



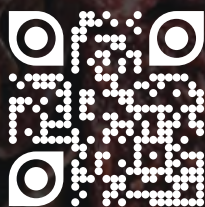
**PROD  
EXPO**   
**2023**

**29-Я МЕЖДУНАРОДНАЯ СПЕЦИАЛИЗИРОВАННАЯ  
ОПТОВАЯ ВЫСТАВКА-ЯРМАРКА  
XXIX INTERNATIONAL SPECIALIZED WHOLESALE EXHIBITION**

# **ИТОГИ ВЫСТАВКИ ПРОДЭКСПО-2023**

**14-17 ноября 2023 года**

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



[prodexpo.by](http://prodexpo.by)





«ПРОДЭКСПО-2023» —  
главный форум  
продовольственной индустрии







# СДЕЛАНО СО ВКУСОМ

С 14 по 17 ноября в Минске состоялась 29-я международная специализированная оптовая выставка-ярмарка «ПРОДЭКСПО-2023». Для пищевой индустрии Беларуси это знаковый форум, ведь он объединяет профессионалов отрасли и представителей профильных министерств, бизнеса, науки, торговли, а также зарубежных гостей.

По сравнению с 2022 годом общая выставочная площадь увеличилась на 19,5 процентов, поскольку возросло число экспонентов. Свою продукцию представила 131 компания из Беларуси, Вьетнама, Узбекистана, России, Туркменистана. Участники привезли в Минск как новинки продуктов и напитков, так и абсолютные хиты продаж в мясной, молочной, кондитерской, хлебопекарной и других отраслях. Многие из этого можно было не только увидеть, но и попробовать на главной гастрономической площадке года, которая разместилась в Футбольном манеже.

Благодаря насыщенной деловой программе каждый день выставки был наполнен разнообразными событиями. Пока производители продуктов питания участвовали в переговорах с представителями торговых сетей и решали рабочие вопросы, специально приглашенные гости и посетители «ПРОДЭКСПО» расширяли познания в гастрономии. А поучиться было у кого. Титулованные кондитеры и шеф-повара знакомили с экзотическими кухнями, проводили тематические мастер-классы и оценивали работы конкурсантов. Соревнования кулинаров, кондитеров и хлебопеков держали внимание публики примерно так же, как лучшие телешоу, где учат готовить не только вкусно, но и красиво.







Во время торжественного открытия выставки заместитель министра сельского хозяйства и продовольствия Республики Беларусь Владимир Гракун отметил, что белорусские продукты узнаваемы и востребованы.

— Невзирая на международные события, Беларусь поставляет продукцию в более чем 100 стран мира, - сказал Владимир Гракун. — Надеюсь, что во время выставки белорусские предприятия заключат выгодные договоры на поставки продукции.

Он также добавил, что на мероприятии представлены товары из других стран — участниц выставки. И отметил, что эта продукция тоже может занять достойное место на белорусских прилавках.

На стабильный интерес к «ПРОДЭКСПО» обратила внимание первый заместитель председателя Мингорисполкома Надежда Лазаревич.

— Мы рады, что выставка проходит именно на территории Минска. Это событие традиционно пользуется большим спросом у горожан и гостей столицы, — сказала она. — Все наши гости из дружественных стран получают огромное удовольствие от общения с нашими потребителями, а мы будем рады попробовать их продукцию.

Председатель концерна «Белгоспищепром» Олег Жидков отметил, что сегодня производство ориентировано на импортозамещение.

— Каждый год мы устанавливаем своим предприятиям задачи по наращиванию объемов для данного направления, тем самым снижая валютную нагрузку на экономику нашей страны и насыщая полки белорусских магазинов качественными продуктами, — сказал он.

По словам Олега Жидкова, «Белгоспищепром» уделяет большое внимание обеспечению продовольственной безопасности Беларуси, поэтому основной объем выпускаемой продукции поставляется на внутренний рынок, это стратегическая задача.







