**

**12-15 ноября 2024 года**

**пр-т Победителей, 20/2  
(Футбольный манеж)**



**BELEXPO**



**prodexpo.by**





## «PRODEXPO-2024»

**XXX Международная выставка-ярмарка «PRODEXPO-2024», которая прошла в белорусской столице с 12 по 15 ноября, объединила на одной экспозиционной площадке более 160 участников из 8 государств мира. Сотни посетителей и специалистов отрасли познакомились с новинками, представленными на стендах.**

В работе одного из самых масштабных на постсоветском пространстве форумов профессионалов пищевой и перерабатывающей промышленности приняли участие 164 экспонента. На тридцатую, юбилейную выставку «PRODEXPO-2024» в Беларусь г. Минск прибыли представители Республики Беларусь, Азербайджана, Вьетнама, Грузии, Индии, Казахстана, Шри-Ланки и, разумеется, большая российская делегация. В этом году в «PRODEXPO-2024» участвовали представители ведущих пищевых производств из 13 российских регионов — в том числе Тамбовской и Челябинской областей, Краснодарского и Ставропольского края, Ямало-Ненецкого автономного округа, Брянской и Орловской, Белгородской, Вологодской, Воронежской, Новгородской, Омской, Саратовской областей. За годы работы «PRODEXPO-2024» приобрела высокий международный статус, который подтвердила и в свой юбилейный год.

Самую масштабную часть экспозиции составили отечественные предприятия — 85 белорусских производителей презентовали свои новинки и последние технологические разработки на «PRODEXPO-2024» посетителям и коллегам. В этом году на площадке столичного Футбольного манежа экспозиция заняла площадь в 1,7 тыс. кв.м, что составляет 130% от площадей «PRODEXPO-2023». Продуктовые премьеры заявили мясные и молочные предприятия, хлебозаводы и кондитерские фабрики, представители перерабатывающей отрасли различных форм собственности. Ведь «PRODEXPO-2024» пользуется популярностью и доверием как у государственных предприятий, так и в среде частного бизнеса, способствуя повышению качества и развитию конкурентоспособности отрасли пищевого производства в целом.





## ГАРАНТИЯ КАЧЕСТВА

Выставка славится широким продовольственным ассортиментом — от продуктов ежедневного рациона до изысканных деликатесов, праздничных закусок, функционального питания. Сюда привозят инновационные продукты и новинки производства, которых порой еще нет на прилавках магазинов. За десятилетия своего существования «PRODEXPO-2024» стала не только «самым вкусным событием года», но и площадкой, где можно увидеть и попробовать всё и сразу: новую продукцию как от флагманов пищепрома нашей страны и зарубежья, так и от компаний, производящих «что-то особенное», для гурманов. Производители презентуют мясные и молочные продукты, кондитерские и хлебопекарные новинки, рыбу и морепродукты, овощи и фрукты, специи и мёд, безалкогольные и алкогольные напитки. Помимо позиций, входящих в рацион большинства семей, на «PRODEXPO-2024» по уже сложившейся традиции представлены и специализированные продукты (для спортсменов, сторонников ЗОЖ и правильного питания, вегетарианцев и веганов), а также деликатесы и экзотические продукты. Кроме того, в экспозиции всегда находят место сырьё и добавки, новейшее технологическое и торговое оборудование для пищевой промышленности, тара и упаковка.

Организатором выставки-ярмарки «PRODEXPO-2024», как и в минувшие годы, выступило республиканское унитарное предприятие «Национальный выставочный центр «БелЭкспо» Управления делами Президента Республики Беларусь при поддержке Министерства сельского хозяйства и продовольствия страны, а также концерна «Белгоспищепром». В 2022 году выставка успешно прошла процедуру официального выставочного аудита по стандартам UFI, получила положительное экспертное заключение и удостоилась знака Российского союза выставок и ярмарок. А это — свидетельство особого значения мероприятия для экономики страны и гарантия его высокого качества.





PROD  
EXP 30<sup>Я</sup>



# ЗАЛОГ УСПЕШНОГО РАЗВИТИЯ

Белорусские продукты давно стали для отечественного потребителя символом качества и вкуса. Более того, качество продуктов питания, которые производятся в нашей стране, завоевало высокую оценку и признание во многих странах мира. И это дает возможность развивать экспортные направления, в том числе осваивать «дальние рубежи» — от Африки до Юго-Восточной Азии.

Об этом говорил, открывая «PRODEXPO-2024», заместитель Премьер-министра Республики Беларусь Юрий Шулейко. Чтобы дать старт тридцатому, юбилейному профессиональному форуму специалистов пищевой промышленности, на сцену также поднялись Министр сельского хозяйства и продовольствия Республики Беларусь Анатолий Линевиц, Председатель Белорусского государственного концерна пищевой промышленности «Белгоспищепром» Олег Жидков, заместитель Председателя Президиума Национальной академии наук Петр Казакевич, первый заместитель Председателя Правления «Белкоопсоюза» Виктор Королев.





— Проводя мероприятие такого уровня, мы в очередной раз показываем свои годовые наработки, обсуждаем будущее, определяем направления, в которых будем работать, к чему стремиться, что сегодня нужно нашим покупателям как в стране, так и на международном уровне, — подчеркнул Юрий Шулейко.

Он анонсировал, что масштабная выставка будет и в дальнейшем развиваться и расти: уже в будущем году «PRODEXPO» пройдет в новом формате.

— Возможности для этого открывает завершающееся строительство Национального выставочного комплекса, где будут созданы все условия для проведения выставочных мероприятий любого уровня, — констатировал вице-премьер.

Юрий Шулейко отметил также высокие достижения, с которыми пришли к «Дожинкам» как аграрии, так и работники перерабатывающей промышленности (и те, и другие — «главные герои» профессионального форума «PRODEXPO-2024»). Нынешний год можно считать удачным и для сельскохозяйственной отрасли, и для перерабатывающей сферы как с точки зрения финансовых результатов внешнеэкономической деятельности, так и количественных позиций, подчеркнул он.

— Я искренне рад нашим достижениям и имею для этого основания, потому что нахожусь в законодательной плоскости совместной деятельности, знаком с нюансами направлений, необходимых для развития нашей мощной переработки, — сказал вице-премьер.



## НОВЫЕ ГОРИЗОНТЫ

В рамках пресс-подхода на церемонии открытия выставки вице-премьер, курирующий аграрный сектор, обозначил для журналистов и участников профессионального форума как достижения, так и задачи, которые ставит наше время перед одной из важнейших в экономике страны отраслей.

— Беларусь — экспортно-ориентированное государство, особенно в области сельского хозяйства, которое вносит внушительный вклад в копилку страны. Мы вот-вот должны подтвердить наш экспортный потенциал и к концу года будем декларировать его на уровне минимум 8,5 млрд долларов, что составляет 116-117% к уровню прошлого года. Это значимый показатель, — отметил Юрий Шулейко.

За рубежом высок интерес к белорусскому продовольствию, сказал он. И это не только уже ставшие традиционными позиции (мясомолочная группа), но и мука, кондитерские изделия, другие виды продукции. География экспорта белорусских продовольственных товаров — более сотни государств мира. В том числе и такие далекие «точки на карте», как страны Африки и Азии.

— В экспорте отечественного продовольствия растет доля Китая, — обратил внимание журналистов вице-премьер.

Он подчеркнул, что договоренности по поставкам товаров с логистически удаленными импортерами, будь то Китай, Вьетнам или страны Африки, устанавливаются не один год и требуют учета многих факторов: цены, качества продукции, сроков хранения и т.д. Основным импортером белорусских продуктов остается Россия, на долю которой приходится порядка 70% экспортных отправок. В этом году брендом экспорта в Российскую Федерацию стало сливочное масло. В значительных объемах импортируется Россией из нашей страны также сухое и цельное молоко: «это качество, это потребность в нашем продукте», конкретизировал Юрий Витольдович.

— Взаимодействие Россельхознадзора и Минсельхозпрода приводит в гармоничный баланс понимание ситуации на рынке, чтобы импортеры получали право и возможность выходить на рынок Союзного государства и быть его участниками, — подчеркнул он.

— Мы работаем во всех направлениях, — сделал акцент вице-премьер, говоря о развитии отрасли пищевой промышленности. — Ежегодно добавляем производство молока, сейчас ожидаем порядка 8,7 млн тонн — это прибавка значимая. Также думаем о мясе: распределяем мощности, модернизируем производства, строим новые под существующие объемы и потребности переработки.



Это постоянное движение, и «PRODEXPO-2024» также поможет определить стратегические направления по мясу, молоку, другим векторам развития, резюмировал Юрий Шулейко.

О наиболее значимых производственных преобразованиях флагманов пищевой промышленности страны рассказал представителям СМИ глава концерна «Белгоспищепром». Олег Жидков отметил, что в этом году они пришлись в первую очередь на долю кондитерских предприятий. Сегодня создаются производства, которые будут выпускать абсолютно новый для нашей страны ассортимент, подчеркнул он. Уже работает линия мягкой карамели в филиале кондитерского предприятия «Слодыч» (г.п. Ивенец). Продукт создается только из белорусских ингредиентов и предлагается по доступной цене. А уже в декабре на ОАО «Красный Мозырянин» произойдет запуск модернизированного участка по производству ириса. «Коммунарка» порадует к Новому году выпуском новой продукции на модернизированном оборудовании, в стадии реализации инновационные проекты на фабрике «Спартак».