## ГЕОГРАФИЯ ПРОДАЖ

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

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







**Лилия Шамардинова, заместитель генерального директора по коммерческим вопросам ОАО «Минский молочный завод N1»:**

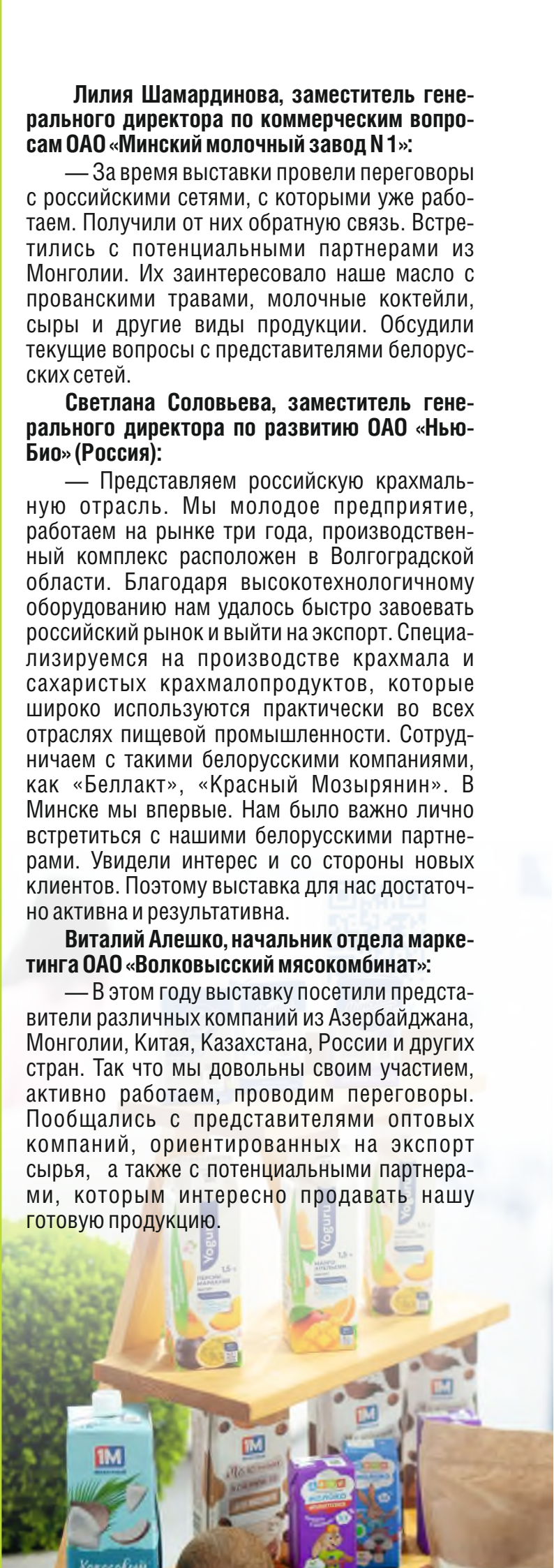
— За время выставки провели переговоры с российскими сетями, с которыми уже работаем. Получили от них обратную связь. Встретились с потенциальными партнерами из Монголии. Их заинтересовало наше масло с прованскими травами, молочные коктейли, сыры и другие виды продукции. Обсудили текущие вопросы с представителями белорусских сетей.

**Светлана Соловьева, заместитель генерального директора по развитию ОАО «НьюБио» (Россия):**

— Представляем российскую крахмальную отрасль. Мы молодое предприятие, работаем на рынке три года, производственный комплекс расположен в Волгоградской области. Благодаря высокотехнологичному оборудованию нам удалось быстро завоевать российский рынок и выйти на экспорт. Специализируемся на производстве крахмала и сахаристых крахмалопродуктов, которые широко используются практически во всех отраслях пищевой промышленности. Сотрудничаем с такими белорусскими компаниями, как «Беллакт», «Красный Мозырянин». В Минске мы впервые. Нам было важно лично встретиться с нашими белорусскими партнерами. Увидели интерес и со стороны новых клиентов. Поэтому выставка для нас достаточно активна и результативна.

**Виталий Алешко, начальник отдела маркетинга ОАО «Волковысский мясокомбинат»:**

— В этом году выставку посетили представители различных компаний из Азербайджана, Монголии, Китая, Казахстана, России и других стран. Так что мы довольны своим участием, активно работаем, проводим переговоры. Пообщались с представителями оптовых компаний, ориентированных на экспорт сырья, а также с потенциальными партнерами, которым интересно продавать нашу готовую продукцию.