— Не останавливаются в развитии и предприятия сахарной отрасли страны, — сказал Олег Жидков. — Мы идем в направлении снижения затрат на производство и, как итог, себестоимости конечного продукта.

Модернизация позволяет эффективно экономить на топливно-энергетических ресурсах, подчеркнул глава концерна. Это позволит конкурировать на внешних рынках и обеспечивать ценовую доступность продуктов питания потребителю на рынке внутреннем.

Новая линия по производству соковой продукции и консервов общего назначения в этом году установлена на Малоритском консервноошесушительном комбинате, рассказал спикер.

— Соки будут изготавливаться из натуральных отечественных плодово-ягодных и плодово-овощных компонентов, идет закупка сырья как у сельхозпроизводителей, так и у населения, — пояснил он.

А на Клецком консервном заводе завершена модернизация линии по производству детских пюре. Это позволит значительно расширить ассортимент и сделать товары доступными для всех категорий потребителей, подвел итог глава концерна «Белгоспищепром». В стране достаточно всего, что можно применить для собственного производства. Работаем в конкурентном поле и представляем свою продукцию на равных на внешних рынках, подвел итог Олег Жидков:

— Сегодня достаточно много представителей Российской Федерации, которые заинтересованы в прямых контактах с белорусскими производителями, и это не только крупные федеральные сети, но и региональные сети, которые нуждаются в качественной продукции. Открываем для себя и новые направления, например, Африканский континент: Марокко, Гана, Экваториальная Гвинея. Возрастающий в геометрической прогрессии спрос видим и со стороны китайского потребителя. По экспорту в этом году мы имеем положительную динамику, и 2024 год намерены завершить на уровне 106-110% к прошлому году.



# ОТ ИННОВАЦИОННЫХ ДО ТРАДИЦИОННЫХ ВКУСОВ

*Какие новые технологии и актуальные решения для продовольственного рынка были представлены на «PRODEXPO-2024»?*

Для операторов продовольственной индустрии «PRODEXPO-2024» за годы своего существования стала уникальной демонстрационной площадкой, где проходят премьеры продуктовых и гастрономических новинок, презентации технологий и решений для производства пищевой продукции. И юбилейная выставка была богата на такие премьеры.

В числе первых делегация руководителей отрасли ознакомилась с экспозицией профессионального конгресса специалистов, ответственных за продовольственную безопасность страны. Начали обход высокие гости со стенда **ООО «Агропродукт»** — одного из наиболее известных и любимейших потребителям производителя ценнейшего продукта здорового рациона, рапсового масла. Брестское предприятие (Каменецкий район) производит линейку масел под уже ставшим знаменитым в Беларуси брендом «Капелька».

— Рапсовое масло в мире — один из самых востребованных продуктов, — рассказал начальник отдела продвижения товаров **ООО «Агропродукт»** Виталий Лацевич. — Наш бренд «Капелька» по праву заслужил доверие белорусских потребителей благодаря вкусовым качествам и глубокой очистке масла. Сегодня налаживаем контакты с россиянами, дальним зарубежьем — Китаем, Вьетнамом. В дни выставки сотрудничеством с нами интересовались представители торговых организаций Сирии и Алжира.

Сыры **Слуцкого сыродельного комбината** знают в 26 странах мира, в том числе в Сербии и Грузии, Таджикистане и Казахстане. Но экспортный потенциал предприятия не исчерпан, отметили его представители. Высокой делегации — и, разумеется, всем остальным посетителям «PRODEXPO-2024» — в этом году слуцкие сыроделы представили, в числе прочего, свой вкуснейший пармезан — один из старейших, сложнейших в производстве (он требует года выдержки) и любимых гурманами сортов сыра, прозванный «королём сыров». А также безлактозную продукцию и молочные коктейли. И рассказали о новых уникальных разработках:

— Среди «сложных» сыров у нас есть, например, маделан, выдержка которого — 24 месяца, — пояснил начальник управления сбыта и продаж ОАО «Слуцкий сыродельный комбинат» Вадим Галенчик. — Три года назад мы заложили пробную партию, и результат порадовал. Маделан нашего



производства имеет выраженный сладкий, слегка пряный вкус с ореховым послевкусием и ароматом, а легкая острота и пряность приобретаются в процессе созревания сыра.

Первая промышленная партия маделана уже заложена, рассказал Вадим Валерьевич, и уже в 2025 году гурманы смогут увидеть его на полках магазинов.

По итогам «PRODEXPO-2024» предприятие планирует подписание новых контрактов.

— Была заинтересованность и у представителей торговых сетей Российской Федерации, и стран СНГ, и дальнего зарубежья.

Специалист рассказал, что знаменитый ныне бренд «Ясь Белоус» был создан специально для внешнего рынка — он созвучен со словом «белорус», а в сознании зарубежных потребителей уже существует знак равенства между понятиями «белорусское» и «качественное». Но и отечественные покупатели оценили бренд.

Не обошли вниманием вице-премьер и руководители отрасли также стенды мясоперерабатывающих производств, наиболее инновационного направления пищевой промышленности республики. Свои новинки высоким гостям представили Глубокский, Ошмянский, Гомельский, Слонимский, Волковысский мясокомбинаты.

**Волковысский мясокомбинат** взял курс на импортозамещение и представил на международном форуме пищевиков в этом году такие новые виды продукции, как бризаола и пемонт.

— В тренде продукты из дичи, — отметил начальник отдела маркетинга ОАО «Волковысский мясокомбинат» Виталий Олешко. — У нас их целая линейка: в разных видах обсыпки, с различными специями, с можжевельником, из оленя и косули. А также новые продукты из свинины и говядины. У хозяек в тренде полуфабрикаты в маринадах — итальянском, мексиканском. Это и стейки, и другие виды продукции, позволяющие сэкономить время на приготовление и без усилий, в собственной духовке, получить «ресторанное блюдо».

Среди новинок флага мясоперерабатывающей отрасли — также колбаска с печенью.

— Особенно вкусна она в горячем виде, прогретая в духовке, — отметил представитель компании. — Это совершенно новый продукт, но он уже есть в фирменных магазинах и торговых сетях. Мы стараемся предложить



рынку разные варианты продукции, на разный кошелек и вкусовые предпочтения.

Секретом успеха на предприятии считают стабильно высокое качество, собственные сырьевые зоны и современные производственные линии.

— За качество мы ручаемся, будь то продукция премиум-класса или массовый продукт — сосиски, пельмени. Сосиски мы производим не по техническим условиям, а по СТБ, а в наших пельменях только рубленое мясо, специи и мука высшего сорта — никаких растительных добавок.

Примерно 60% продукции комбината отправляется на экспорт: в страны СНГ (Узбекистан, Казахстан, Грузия, Армения и т.д.), а также в Гонконг, Китай, Вьетнам, страны Африки.

— Стараемся расширять рынки сбыта, ведь диверсификация — основа экономического успеха, — подчеркнул собеседник. — В нашей стране волковысская продукция тоже на полках не залеживается. В ценовой категории «средняя плюс» мы держим своего покупателя, который знает и ценит нас на протяжении уже 60 лет.

«PRODEXPO-2024» позволило предприятию наладить новые контакты, отметил он, в том числе на российском, казахстанском и китайском рынках.

— Что касается Беларуси, мы широко представлены в Гродненской, Минской, Брестской и Гомельской областях, а благодаря «PRODEXPO-2024» расширим свое присутствие в Витебском и столичном регионах, — подчеркнул начальник отдела маркетинга.

**УП «Стародорожский плодоовощной завод»** представил на «PRODEXPO-2024» в этом году новую уникальную линию соков.

— Из грунтовых помидоров в нашей стране никто больше соки не производит, в этом направлении мы первые, — подчеркнул директор предприятия Дмитрий Бондарев. — Концентрация сухих веществ в них выше, чем в тепличных, ведь они вызрели на солнышке. Соответственно, более «домашний», натуральный вкус и у сока. Гомогенизированный томатный сок из грунтовых помидоров уже оценили потребители, а сок с семечками — так, как его готовили наши бабушки — появится в продаже с 1 декабря. И уже сегодня, по результатам дегустаций на «PRODEXPO-2024», можно прогнозировать его большое будущее: людям понравился наш новый вкус.





Соки предприятие выпускает как с солью и сахаром, традиционных вкусов, так и без добавления соли и сахара, в соответствии с предпочтениями сторонников правильного питания. И эти последние — в топе у зарубежных ретейлеров.

— Уже во второй день работы «PRODEXPO-2024» наше участие в выставке оправдалось с лихвой, — отметил директор. — Наши соки «органик» заинтересовали Азербайджан: мы заключили контракт на поставку. Китайские представители пригласили нас на переговоры в Великий Камень — они серьезно интересуются нашими наработками по различным видам березового сока. Будут у нас новые поставки и в целый ряд российских городов: Новгород, Москва, Санкт-Петербург, Челябинск. Наметилось сотрудничество с США: на выставке присутствовали торговые представители этой страны.

А у белорусских потребителей наибольший интерес во время дегустаций вызвала линия варенья «СтаДар», рассказал Дмитрий Николаевич.

— Мы производим шесть видов варенья: из вишни и клубники, голубики и черники, клюквы и брусники. Современные хозяйки, конечно, варят варенье и сами, но, скажу без ложной скромности, у нас получается по крайней мере не хуже. Об этом говорят потребители.

Известная каждой маме Беларуси компания «БелЛакт» в этом году порадовала посетителей «PRODEXPO-2024» не только новой, современной, удобной упаковкой детского питания. Хотя линейка для здорового питания малышей буквально с первого месяца жизни на стенде была представлена очень широко — и молочные смеси, и каши для прикорма (молочные, безмолочные, на козьем молоке). Для взрослых потребителей ОАО «БелЛакт» в этом году выпустил ряд порционных видов кофе и какао, 6 вкусов конфет на основе сухого молока, цельного и обезжиренного, а также мягкие сыры и творог. И настоящий фурор у посетителей стенда вызвала дегустация шоколадной колбасы (лакомство знаменитое предприятие разработало в различных вкусах: кокос, изюм, просто шоколад). Специально для дегустации БелЛакт привез на «PRODEXPO-2024» шоколадную колбасу весом 25 кг, от которой к закрытию форума не осталось ни крошки...

Разумеется, не могли руководители отрасли обойти стороной стенд такого «волата» белорусской пищевой индустрии, как **СООА «Коммунарка»**.

— «Золотая лирика» (молочный шоколад с кофейной начинкой), «Детские истории» (молочный шоколад, вареная сгущенка и пребиотик), а это наш хит продаж — вишня с перцем. Шоколад «Эль карамель», шоколад с помадно-шоколадной начинкой «Вишня-брауни» и с арахисовой пастой. А здесь в одной упаковке две плитки с разным наполнением: кокос и темное брауни, — перечисляет новинки легендарного предприятия и символа Беларуси ведущий специалист отдела маркетинга Жанна Ливанович.

Уже сейчас на стенде «Коммунарки» белорусские посетители «PRODEXPO-2024» и, конечно, гости страны приобретали к Новому году знаменитую лимитированную коллекцию зимних вкусов, которую фабрика выпускает каждую осень и зиму. В нынешнем году это такие вкусы, как

имбирь-лимон или жгучий ананас. Интересная новинка, ставшая хитом (и, забегая вперед, добавим: отмеченная золотом конкурса качества «PRODEXPO-2024») — «Конфеты с секретом», где виды конфет предлагается угадывать по вкусам. А зашифрованы названия продукции в очень поэтичные формулы. Спойлер: «Слёзы русалки» — это новый вкус шоколада от «Коммунарки» «Вишня с перцем».

— Дальше подсказывать не будем, — улыбается собеседница. — Догадайтесь сами. Для этого вам придется изучить наш ассортимент. Но, поверьте, такая «учеба» доставит вам удовольствие и однозначно поднимет настроение.

Еще одним важным пунктом на пути VIP-делегации стал большой стенд «Белкоопсоюза». Здесь были представлены все областные и районные организации потребительской кооперации страны и их огромный ассортимент: от маффинов, бисквитов и печенья до сыровяленных и сырокопченых колбас, рыбных консервов и пресервов, солений и квашений.

— С приходом холодов кислая капуста — в числе нашего самого ходового товара, — заверила главный технолог управления промышленности и звероводства «Белкоопсоюза» Татьяна Мартынович. — Ничего удивительного: этот ферментированный продукт — основа крепкого иммунитета и правильного пищеварения, а витамина С в квашеной капусте больше, чем в лимоне. Но чтобы она была вкусной и хрустящей, нужны умелые руки и, вероятно, какая-то особая аура кулинара. Ведь далеко не у всех кислая капуста, что называется, «получается». Современные горожанки предпочитают ее покупать, и покупают, как правило, именно у нас.

Ассортимент аутентичных «зимних» солений и квашений у «Белкоопсоюза» очень широк: от маринованного чеснока до моченых яблок, и, разумеется, огурцы-помидоры нескольких видов. «Белкоопсоюз» ориентируется на настоящую белорусскую кухню, возрождая традиционные, проверенные столетиями отечественные рецепты, ведь не случайно говорят, что новое — это забытое старое. Среди представленной на «PRODEXPO-2024» продукции интерес посетителей вызвали, например, вареники с картошкой — такие, как их всегда готовили в южных регионах Беларуси.

— Постоянно изучаем покупательский спрос, проводим опросы. И здесь, на «PRODEXPO-2024», для этого отличная



возможность. Потребители подходят сами, рассказывают, что понравилось, вносят предложения. Вся эта информация будет обработана, и, возможно, многие предложения потребителей получат продолжение в разработках наших технологов, — сказала Татьяна Мартынович.

Кстати, именно так родилась идея нового продукта — на этот раз для четвероногих питомцев. Лакомство от «Белкоопсоюза» (кусочки нарезанных и подсушенных печени и субпродуктов) обожают и собаки, и даже привередливые, избалованные домашние коты. А хозяева благодарят за натуральный, здоровый продукт для их любимцев.



## НАУКА НА СТРАЖЕ ЗДОРОВЬЯ НАЦИИ

Посетил вице-премьер Юрий Шулейко и стенд Института мясо-молочной промышленности Национальной академии наук. Ведь современная пищевая промышленность является высокотехнологичной и наукоемкой отраслью. Научно обоснованные параметры технологических процессов подготовки и переработки сырья, инновационные подходы на всех этапах производства продуктов питания позволяют снизить энергоемкость процессов, сделать производство продукта дешевле, а сам продукт — полезней для потребителя.

Ведущая научная организация пищевой отрасли нашей страны представила на форуме пищевиков уникальное, единственное в Беларуси производство заквасок для молочной промышленности.

— В образцах, представленных на нашем стенде, использованы технологии изготовления низкожирных сыров (жирностью 20%), — рассказала заведующая сектором научно-технического обеспечения РУП «Институт мясо-молочной промышленности» Надежда Анцыпова. — Технологи знают, насколько сложно получить вкусовые качества и правильную консистенцию сыра при столь низкой жирности. Мы использовали добавочные культуры, разработанные в нашем институте, позволяющие соблюсти вкусовые качества и требования консистенции в сырах с низкой жирностью, которые к тому же обладают быстрым вызреванием — не более 20 суток. Почему это важно? Современный потребитель, особенно молодое поколение, заботится о своем здоровье и стремится «держать вес». Мы не можем не замечать тенденций, которые набирают популярность в обществе. Для такого потребителя и разработан этот продукт. Еще одна наша разработка совместно с ОАО «Молочный мир» — безлактозный сыр, ставший победителем республиканского конкурса «Сто идей для Беларуси». Мы представляем целую линейку безлактозных продуктов — помимо сыров это молоко и кефир, мороженное, йогурты и сметана.

Сухие молочные коктейли и сухие смеси для мороженого, разработанные институтом — это экспортоориентированные продукты, отметила ученый. Сегодня они широко поставляются на экспорт, а начало им было положено в ИММП в 2018 году.

— Сейчас эта технология используется на более чем 7 предприятиях и прекрасно чувствует себя в экспортных позициях, — подчеркнула Надежда Анцыпова. — Узбекистан, Азербайджан, отели Египта, где отдыхают и наши белорусские туристы, в целом сеть HoReCa (термин расшифровывается как Hotel, Restaurant, Cafe и означает территорию гостеприимства). А то, что производит сейчас «Саушкин продукт» в этом сегменте, можно попробовать в Mak.by.

Стоит отметить и разработанную учеными института линейку молочной продукции А2.

— Появлению бренда «Асаблівае» (продукция А2 под этим брендом выпускается Лунинецким молочным заводом) предшествовала большая научная работа совместно с институтом генетики и цитологии НАН, — поясняет собеседница. — У человека может быть два типа аллергии на молочные продукты: на молочный сахар лактозу (для таких людей разработаны линии безлактозных продуктов) и на белок бета-козеин. Линейка молочных продуктов А2 не содержит этого аллергенного компонента, и люди могут не отказываться от полезных и вкусных элементов питания.

Обращает на себя внимание на стенде ИММП также линейка инновационных мясных продуктов из нетрадиционных видов сырья, в том числе из мяса промысловых животных. Интересна линия мясных продуктов, где содержание соли снижено на 30%.

— Это очень важно для людей, страдающих гипертонией, а ведь именно это заболевание — бич нашего населения, — подчеркнула специалист. — И одна из наших новейших разработок — мясные продукты для детей с повышенной массой тела.

Тема актуальна, ведь сегодня педиатры не устают твердить о сидячем образе жизни современных детей и подростков.

— Говорят, ожирение — заболевание богатой нации. Конечно, приятно сознавать, что мы входим в это число, и все же с проблемой ожирения следует бороться. Поэтому мы разработали сосиски и колбасы для детей с повышенным индексом массы тела. В этих исследованиях нас поддержало Министерство здравоохранения, ведь забота о будущих поколениях — это забота о здоровье нации.