**Михаил Воронов, начальник отдела продаж ООО «Старый пекарь» (Россия):**

— Наше предприятие работает на российском рынке 22 года, производим пряники, изделия из песочного теста, восточные сладости. На выставке в Минске мы впервые, представляем Саратовскую область. Хотим повысить узнаваемость нашей продукции в Беларуси, поэтому заинтересованы в контактах. В формате B2B общались с представителями сетевых торговых компаний России, Туркменистана.

**Наталья Котлярова, основатель и руководитель «Первой ямальской чайной мануфактуры» (Россия):**

— У нас небольшое предприятие. Выпускаем премиальную линейку чаев под торговой маркой «Обдорский», производим более 30 авторских купажей из Иван-чая, а также десерты из ягод и шишек. В Минске мы впервые. Провели переговоры с партнерами из Красноярска и Дальнего Востока. Одна крупная сеть предложила нам поставлять сырье для их торговой марки, но нам это не интересно. Мы развиваем свой бренд и позиционируем наш округ. Участие в выставке для нас результативно. Она организована без лишней помпезности, но полностью выполняет свой функционал.

Актуальные вопросы организации хозяйственной деятельности для российских компаний на территории Беларуси специалисты отрасли обсудили за круглым столом. Одним из организаторов встречи выступило торговое представительство Российской Федерации в Республике Беларусь.







## КУХНИ НАРОДОВ МИРА

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

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

— Попробовала плов. Он обалденный. Рассыпчатый и ароматный. Очень необычное сочетание специй, красивая подача — молодцы! — поделилась впечатлениями Лилия, одна из посетительниц выставки.

Хотя в этом случае правильнее сказать не плов, а бирьяни. Хотя суть та же: рис, баранина, специи. Классическим пловом на фестивале угощали во время презентации кулинарных традиций Узбекистана. Как готовится пряный чай масала, рассказали на мастер-классе во время знакомства с индийской кухней.

В армянской культуре у блюда хапама особый статус. Это угощение традиционно ставили на свадебный стол как символ изобилия.

— Хапама — это запеченная тыква, фаршированная рисом с орехами и медом, — рассказала ведущая мастер-класса. — Когда готовлю ее, все время хочется петь «Ха-па-ма». В нашей культуре даже песня есть в честь этого блюда.

Завершился фестиваль презентацией Вьетнама.

— Рад, что проводятся подобные мероприятия. Они вносят важный вклад в укрепление как культурного взаимопонимания, так и экономического сотрудничества между нашими странами, — отметил Чрезвычайный и Полномочный Посол Социалистической Республики Вьетнам господин Нгуен Ван Нгы и добавил по-белорусски: — «Сардэчна запрашаем» во Вьетнам!







## НАДО ПРОБОВАТЬ

Дегустации и презентации новинок продукции проходили все четыре дня работы выставки. Так что каждый мог открыть для себя новые вкусы.

**Елена Бабич, специалист по маркетингу ОАО «Пинский мясокомбинат»:**

— Продумали программу дегустаций и каждый день выставки предлагали посетителям на пробу разные продукты. Привезли все наши новинки и хиты. Это «Сало с дымком», «Сало на соломе», «Брезаола элитная» из говядины, колбасы полукопченая «Крестьянская» и ливерная «По-домашнему», продукт из свинины «У каждого своя история 12» с добавлением пармезана, деликатесы из мяса диких животных. Представили продукцию для детей дошкольного и школьного возраста. Это вареная колбаса и сосиски. Их отличает минимум содержания соли и вкусовых добавок. Упаковка пока тестовая, смотрим, какой отклик этот дизайн найдет у покупателей.

**Виктория, Мария, Екатерина, студентки БГТУ, посетители выставки:**

— В будущем мы — технологи на производстве. Как раз сейчас на лабораторных работах в «универе» делаем сыры. Так что на выставке нас больше всего интересует «молочка» и дегустации сыров.

**Инна Иванова, ведущий специалист по маркетингу ОАО «Пружанский молочный комбинат»:**

— Привезли на дегустацию наши новые сыры: с чесноком и укропом, с тартуфатой и другие. Новое направление для нашего предприятия — плавленые сыры. Выпускаем их полтора года. В линейке 6 вкусов. Их тоже можно попробовать на нашем стенде.

**Алеся, дизайнер одежды, посетитель выставки:**

— Было интересно найти здесь необычные продукты. Впечатлил российский бренд «Ароматы тайги». Никогда раньше не пробовала варенье из шишек. В минских магазинах редко встречается «драконий фрукт» (Так называют питаю.) А здесь на одном стенде его было так много — горкой лежал. Это очень красиво смотрелось. Понравился ассортимент «Коммунарки». Выбрала на подарки шоколад ручной работы. Он первоклассно оформлен, напоминает панно из цветов.

Производители кондитерских изделий напомнили посетителям, что к зимним праздникам лучше подготовиться заранее. Они представили на выставке новогодние коллекции сладостей.





**PROD  
EXP**  
2023



**PROD  
EXP**  
2023



**Ольга Бричковская, специалист отдела маркетинга и рекламы СООО «Коммунарка»:**

— В этом году презентуем на выставке нашу лимитированную зимнюю коллекцию со вкусом имбиря и лимона. Она представлена набором конфет, шоколадом и весовой конфетой. Предлагаем новогодний ассортимент. В основном это наборы сладостей в праздничной упаковке. К зимним праздникам «переодели» нашу «Аленку», немного изменили упаковку этой шоколадки, добавили снежинок. Знакомим покупателей с нашими новинками. Это батончики «Зарядись» и «Птичка», шоколад с начинкой «зимняя вишня» и другие.

**Александр Тихонов, начальник отдела маркетинга ОАО «Кондитерская фабрика «Слодыч»:**

— В этом сезоне мы дополнили новогоднюю линейку и добавили в нее печенье сахарное «Имбирно-медовое», набор печенья «Снежное» и набор кондитерских изделий «Наряди печеньки», в который входят овсяное печенье, помадная глазурь и кондитерская посыпка. Это новый формат продукции для нашего предприятия. Суть в том, что каждый покупатель может попробовать себя в роли кондитера. В инструкции подробно расписано, как украсить сладости. Отличный сценарий для теплых семейных вечеров: сначала домашний мастер-класс для детей, а потом чаепитие.

**Татьяна Попова, начальник отдела маркетинга ОАО «Спартак»:**

— Главная наша новинка — коллекция шоколада класса премиум. Она выпускается на новейшем оборудовании. Открытие производственной линии состоялось 20 апреля нынешнего года. Предлагаем посетителям выставки продегустировать три вида темного шоколада: с апельсином, с имбирем и лимоном, с малиной и дробленным фундуком. А также молочный шоколад с карамелизированным поп-корном и соленой карамелью. Знакомим с ассортиментом новогодних подарков. На стенде представлены разнообразные наборы конфет от 300 граммов до 3 килограммов. Есть упаковка в виде мягкой игрушки — символа года. На этот раз это Дракоша Гоша, в него помещается 1 200 граммов конфет.

Академические институты представили на выставке продукты, в разработке которых участвовали белорусские ученые.





**Светлана Аكوва, ведущий инженер по научно-технической информации НПЦ НАН Беларуси по продовольствию:**

— Привезли на выставку образцы продукции, в разработке которой участвовали ученые нашего НПЦ. Многие посетители спрашивают: «Где купить?» Но это вопрос к производителям. Мы же разрабатываем технологии и рецептуры, которые нужны, чтобы запустить новинки в производство. Сотрудничаем с предприятиями, выпускающими детское питание, кондитерские изделия, консервы, напитки, снеки.

Отдельная тема — лечебно-профилактическое питание. По нашим рецептурам производятся продукты без глютена, они показаны болеющим целиакией. В линейке есть даже кондитерские смеси. Из них можно приготовить кексы и печенье. Для тех, кому нельзя мучное, но очень хочется, — это вариант. В магазинах широко представлены продукты диетического питания: постное печенье, хлебцы, зефир с минимальным содержанием сахара и другая здоровая еда, созданная по нашей рецептуре.

**Жанна Шибут, заведующая отделом информации, внедрения и маркетинга РУП «Институт плододовства»:**

— Привезли на выставку новые сорта яблок и груш, которые можно продегустировать. Все наши сорта скороспелые, плоды крупные, урожайность до 20 тонн с гектара.