# ПРОДОВОЛЬСТВЕННАЯ БЕЗОПАСНОСТЬ КАК ПРОДУМАННАЯ СТРАТЕГИЯ

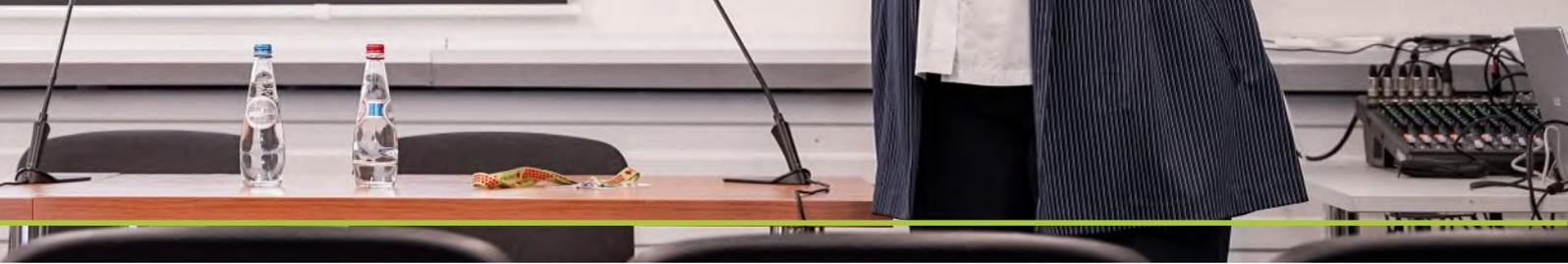
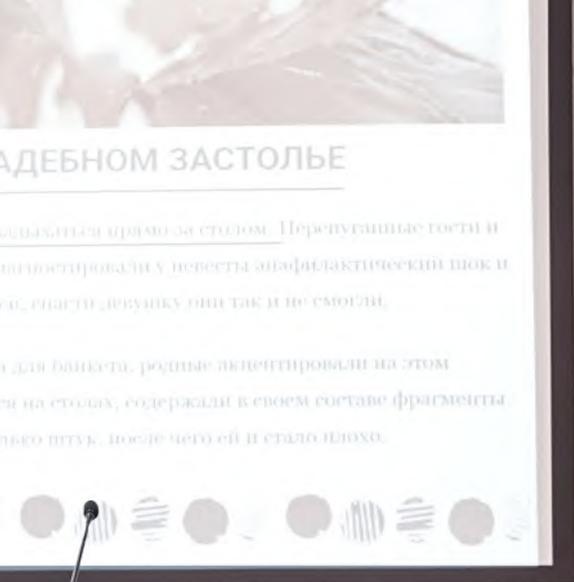
**Какие вопросы обсуждались в рамках деловой программы выставки «PRODEXPO-2024»?**

«PRODEXPO-2024» — не только дегустационная и выставочная площадка. Это место переговоров, мощный инструмент поиска новых партнеров, заключения контрактов и подписания договоров. А также уникальная возможность предметно поговорить о том, что способствует поступательному развитию всех направлений пищевого производства, наметить общий стратегический вектор и конкретные планы на перспективу.

Деловая программа форума была наполнена наиболее актуальными темами развития продовольственного рынка, экспертными дискуссиями между специалистами отрасли. Значимым блоком прошла серия B2B-переговоров между производителями продукции и представителями коммерческих служб торговых сетей стран-участниц выставки. В переговорах приняли участие более 15 белорусских ретейлеров, их коллеги из России, Таджикистана, Китая, других стран.

Пока практики заключали бизнес-соглашения, эксперты говорили о рынке, стратегиях и возможностях.





## ЕДА БЕЗ РИСКОВ

Эксперты обсудили проблему некачественного питания, одну из наиболее актуальных в современном мире

Не допустить пищевых рисков и обеспечить безопасность производимых продуктов — такую задачу поставили перед собой организаторы и участники практического семинара по наиболее актуальным вопросам управления рисками, который прошел в рамках «PRODEXPO-2024».

— Заказчикам сегодня важно знать, в каких условиях производятся продукты питания, которые идут на полки магазинов и далее к потребителям — то есть к нам сами в холодильники, — констатировала Ирина Шилова, Генеральный директор Alliance Group, международный аудитор безопасности с опытом работы в пищевой отрасли более 18 лет. — И на сегодняшний день два важнейших аспекта, связанные с пищевой безопасностью — это вопросы аллергенов и ботулизма. Эти темы и были глубоко рассмотрены на семинаре.

— Об аллергенах сегодня знают все, но нередко у производителя сохраняется к пищевой аллергии бытовое отношение, — подчеркнула эксперт. — Многие путают пищевую аллергию и непереносимость.

Между тем, пищевая непереносимость не несет в себе такой угрозы здоровью и жизни человека, как пищевая аллергия, сказала спикер. Непереносимость связана с дефицитом определенных ферментов, который со временем может восполниться. Аллергия же — это иммунный ответ, когда организм распознает какой-то пищевой белок (в продукте, совершенно безопасном для большинства потребителей) как опасный агент. В результате возникают скоротечные реакции. И тут наиболее страшны отеки, отметила эксперт, в особенности отек Квинке, купировать который можно только очень серьезными препаратами. Самую печальную статистику дает отек гортани и языка, перекрывающий дыхание, конкретизировала она. Поэтому летальные исходы при пищевой аллергии — не редкость.



— Единая нормативная база ЕАЭС содержит регламент по маркировке пищевой продукции, где есть перечень продуктов, относящихся к наиболее агрессивным аллергенам. Сформулированы четкие требования для производителей пищевой продукции — в первую очередь это необходимость указывать в составе на упаковке аллергены независимо от их количества, — подчеркнула Ирина Шилова. — Есть хорошая практика: производитель подчеркивает те ингредиенты, которые относятся к перечню аллергенов, или выделяет их жирным шрифтом.

Особенно это важно, если состав длинный (например, в кондитерских изделиях). Читая этикетку, люди могут просто не дочитать до аллергена, а выделенные фрагменты глаз «схватывает» сразу, добавила она.

Еще один фактор риска для аллергенных покупателей — кроссконтаминация, или перекрестное загрязнение аллергенами, обратила внимание практиков пищевой сферы спикер. Когда различные виды продукции производятся на одних и тех же линиях, оборудовании или в одних и тех же цехах, аллергены (яичный порошок, сухое молоко, соя, фосфаты, текстурат и т.д.) попадают в продукты, в которых их не должно быть по рецептуре. И таких точек на производстве достаточно много.

— У аллергенов нет безопасной дозы, — констатировала ученый. — Что делать? Либо выносить на чистые продукты предупреждающую надпись о том, что на этом предприятии также производятся продукты с теми или иными аллергенами, либо добиваться того, чтобы цех был действительно «чистым», с нулевым аллергенным профилем, изолированный от остального производства. Это осознанный путь, гарантирующий покупателям безопасный продукт.

— Наше законодательство в этом отношении краткое, но конкретное: если производитель понимает, что не может полностью исключить кроссконтаминацию на производстве, он обязан предупредить покупателя об этом в маркировке, — резюмировала специалист.

Доклад аудитора безопасности Ирины Шиловой завершился дискуссией с вопросами из зала о практических шагах в этом направлении.

Скрытой угрозе ботулизма, потенциальным источникам и мерам управления рисками на пищевом производстве было посвящено выступление Натальи Диановой, ведущего эксперта по пищевой безопасности и качеству. Эксперты и практики пищевых производств вместе выработали эффективные шаги по минимизации этих рисков.



## ХЛЕБ — ВСЕМУ ГОЛОВА

*Второй день работы «PRODEXPO-2024» открылся Международным симпозиумом хлебопеков.*

Этот профессиональный форум собрал широкую аудиторию из Беларуси, России, других стран в конференц-зале отеля Crowne Plaza Minsk. Перед профессионалами хлебопекарной отрасли выступило около 20 докладчиков — представителей научных кругов, Минсельхозпрода, смежных министерств и ведомств, а также руководителей производств различных форм собственности.

Темы, которые были вынесены на широкое обсуждение на симпозиуме, касались хлебопечения и регулирования потребительского рынка Беларуси и России на современном этапе, автоматизации и модернизации хлебопекарных производств, предложений машиностроителей по импортозамещающему оборудованию для хлебопекарной сферы, вопросов кадрового потенциала отрасли, научного обеспечения производственных процессов, расширения ассортимента и улучшения качества выпечки, инновационных технологий и предпочтений новых поколений потребителей.

Одним из наиболее ярких и дискуссионных докладов стало выступление директора ООО «Хлебозавод» (РФ) Александра Атланова «Хлеб. Переосмысление».

— С тех пор, как в свободном доступе появились промышленные дрожжи, чистые, великолепные, с высокой активностью, мы начали путь по упрощению технологического процесса, — констатировал практик. — В России это порой принимает негативные формы: производство примитивной, «пустой» булки, которая заполняет полки магазинов. Хлебозаводы прекратили вести закваски и отошли от темы жидких дрожжей, начали конкурировать на уровне технологичности и издержек производства. В результате технологические процессы стали короткими, а хлеб — тяжелым для усвоения и невкусным. И, как следствие, люди отказываются от хлеба. Хлеб, приготовленный в природной логике, воспринимается организмом совершенно иначе, — отметил эксперт.

Он подчеркнул, что Беларусь сумела сохранить аутентичные рецепты и технологии производства хлеба.

— В Беларуси каждый завод ведет технологию жидких дрожжей, — сказал Александр Атланов. — Но в целом, вы тоже идете по тому же пути и уже многое упускаете. Нам всем надо вернуться к смыслу хлеба. Часто приходится слышать: хлеб — это бизнес. Да, экономика важна, но в первую очередь надо думать про людей, про потребителей нашего продукта.

Эксперт говорил о необходимости отказа от однофазной технологии производства хлеба, а также от консервантов и химических добавок в его составе.