Эксклюзив «ПРОДЭКСПО» — возможность познакомиться с продукцией, которой еще нет в свободной продаже. Например, Минский молочный завод №1 предложил посетителям первыми продегустировать новинки сыров с плесенью, которые вот-вот должны появиться в продаже.

**Юлия Кийко, ОАО «Городейский сахарный комбинат»:**

— Выходим на рынок с кондитерскими маковыми начинками для пищевой промышленности. Привезли их на дегустацию. В следующем году эта линейка должна поступить в продажу. В будущем планируем наладить выпуск этих начинок для розницы. Хозяйки, которые пекут пироги, оценят.

Отдельная тема — диетическое и профилактическое питание. Продукты без глютена, лактозы, с низким содержанием сахара показаны при соблюдении многих лечебных диет. Без них рацион тех, кто борется с различными заболеваниями, был бы неполным.

**PROD  
EXP**   
2023







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

— Расширили нашу безлактозную линейку. Сейчас в нее входят сметана, молоко, кефир, масло, йогурты без вкуса и со вкусом «яблоко-банан».

Предприятие «Молочный мир» совместно с Институтом биохимии биологически активных соединений НАН Беларуси представило не только вкусный, но и полезный йогурт с бетулином DiaVita. Этот продукт может применяться для коррекции питания при диабете, также он оказывает профилактическое действие.

Бетулин — основное биологически активное вещество, содержащееся в коре березы. Этот натуральный ингредиент способствует поддержанию глюкозы в крови в пределах нормы.

— Свойства бетулина изучаются в нашем Институте около десяти лет, — рассказала заместитель директора по научной работе Института биохимии биологически активных соединений НАН Беларуси, кандидат медицинских наук, доцент Галина Хованская. — Мы провели доклиническое и клиническое исследования. В течение двух недель йогурт с бетулином ежедневно принимали как здоровые люди, так и страдающие сахарным диабетом. При отборе добровольцев в группы исследования проводились анкетирование, оценка физического развития и биохимическое исследование.

Через 14 дней мы зафиксировали достаточно интересные результаты: улучшение общего состояния отмечено у 98% испытуемых; снижение уровня глюкозы в крови произошло в среднем на 8% в одной и второй группе. Также было отмечено снижение уровня «плохого» холестерина у здоровых людей в среднем на 20%, а у людей с сахарным диабетом — на 8,5%. В то же время уровень «хорошего» холестерина у здоровых повысился на 37,5%, а у страдающих диабетом — на 22,9%.





# ВЫСОКИЙ КЛАСС

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

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

— Наша задача создать торт таким образом, чтобы он был устойчив, но при этом конструктивной части не было видно. Иначе может произойти неприятная история. С одним из моих первых тортов так и произошло, — рассказала во время мастер-класса Евгения. — Я сделала несложный торт в виде Микки Мауса. Конструкцию, в основе которой была шпилька, собрал муж, но гайки я закрутила сама. И вот везем торт к заказчику, до ресторана пять минут, и тут я понимаю, что мой Микки Маус как-то странно болтается. Пришлось останавливаться и экстренно затягивать гайки. С тех пор знаю, что это нужно делать основательно, специальными инструментами. За то время, что занимаюсь антигравитационными тортами, изучила, кажется, весь ассортимент строительных магазинов.

О том, как упаковка может повысить узнаваемость продукта и привлечь новых клиентов, рассказала графический дизайнер Анастасия Ильницкая.

— Когда рассматриваю товары в супермаркете, вижу, как много упаковок, перегруженных декором. Это одна из самых распространенных ошибок. Все эти обводки, тиснения, многочисленные мелкие детали — просто визуальный шум, — привела пример неудачной упаковки Анастасия. — Есть расхожее мнение, что с таким декором продукт смотрится веселее и дороже, но это не так. Будущее за лаконичной упаковкой.







## ЕДА КАК ИСКУССТВО

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

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

Гран-при международного конкурса на лучшую упаковку «СмакАрт» получила кондитерская фабрика «Красный Мозырянин» за упаковку глазированной пастилы «Ванильная» на агаре весом 30 и 240 граммов. Еще 11 участников были отмечены золотыми, серебряными и бронзовыми медалями. К слову, у всех победителей конкурса есть право использовать логотип «СмакАрт» на той упаковке, которая удостоилась награды.