В рамках симпозиума состоялась дискуссия «Перспективы развития хлебопекарной отрасли», в которой приняли участие заместитель Председателя Правления Белкоопсоюза Оксана Скиндер, начальник Главного управления перерабатывающей промышленности Министерства сельского хозяйства и продовольствия Республики Беларусь Вадим Побединский, Генеральный директор КУП «Минскхлебпром» Александр Забелло и исполнительный директор Национального союза хлебопечения Российской Федерации Рустам Айдиев.

— Сегодня мы уходим от больших объемов и переходим на мелкоштучное производство, — отметила Оксана Скиндер, говоря об изменениях хлебопекарной отрасли нашей страны в ближайшие пять лет. — Необходимо и новое — это продвижение нашей продукции, и «забытое старое» — сохранение натуральности продукта.

Вектор развития хлебопекарной отрасли Беларуси лежит и в сфере цифровизации производств, подчеркнул Вадим Побединский. Требования в сфере качества и безопасности хлебобулочных изделий будут расти, прогнозирует эксперт. И если в последние годы усилия были направлены на обеспечение продовольственной безопасности страны, то теперь необходимо сосредоточиться на качестве и экологичности. Также важна дифференциация продукции по предпочтениям различных поколений потребителей.

Дискуссия затронула и вопросы ценообразования на хлебобулочные изделия.

— Мы теряем правильные отношения общества к хлебу еще на начальном этапе, — высказал мнение Александр Забелло. — Хлеб не должен быть самым дешевым продуктом, потому что дешевое не ценится. Хлеб должен стоить, сколько он стоит на самом деле. И он должен быть разным — нужен и дешевый, и дорогой хлеб.

Говоря о перспективах развития отрасли на ближайшую пятилетку, эксперты отметили, что помимо крупных хлебопекарных предприятий сохранится и частный бизнес: маленькие пекарни с горячим хлебом и небольшим развесом останутся привлекательными для покупателей.



# БУДУЩЕЕ РОЖДАЕТСЯ СЕГОДНЯ

## *Насколько сфера общественного питания продвинулась в подготовке кадров?*

**Актуальным проблемам кадрового обеспечения сферы общественного питания и эффективным методам формирования профессиональной компетентности молодых специалистов был посвящен круглый стол, который собрал на площадке «PRODEXPO-2024» представителей Министерства антимонопольного регулирования и торговли, Белкоопсоюза, руководство отраслевых высших и средних учебных заведений нашей страны.**

По состоянию на 1 ноября 2024 года в Беларуси функционирует более 25,9 тысяч объектов общественного питания, рассказала заместитель начальника управления организации торговли и общественного питания — начальник отдела методологии МАРТ Ирина Шпак, чтобы дать возможность собравшимся оценить объем кадров, в которых нуждается отрасль.

— За текущий год прирост объектов общественного питания составил 3,9%, или почти 1000 объектов. 22 000 мест дополнительно появилось в столовых, кафе и ресторанах республики, — сообщила специалист. — Основные форматы традиционны и состав их не меняется. Большинство из них представлены столовыми при учреждениях и на предприятиях, их около 4,5 тыс. На втором месте кафе (3,4 тыс.), мини-бары (2,5 тыс.), бары (порядка 1800), кофейни (около 1400), кафетерии (1387), рестораны (778).

Обеспеченность населения общедоступными местами в этих заведениях на 1 января текущего года на тысячу человек по республике составила 43,2 места при нормативе 42 места на тысячу человек, отметила представитель МАРТ. Норматив выполняется во всех регионах, а в столице обеспеченность такими местами составляет 56,9 на тысячу человек.

— Есть проблема с оказанием услуг общественного питания в сельской местности, — конкретизировала специалист. — Она обусловлена в том числе рядом объективных факторов: количеством населения и наличием спроса. Чтобы улучшить состояние общественного питания на селе, в 2017 году издан Указ Президента, предусматривающий ряд налоговых льгот и преференций для субъектов, которые осуществляют деятельность в сфере общественного питания в сельской местности.



Представитель МАРТ отметила также необходимость развития сферы гастрономического туризма в нашей стране.

В сфере общественного питания сегодня, особенно в крупных городах, очень высок уровень конкуренции. И, разумеется, необходим приток молодых квалифицированных и мотивированных специалистов. Между тем, есть сферы, где отмечается стабильная нехватка сотрудников, подчеркнули собравшиеся «за круглым столом» эксперты. И в первую очередь это комбинаты школьного питания. Это глобальная проблема, и решаться она должна в комплексе, отмечали они, назвав оптимальным выходом целевую подготовку специалистов.

Ректор УО «Белорусский государственный университет пищевых и химических технологий» Максим Киркор представил коллегам сведения о закреплении молодых специалистов на первых рабочих местах начиная с 2020 года. Так, оказалось, что выпускники в большинстве своем покидают первое рабочее место после отработки распределения — остается лишь пятая часть молодых специалистов. Более того, только половина вчерашних студентов остаётся работать в отрасли.

— Это еще одна проблема, которую надо решать вместе с организациями-заказчиками кадров, причем незамедлительно, — констатировал ректор.

Эксперты говорили о необходимости для компаний комплексно работать над удержанием и развитием своих сотрудников, в том числе молодых специалистов. В ходе форума были выработаны конкретные шаги, направленные на решение вопросов кадрового голода, а также эффективное обучение будущих специалистов в соответствии с требованиями рынка труда.

Еще одним ярким и запоминающимся событием «PRODEXPO-2024» стала Международная конференция «Пчеловодство в Республике Беларусь. Технологии производства и переработки продукции пчеловодства». Форум собрал экспертов со всей страны, а также представителей России, спикеров из КНР и Литвы. Обсуждались вопросы профессионального образования пчеловодов, сертификации продуктов пчеловодства, оповещения пчеловодов о графике обработки полей, генетической идентификации и «чистопородности» пчел.



## ЛУЧШИЕ ИЗ ЛУЧШИХ

*Профессиональные конкурсы и чемпионаты стали ключевыми, и, пожалуй, самыми ожидаемыми мероприятиями «PRODEXPO-2024».*

На полях «PRODEXPO-2024» решались не только деловые вопросы. В стенах футбольного манежа прошло множество ярких, запоминающихся конкурсных мероприятий.

«PRODEXPO-2024» — наверное, самая посещаемая среди всех отраслевых выставок, и помимо дегустаций большую аудиторию — не только профессиональную, но и людей, далеких от пищевой промышленности (то есть просто потребителей, ради которых, собственно, и работает пищевая отрасль) — собрал финал конкурса кондитерского мастерства «Беларусь космическая», Международный чемпионат кондитерского искусства и Международный кулинарный кубок-2024.

Состоялось в дни выставки и одно из наиболее ожидаемых профессионалами пищевой сферы событий — Республиканский смотр качества хлебобулочных и кондитерских изделий «Смакота-2024». И, конечно, Гран-При, «золото» и «серебро» экспертное жюри вручило победителям дегустационного конкурса «PRODEXPO-2024».





# ТРАДИЦИИ. КАЧЕСТВО. ИННОВАЦИИ

**Под таким девизом в Год качества проходил Международный дегустационный конкурс PRODEXPO-2024, победители которого были названы в дни работы одноименной выставки.**

В конкурсе участвовали организации пищевой и перерабатывающей промышленности, сельскохозяйственные предприятия, крестьянские и фермерские хозяйства, предприятия малого бизнеса и индивидуальные предприниматели, выпускающие пищевую продукцию. Международный дегустационный конкурс PRODEXPO в этом году, как и в прошлые годы, был организован НПЦ НАН по продовольствию совместно с Национальным выставочным центром «Белэкспо» Управления делами Президента Республики Беларусь, Министерством сельского хозяйства и продовольствия нашей страны и концерном «Белгоспищепром». На конкурс поступили заявки от 85 отечественных и зарубежных производителей продуктов питания. Экспертной комиссией было оценено порядка четырех сотен образцов пищевой продукции в группах «Хлебобулочная и мукомольно-крупяная продукция»; «Мясная продукция, в том числе из мяса птицы»; «Молочная продукция»; «Кондитерская продукция»; «Картофелепродукты и концентраты пищевые».

Награды победителям вручали заместитель министра сельского хозяйства и продовольствия Беларуси Вадим Шагойко, генеральный директор НПЦ НАН по продовольствию Алексей Мелещеня и председатель концерна «Белгоспищепром» Олег Жидков.

— Отбор был жестким: из самой лучшей, самой качественной продукции эксперты сумели выбрать наиболее интересные для потребителя позиции, — сказал на церемонии вручения Гран-при конкурса Вадим Шагойко. — Видя широкий ассортимент продовольствия на прилавках наших



магазинов, зрители могут оценить, насколько сложно было, подводя итоги, определять лучших и отмечать их работы.

Замминистра призвал производителей пищевой продукции не останавливаться на достигнутом: расширять ассортимент и представлять потребителям новинки производства.

— Белорусские продукты всегда отличались своим качеством, высоким уровнем потребительских свойств, — подчеркнул Олег Жидков. — И дальше мы будем высоко держать флаг качества белорусской продукции в нашей стране и по всему миру. Желаю всем участникам продолжать прославлять своим трудом нашу славную Республику Беларусь!

— По некоторым позициям профессиональное жюри проводило оценку на протяжении месяцев. Были жаркие дебаты вплоть до сотых балла, — констатировал Алексей Мелещенко. — Так что обладатели Гран-при, золотых и серебряных медалей конкурса «PRODEXPO-2024» — это действительно лучшие из лучших в своих номинациях.

Среди представителей хлебопекарной, мукомольной и крупяной отраслей обладателями Гран-при стали, в частности, столичный «Хлебозавод N2», Новолукомльское производство филиала «Оршанский хлебозавод» ОАО «Витебскхлебпром», ОАО «Борисовхлебпром», «Молодечненский хлебозавод» и «Берестейский пекарь».

В номинации молочной продукции в число лучших из лучших по праву попали Лунинецкий молочный завод, Ляховичский МЗ, «Бел-Лакт», Слуцкий сыродельный и Рогачевский молочно-консервный комбинаты.

В группе мясных продуктов обладателями Гран-при конкурса стали в числе прочих Ошмянский, Гродненский, Слонимский мясокомбинаты, «Индейка из Лиды», агрокомбинат «Скидельский продукт».

В число победителей в группе «Кондитерская продукция» ожидаемо вошли «Коммунарка» и «Красный пищевик», а также «Красный Мозырянин» и Столбцовский филиал ОАО «Городейский сахарный комбинат». А в группе «Картофелепродукты и концентраты пищевые» Гран-при завоевали «Лидапищеконцентраты», ОАО «Машпищепрод», Толочинский консервный и Рогозницкий крахмальный заводы.

**Дмитрий Песоцкий, заместитель начальника управления сбыта и продаж ОАО «Слуцкий сыродельный комбинат»:**

— Расширили нашу безлактозную линейку. Сейчас в иабетом — на 22,9%.





## САМЫЙ ВКУСНЫЙ ХЛЕБ СТРАНЫ

**Республиканский смотр качества хлебобулочных и кондитерских изделий «Смакота-2024» прошел в рамках тридцатой, юбилейной выставки-ярмарки «PRODEXPO-2024».**

В смотре качества участвовал 231 образец хлебобулочных и кондитерских изделий от белорусских производителей, а также хлебопёков соседней России. За высокое звание «авторов» самой вкусной в Беларуси выпечки соревновались все хлебозаводы страны, а также кондитерские предприятия различных форм собственности. Обладатели Гран-при смотра качества получили право наносить на упаковку значок «Смакота» (милый улыбающийся батончик), чтобы потребитель мог находить то, что уже отметили эксперты во время закрытой дегустации образцов. В компетентное жюри вошли представители министерств торговли и здравоохранения, а также эксперты отрасли. Образцы оценивались по вкусовым качествам и органолептическим свойствам, внешнему виду и составу.



— Этот смотр проводим уже 21-й год, его цель — популяризация хлебобулочных изделий, — рассказала организатор мероприятия, главный редактор журнала «Пекарь и кондитер» Людмила Овсянникова. — Некогда хлеб ценился на уровне легенды и символа. Сегодня для молодого потребителя это или «то, что покупает мама», или некий малопонятный продукт. Мы проводим смотр качества «Смакота», чтобы выявить лучшие образцы в республике и показать потребителю — в том числе молодому и подрастающему поколению — что современные хлебопекарные изделия соответствуют требованиям здорового питания, что они вкусны и полезны. Наша задача — заново создать вокруг хлеба, как говорит молодежь, правильный вайб.

Ассортимент хлебобулочных и кондитерских изделий на полках белорусских магазинов насчитывает тысячи наименований. На что при производстве хлеба сегодня делается акцент?

— В первую очередь, конечно, на принципы здорового питания, — констатирует Людмила Овсянникова. — Это цельнозерновой хлеб с полезными добавками — в том числе с черносливом, курагой, сухофруктами. Это специализированные хлебобулочные изделия для потребителей, страдающих диабетом, беременных женщин, пожилых людей. Это снеки и другие изделия для юных покупателей.

Выбор производители предлагают под каждый покупательский запрос, отмечает собеседница.

— Если говорить о новых видах хлеба, есть очень интересные научно обоснованные разработки. В их основе исследования ГП «Белтехнохлеб» и структур Национальной академии наук. Это хлебобулочные изделия, обогащенные железом, другими полезными микроэлементами и витаминами, — рассказала она.

Так кто же в нашей стране печет лучший хлеб? В числе абсолютных лидеров — «Белкоопсоюз», один из крупнейших отечественных производителей хлебобулочной продукции (в объемах республики его доля — до 15%). В этом году 19 организаций потребительской кооперации представили на смотр качества 68 образцов, в том числе новую продукцию. «Смакота-2024» отдала в их общую копилку 15 золотых и 3 серебряные медали, а также Гран-при.





# СЛАГАЕМЫЕ ПРОФЕССИОНАЛИЗМА

*На «PRODEXPO-2024» профессионалы различных сфер пищевого производства показали зрителям свое мастерство.*

Самый масштабный в Беларуси и один из ведущих в странах СНГ международный форум «PRODEXPO-2024», без сомнения, наиболее авторитетное ежегодное событие нашей страны в сфере продовольствия. Вот уже три десятилетия оно определяет вектор развития белорусской пищевой индустрии. И один из инструментов здесь — престижные профессиональные конкурсы.

В этом году среди них был Конкурс кондитерского мастерства «Беларусь космическая», Международный чемпионат кондитерского искусства, Международный кулинарный кубок, в котором приняли участие не только мастера (шефы и су-шефы), но и студенты из нашей страны, России, Китая, а также Международный конкурс на лучшую упаковку «СмакАрт-2024».

В нынешнем году Кулинарный кубок оценивала усиленная команда жюри из Беларуси и России, рассказали организаторы: экспертный состав возглавила главный эксперт компетенции «Кулинарное искусство» Республиканского конкурса профессионального мастерства ProfSkills Belarus Ольга Мацикова. А председателем жюри Чемпионата кондитерского мастерства стала



преподаватель «Школы шоколада», победитель международных кулинарных конкурсов, член Всемирной ассоциации кулинарных союзов (WACS), обладатель «Знака кулинарной Элиты России» Елена Сучкова.

— Наши конкурсы — не только шанс завоевать награду. Все конкурсанты получают обратную связь от членов жюри: советы, рекомендации, указания на ошибки, то есть возможность расти в своем профессионализме. И профессионализм действительно растет. Конкурсанты начинают с бронзовых медалей и дипломов участников, и нередко через несколько лет дорастают до Гран-при, — подчеркнула одна из организаторов профессиональных конкурсов Людмила Овсянникова.

— В этом году на Кулинарном кубке заметен значительный рост мастерства, — отметил и глава Гильдии поваров и шеф-поваров Беларуси Александр Чикилевский. — Я имею в виду не профессионалов, они всегда работают качественно, а ребят из училищ и колледжей — они сделали большой шаг вперед: применяют новые техники, открывают новые вкусы. Динамика роста есть, и это здорово.

Кулинарный кубок предполагал различные форматы и номинации. Конкурсанты в режиме реального времени, под взглядами зрителей готовили блюда из мяса, птицы, рыбы, аутентичную белорусскую кухню. Прошел конкурс среди шефов «Бриллиантовый колпак», командные соревнования и «Черный ящик», где из спонтанного набора продуктов в кратчайшие сроки надо было приготовить вкусное и полезное блюдо.

— Это огромный опыт, — подчеркнул Александр Чикилевский. — Ребята учатся работать в стрессовой ситуации, а на кухне стресс начинается с 9 часов утра, и это нормально. А кроме того, тренируют насмотренность, для повара это тоже важно: какие техники используют коллеги, как готовят и как подают? Сегодня кулинария развивается очень быстро. Я 35 лет на кухне, но учусь до сих пор, даже у молодых ребят.

Среди победителей Кулинарного кубка действительно много молодежи, показавшей высокий профессионализм. Это и выпускник Белорусского государственного университета пищевых и химических технологий Егор Окунев (он удостоен золотой медали в номинации «Шеф-повар года»), и учащиеся Барановичского технологического колледжа Белкоопсоюза (они завоевали сразу три медали),





и студент Гродненского государственного колледжа отраслевых технологий Владислав Дежиц (он привез с «PRODEXPO-2024» сразу два Гран-при профессиональных конкурсов).

Оценивая арт-объекты (а не просто торты, пирожные и пряники), представленные на Международный чемпионат кондитерского искусства, судья Всемирной ассоциации сообществ шеф-поваров Worldchefs (WACS) Анастасия Колупанович рассказала:

— Мы оценивали не только арт-мастерство, но и вкусовые качества: каждый конкурсный образец получал суммарный балл. В международных конкурсах именно вкус имеет первостепенное значение, ведь первый раз покупатель выбирает продукт глазами, а второй — уже на основе его вкуса.

Победителей и призеров было много. В частности, Гран-при кондитерского чемпионата отдано конкурсной работе представителя кондитерской фабрики «Домочай». «Золото» добавили в копилку призов «Берестейский пекарь» и «Гроднохлебпром», «серебро» «уехало» на «Борисовхлебпром».

А Гран-при состязания «Беларусь космическая» завоевала кондитер с 15-летним стажем ОАО «Булочно-кондитерская компания «Домочай» Ольга Давыденко.