Соревнования международного кулинарного кубка проходили в двух номинациях. Участники первой готовили в индивидуальных боксах на глазах у жюри. Вторая называлась «Арт-класс». Здесь оценивалось мастерство приготовления закусок и праздничного меню. Победители этого конкурса доказали, что могут превратить обед из трех блюд в искусство

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



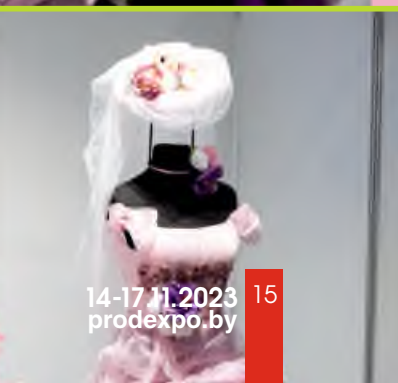




Обладателем Гран-при конкурса профессионального мастерства «Высокая мода в кондитерском искусстве» стала Елена Дедовец, кондитер предприятия «Витебскхлебпром». Для нее это не первая победа в подобных соревнованиях, первое свое Гран-при мастер-виртуоз завоевала 11 лет назад.

— Участникам конкурса нужно было представить кондитерскую арт-композицию в стиле нарядных платьев, — пояснила Елена.

— Я взяла за основу китайский национальный костюм. На спине платья, которое и вдохновило меня на создание работы «Легенды Поднебесной», был изображен голубой дракон. Использовала этот образ, когда делала украшение для торта. Повторила в декоре узоры, которые увидела на ткани. Нижний ярус украсила веерами. Другим заданием конкурса было сделать два элемента, дополняющие костюм. Из сахарной пасты и карамели изготовила сумочку и колье. И третье задание — представить композицию из четырех различных видов пtifур, два вида участники готовили дома, а два — в присутствии жюри.







В Международном чемпионате кондитерского искусства традиционно участвовали как опытные мастера, так и те, кто только учится профессии, или просто увлечен созданием арт-тортов. В этом году жюри оценило 120 работ участников из Беларуси, России, Казахстана.

— Первый раз в качестве судьи на таком конкурсе. Приятно, что в Беларуси такие талантливые кондитеры. Очень много достойных работ, на которые хочется смотреть, которые хочется повторять, — отметила председатель жюри Евгения Волошина.

Гран-при Чемпионата завоевала Ольга Василевич, кондитер фабрики «Спартак». Она представила три работы в разных номинациях, все они были удостоены «золота».

— Тематика работ произвольная. Я делала свадебный торт «Северная звезда». Две другие работы выполнены в виде сказочных персонажей. Та, где улитка везет пассажира, называется «Экспресс-доставка». А медвежонок с новогодними шариками — это «Загадай желание», — рассказала Ольга.

— Международный чемпионат кондитерского искусства служит площадкой для обмена опытом между конкурсантами, дает возможность развиваться в своем деле, — отметила организатор конкурсной программы, главный редактор журнала «Пекарь&Кондитер» Людмила Овсянникова. — Многие конкурсанты участвуют в чемпионате не один год подряд, повышая свой уровень мастерства и совершенствуя свой стиль.

Так, наша нынешняя победительница Чемпионата — ведущий кондитер фабрики «Спартак» Ольга Василевич — участвовала в этом престижном международном конкурсе с 2020 года. И сегодня она пришла к безоговорочной блистательной победе — три золотые медали и Гран-при чемпионата! Многократная обладательница Гран-при чемпионата, а также других Мировых кондитерских Кубков и Олимпиад, Ольга Готовко в этом году дебютировала в качестве судьи конкурса.





# PROD EXP



## ЛУЧШИЕ ИЗ ЛУЧШИХ

Производители продуктов питания и напитков стали участниками международного дегустационного конкурса качества пищевой продукции «ПРОДЭКСПО-2023: ТРАДИЦИИ. КАЧЕСТВО. ИННОВАЦИИ».

Он проводится Научно-практическим центром Национальной академии наук Беларуси по продовольствию при поддержке Министерства сельского хозяйства и продовольствия Республики Беларусь, государственного предприятия «БелЭкспо» и концерна «Белгоспищепром».