Юбилейная выставка «PRODEXPO-2024» положила начало и новому стартапу: в рамках мероприятия прошло награждение победителей первого Республиканского конкурса меда «Лучший мед сезона 2024».

## Мнения участников «PRODEXPO-2024»

— На мой взгляд, выставка для нашего предприятия была результативной. Есть договоренности, прошли переговоры, состоялись встречи с поставщиками, как новыми, так и с теми, с которыми мы сотрудничаем уже много лет. А также с непосредственными покупателями нашей продукции. Завязались международные связи. Налажены контакты с представителями регионов Беларуси, где прежде наша продукция не была представлена достаточно широко. Например, с торговыми сетями столицы. Четыре выставочных дня прошли интересно и насыщенно. Будем участвовать в «PRODEXPO» и в дальнейшем.

**Валентина Лялюхова, ведущий специалист отдела маркетинга  
ОАО «Гомельский мясокомбинат»**

— Наше предприятие всегда старается обновлять ассортимент, и в этом году на «PRODEXPO-2024» мы также привезли новинки. Было очень приятно представить их потребителям и получить обратную связь во время дегустаций. Тем более на пороге большого юбилея: в следующем году нашему предприятию исполняется 70 лет. Убеждена, что такие масштабные мероприятия очень полезны и нужны. Прекрасно, что сегодня у нас есть возможность общаться онлайн, но когда видишь своих партнеров и покупателей воочию, формируются совсем другие деловые отношения. После личных встреч всегда проще работать и по заявкам, и по отгрузке продукции. Разумеется, наше предприятие будет участвовать в «PRODEXPO-2025» и в следующие годы.

**Юлия Бурштын, начальник отдела маркетинга,  
реализации и внешнеэкономических связей  
ОАО «Малоритский консервоовощесушильный комбинат»**

— Мы ежегодно участвуем в «PRODEXPO». Наше предприятие считает выставочную деятельность одним из важнейших направлений в своем развитии. Знакомимся с новыми поставщиками, причем не только в сфере основного производства, но и в области упаковки, рекламного оборудования, налаживаем контакты с продуктовыми ретейлами нашей страны и зарубежья. В этом году на «PRODEXPO-2024» было много представителей российских торговых сетей, а также стран СНГ, которые хотели бы наладить сотрудничество. Прошел ряд эффективных переговоров. Всегда проще, когда в одном месте коммуницируют сразу несколько стран, это дает возможность плодотворного диалога о сотрудничестве, подписания контрактов. И очень радует, что в этом году «PRODEXPO-2024» посетило много молодежи. Они обращают внимание на белорусские продукты, интересуются нашими предприятиями. Это и студенты, которые в ближайшие годы могут влиться в трудовой коллектив предприятия, и молодая аудитория наших покупателей, то есть то экономически активное ядро, которое в дальнейшем будет покупать нашу продукцию. А кроме того, выставка — это особый вайб: мы узнаем последние тренды, рассказываем о своем предприятии и новой продукции. Это одно из важнейших мероприятий, дающих возможность коммуникации и с другими компаниями, и с потребителями.

**Жанна Ливанович, ведущий специалист  
отдела маркетинга СОАО «Коммунарка»**

## Мнения участников «PRODEXPO-2024»

”

— Участие в «PRODEXPO» для белорусских производителей пищевых продуктов уже стало доброй традицией. И наше предприятие — не исключение. Не ошибусь, если скажу, что в этом году работа на выставке была для нас плодотворной. И в части налаживания новых деловых связей и контактов, и — что немаловажно — в части общения с конечным потребителем нашей продукции, для которого мы и работаем. Белорусский потребитель сегодня очень искушенный, в сфере производства молочных продуктов в нашей стране огромная конкуренция. Люди хотят потреблять вкусные продукты и получать дополнительную пользу. Именно в этом направлении мы и развиваемся. Так, вся наша линейка «Active life» — это функциональные молочные продукты: или дополненные пробиотиками, или безлактозные (сыр и мороженное). Мы стали первыми в Беларуси, кто производит безлактозное мороженное, а также протеиновое мороженное без сахара, содержащее 12 г белка. Увидели интерес покупательской аудитории, собрали обратную связь от потребителя. «Молочный мир» поставляет свою продукцию в более чем 40 стран мира — в том числе это Япония, Филиппины, Саудовская Аравия, Сингапур. По итогам выставки есть интерес к нашей продукции у новых партнеров из Грузии, Казахстана, Азербайджана. Намечены перспективы, есть интересные предложения. В том числе от покупателей: каждую из озвученных ими идей мы будем тестировать и лучшие — запускать в производство.

**Анастасия Якимович,**  
начальник сектора маркетинга ОАО «Молочный мир»

”

”

— Мы участвуем в «PRODEXPO» с самого первого года проведения выставки, то есть уже 30 лет. Если бы участие не приносило плодов, мы бы, разумеется, отказались от него. Но «PRODEXPO» из года в год демонстрирует эффективность и отличную организацию работы. Хотим от души поблагодарить организаторов за грамотную подготовку и поддержку экспонентов непосредственно в выставочные дни, проведение важных научно-практических мероприятий и возможность эффективного налаживания бизнес-сотрудничества. Мы были рады представить свои новинки производства, увидеть наших постоянных клиентов и расширить деловые контракты.

**Екатерина Макаревич,**  
менеджер ОАО «Барановичхлебопродукт»

”

”

— Только положительные впечатления. Все задачи, которые намечали, мы выполнили. Пообщались с потребителями во время дегустаций. Представили наши новинки — сыровяленную колбасу «Фуршетную» с добавлением вишни, колбаски качиаторе и чоризо. Приятный момент — положительные отзывы и рилсы, которые в дни выставки создавала в соцсетях о нашей продукции молодежь, побывавшая на дегустациях на нашем стенде.

**Татьяна Кулишевич,**  
специалист ОАО «Пинский мясокомбинат»

”

## Мнения участников «PRODEXPO-2024»

”

— Выставка очень полезна для привлечения новых клиентов, общения с партнерами, международного обмена опытом. По итогам выставки есть наработки, идут переговоры, прорабатываются контакты с российскими и китайскими ретейлерами. И, по моему мнению, очень важна обратная связь от потребителей, которую мы тоже получили. У белорусского покупателя — свои предпочтения: потребителям важно, чтобы в продукте было больше белорусского сырья, потому что «белорусское» значит «качественное». Люди хотят хлопья с тыквой, со льном, а ананасом и манго уже никого не удивишь. И это важно учитывать.

”

**Виктория Бондаренко,**  
представитель ОАО «Гомельхлебпродукт»

”

— Мы рады, что приняли участие в «PRODEXPO-2024», довольны результатами. Это были четыре дня плодотворной работы: здесь были и наши покупатели, и небольшие магазины, и большой ретейл. «PRODEXPO-2024» — хорошая площадка для налаживания международных контактов. Кроме того, такое масштабное мероприятие позволяет анализировать свою работу, тем более, что наше предприятие стремится к расширению географии поставок.

Ну, а что касается общения с потребителями во время дегустаций, то очевидно, что наши люди любят, чтобы производитель их все время удивлял. И мы стараемся не обманывать ожидания. В этом году на дегустациях в рамках «PRODEXPO-2024» фурор произвели наши йогурты А2 с разными вкусами. Другие молочные продукты А2 уже нашли своего покупателя. На выставке было много торговых представителей и внутреннего рынка, и зарубежной торговли — из России, Казахстана, Китая, Арабских Эмиратов. Мы наладили контакты, теперь будем прорабатывать эти направления.

”

**Инна Ивашкевич, ведущий экономист**  
по сбыту ОАО «Лунинецкий молочный завод»

”

— Довольны уровнем организации выставки, составом участников экспозиции, заинтересованностью посетителей нашего стенда. Будем ждать следующей выставки в новом формате. А с этой увозим договора, которые подписали в выставочные дни. Также обсудили действующие договоры, и результат такого обсуждения — много решенных насущных вопросов. И, конечно, увозим мы с «PRODEXPO-2024» яркие впечатления от дегустаций и общения с потребителями. Наше предприятие находится в Кобрине и выпускает рыбную продукцию. Еще раз убедились: в Беларуси любят рыбу и умеют ценить ее качество.

”

**Богдана Ковч,**  
начальник отдела сбыта ООО «ЮдисИнвест»

## Мнения участников «PRODEXPO-2024»

”

— Участие в выставке оцениваю как полезное. По ее итогам сейчас мы на стадии заключения договоров с белорусскими сетевыми представителями. Мы им интересны, ведь мы производим эксклюзивную, экологически чистую продукцию. Возможно, будем выходить к вашим покупателям «островком» в крупных торговых центрах. «Ямал-продукт» — крупнейшее предприятие по глубокой переработке рыбы в северной части России. Мы занимаемся переработкой благородных сиговых рыб. Также можем предложить белорусскому покупателю продукты из оленины. Думаю, эти эксклюзивные продукты, экзотика для Беларуси, будут по достоинству оценены в вашей прекрасной стране.

”

**Валентина Сацукевич,**  
представитель холдинга «Ямал-продукт»  
(Ямало-Ненецкий АО, Россия)

”

— В Беларусь мы привезли самое вкусное — в первую очередь азербайджанский чай, который называют «душа Баку». Представили на «PRODEXPO-2024» и варенье из Баку с настоящим кавказским колоритом: например, самое знаменитое, из грецкого ореха, а также варенье из белой черешни и кизила. Ну, а самым топовым во время дегустаций оказался компот из фейхуа. Понравились белорусским потребителям и наши соусы — кетчупы с утонченным вкусом бакинских помидоров, ткемали, гранатовый соус нашраб (в азербайджанской культуре он — номер один к рыбным блюдам). От выставки мы ожидали деловых связей и контрактов, но в первую очередь хотели, чтобы белорусский народ познакомился с нашей продукцией и нашел для себя то, что ему по душе. В обоих случаях наши ожидания оправдались.

”

**Алина Барановская,**  
представитель ООО «Азербелтрейд» (Азербайджан)

”

— Наша компания производит кондитерские изделия — зефир премиум-класса, лукум (не рахат-лукум, а именно лукум, это достаточно эксклюзивный продукт), а также пряники, в том числе по аутентичным технологиям. Предприятие имеет свои традиции и длинную историю: в этом году фабрике исполняется сто лет. В Беларуси, конечно, непросто конкурировать в сфере кондитерских изделий, но наш продукт по-своему уникален и, надеемся, найдет в вашей стране своих поклонников. На предприятии сохранились старинные рецепты и технологии. Наряду с модернизацией стараемся при производстве сладостей максимально использовать ручной труд — это концепция компании. Поэтому приехать в Минск на «PRODEXPO-2024» было для нас важно. Понравились и организация выставки, и насыщенная программа. Задел на сотрудничество создан, участие в выставке было полезным для предприятия. Единственное замечание: хотелось бы, чтобы наряду с сетями на «PRODEXPO-2024» в дальнейшем присутствовало больше дистрибьюторов, которые настроены были бы распространять товар не только крупными, но и небольшими партиями.

”

**Александр Бибилов,** представитель компании  
«Кондитерская фабрика «ОСКО» (Воронежская область, Россия)

## Мнения участников «PRODEXPO-2024»

— На «PRODEXPO-2024» мы представляем элитные семена собственного производства. И, в частности, семена люпина белого сорта Мичуринский — то, чем в этом году начали активно заниматься в Беларуси. В Гродненской области на базе 17 хозяйств экспериментальные поля засеяли этим сортом, а мы его уже с 2012 года производим. Это прекрасная кормовая база для всех видов животных. Плюс это будущее мукомольной промышленности: мука из люпина пользуется популярностью у сторонников правильного питания. Так, на площадке «PRODEXPO-2024» мы общались с белорусским производителем хлебобулочных изделий, получившим заказ с требованием «не менее 20% люпиновой муки в составе выпечки». В «PRODEXPO-2024» в Беларуси участвуем впервые. Познакомились с белорусскими производителями и в ближайшее время начнем сотрудничество. Так что в Минск мы съездили удачно. Достигли намеченных целей, а по некоторым направлениям результаты даже превзошли ожидания.

**Сергей Клемешов, сотрудник ООО «Красный хутор»  
(Тамбовская область, Россия)**

— В Беларуси очень сильное молочное производство, но наше предприятие производит ремесленные сыры, которые могут заинтересовать искушенного белорусского потребителя. Это полностью натуральный продукт на европейских заквасках — французских, швейцарских. Например, мы производим традиционный швейцарский грюйер. Кроме того, у нас разработана линейка идеальных соусов к сырам. На «PRODEXPO-2024» в Минск приехали первый раз. Провели переговоры как с белорусскими, так и с российскими сетями, плодотворно пообщались с представителями торговых сетей Израиля. Выставка масштабная, и чтобы полностью оценить эффект и отработать контакты, потребуется не менее полугода. Но уже сейчас очевидно, что участие в ней для нашего предприятия оправдалось.

**Александр Ясонов, руководитель отдела продаж  
СППК «Вкус Севера» (Вологодская область, Россия)**

— Наша компания работает уже 26-й год, и сегодня, если говорить о соусах и кетчупах, наши продукты занимают в Казахстане практически половину рынка. В Беларуси пока мы сотрудничали только с торговыми сетями Могилевской области. Целью приезда на «PRODEXPO-2024» было желание найти партнеров в первую очередь в Минской области, а также в других областях Беларуси. Теперь будем отрабатывать контакты. Оцениваю наше участие в «PRODEXPO-2024» как успешное. На выставке присутствовали именно те специалисты, которые непосредственно решают задачи своего производства или компании. Так что переговоры велись эффективно и «по делу». На нашем стенде все четыре дня было много людей. Благодарим партнеров, посетителей и организаторов выставки за сотрудничество.

**Айдос Султанкулов, менеджер по продажам  
ТОО «Цин-Каз» (Казахстан)**

## Мнения участников «PRODEXPO-2024»

”

*Выставка «PRODEXPO-2024» стала для нас ещё одним шагом к укреплению наших позиций на рынке. Мы участвуем не первый год, и с каждым годом наш стенд становится больше, а интерес со стороны посетителей — всё выше. Этот год не стал исключением: мы представили широкий ассортимент нашей продукции, включая индийские специи, рис, кофе, чай, аюрведическую косметику и благовония.*

*Приятно было получить множество положительных отзывов от посетителей, а также провести успешные переговоры с партнерами из Беларуси, СНГ и других стран.*

*«PRODEXPO» ещё раз доказала свою значимость как международная площадка для общения, обмена опытом и формирования новых идей. Мы с нетерпением ждем следующего года, чтобы вновь стать частью этого масштабного события и представить ещё больше новинок!*

*Для САМПАРК участие в «PRODEXPO-2024» стало важным шагом в развитии деловых и культурных связей между Индией и Беларусью. Это наш первый опыт на выставке, и мы гордимся тем, что обеспечили участие представителей индийских организаций, которые продемонстрировали свою продукцию белорусским потребителям.*

*Продукция вызвала интерес и положительные отзывы, что подтвердило высокий потенциал индийских товаров на белорусском рынке. «PRODEXPO-2024» стала важным шагом вперёд в развитии многогранного сотрудничества, где коммерция и культура идут рука об руку.*

*Наш стенд не остался без внимания, и мы гордимся, что наше участие поддержал Посол Индии в Республике Беларусь Алок Ранджан Джа, что символизирует важность укрепления связей между нашими странами.*

*Мы уверены, что инициативы САМПАРК принесут положительные результаты для всех участников и партнёров, способствуя процветанию бизнеса и культурных связей между Индией и Беларусью! Благодарим организаторов выставки за предоставленную возможность!*

”

**Даме Нилам Суреш, директор компании «Алка Санз»,  
руководитель учреждения по развитию деловых  
и культурных отношений «САМПАРК»**





## «БЫЛА ПРОДЕЛАНА КОЛОССАЛЬНАЯ, ПРОДУКТИВНАЯ РАБОТА»

Такое мнение по итогам XXX Международной выставки-ярмарки «PRODEXPO-2024» высказал заместитель министра сельского хозяйства и продовольствия Республики Беларусь Вадим Шагойко.

— Мне довелось видеть интерес всех участников выставки, процесс переговоров, где каждая из сторон заинтересована в производстве качественного продукта, его продвижении, обеспечении широчайшего ассортимента на прилавках магазинов. Грандиозный масштаб этой выставки позволил ознакомить потребителя с нашей продукцией, достижениями пищевого производства, показать новинки и донести до посетителей выставки широту нашего ассортимента. Хочу поблагодарить всех экспонентов «PRODEXPO-2024» за плодотворную работу, пожелать успехов и новых побед в вашей повседневной, непростой и очень нужной людям работе!

Финал масштабного мероприятия собрал не меньше зрителей, чем его открытие. И дело даже не в том, что торжественное закрытие предваряла церемония вручения наград победителям многочисленных профессиональных и дегустационных конкурсов. И не в том, что дегустации на стендах проводились буквально до последней минуты работы «PRODEXPO-2024». Теплая атмосфера праздника вкуса не хотела отпускать людей, многие из которых приехали в Минск из разных стран, преодолев тысячи километров, чтобы удивить гостей «PRODEXPO-2024» своей продукцией.

Закрывая масштабный форум, заместитель министра сельского хозяйства и продовольствия Вадим Шагойко и заместитель директора по выставочной деятельности Национально выставочного центра «Белэкспо» Виктория Агафонова отмечали, что организаторы ожидают всех — и тех, кто из года в год встречается тут, на выставочной площадке ежегодного праздника вкуса, и тех, кто приехал в Минск впервые — с новыми разработками, технологиями и вкусами на «PRODEXPO-2025». А экспоненты неизменно прощались друг с другом словами: «До новых встреч!».



**PROD  
EXPO**   
**2025**

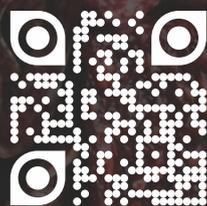
**31-я ЮБИЛЕЙНАЯ МЕЖДУНАРОДНАЯ СПЕЦИАЛИЗИРОВАННАЯ  
ОПТОВАЯ ВЫСТАВКА-ЯРМАРКА  
XXXI ANNIVERSARY INTERNATIONAL SPECIALIZED WHOLESALE EXHIBITION**

**ДО ВСТРЕЧИ  
НА PRODEXPO-2025**

**11-14 ноября 2025  
МИНСКИЙ МЕЖДУНАРОДНЫЙ ВЫСТАВОЧНЫЙ ЦЕНТР**



**BELEXPO**



**prodexpo.by**