В числе его целей — выявление лучших образцов пищевой продукции и их производителей, стимулирование развития производства высококачественной конкурентоспособной продукции; определение новейших тенденций в развитии отечественного рынка пищевой продукции; укрепление экспортного потенциала Беларуси и продвижение продукции на внутреннем и внешнем рынках.

— Не сомневаюсь, что каждый за эти четыре дня работы выставки сумел найти что-то новое. Кому-то удалось заключить контракт, кто-то успешно презентовал новинки продукции.

Надеюсь на дальнейшее плодотворное сотрудничество перерабатывающих предприятий в достижении нашей цели — обеспечения продовольственной безопасности нашей страны и предоставлении на рынок доступных качественных продуктов в широком ассортименте, — подчеркнул заместитель министра сельского хозяйства и продовольствия Республики Беларусь Вадим Шагойко.

### ПОБЕДИТЕЛЯМ ВРУЧЕНО:

**79**
**ГРАН-ПРИ  
КОНКУРСА**
**110**
**ЗОЛОТЫЕ  
МЕДАЛИ**
**70**
**СЕРЕБРЯНЫЕ  
МЕДАЛИ**







## ЧТО ГОВОРЯТ УЧАСТНИКИ?

— В выставке «ПРОДЭКСПО» участвуем ежегодно. Представляем на нашем стенде новинки и лучшие образцы продукции предприятий потребительской кооперации. Сегодня покупателям не безразлично, что написано на этикетке. Их интересует состав продуктов. Правильное питание — один из трендов нашего времени. Поэтому расширяем ассортимент. Продукты, которые соответствуют определению здоровое питание, обозначены наклейкой с маркировкой «Еда без вреда».

На нашем стенде широко представлен ассортимент хлебобулочных изделий. Здесь караваи, испеченные по старинным рецептам, крафтовые хлеба, всеми любимым «Кирпичик», пироги с различными начинками - всего и не перечислишь.

Визитной карточкой предприятий кооперативной промышленности стали мясные продукты, которые готовятся по традиционным белорусским рецептам. Это сыровяленая колбаса, шпик, копчености, сало. В новой линейке колбас итальянской серии есть такие деликатесы, как: прошутто, пепперони и другие. Что касается рыбы, то есть продукция как из речной, местного улова, так и из морской.

Летом и осенью активно закупаем у населения овощи и фрукты, тем самым обеспечиваем сырьем наши квасильно-засолочные цеха. Солёные огурцы и помидоры, квашеная капуста, моченые яблоки — это классика. Недавно расширили линейку квашений и солений, начали выпускать нестерилизованные салаты из перца, моркови, свеклы, наладили выпуск морской капусты. Помимо этого, на нашем стенде представлены кисели, снеки, семечки, жареные орешки, приправы. Отдельное направление — напитки. Плодовые и фруктово-ягодные вина производят 6 специализированных предприятий. Газировку выпускают 9 цехов (5 из них занимаются еще и розливом минеральной воды). Всего же в потребительской кооперации действуют более 300 предприятий, которые производят свыше 3000 наименований продуктов питания.

**Белкоопсоюз**

**Заместитель начальника управления промышленности, качества и стандартизации Татьяна Косякова**

— Знакомим посетителей выставки с нашими новинками. Среди них сырокопченый бекон «Баварский», сырокопченая полендвица «Баварская». Привезли колбасы из нашей итальянской линейки, коллекцию салами в различных обсыпках. Линейка продуктов для запекания «ОТ ШЕФА» — отличный вариант, когда нужно приготовить обед, но времени на это нет. В нее входят рёбрышки, буженина, рулька, шейка. Мясо уже готово к приготовлению, осталось только поджарить или поставить в духовку.

**ОАО «Гродненский мясокомбинат»**

**Специалист по маркетингу Вероника Краснослова**

— В этом году представляем на выставке новинки заварных хлебов — «Віцебскі гасцінец», «Дар Придвiн'я» ароматный и «Пажаданы Вiтeбск». Мы сохранили традиционную технологию производства заварных хлебов. Их отличает особый кисло-сладкий вкус и аромат.

**ОАО «Витебскхлебпром»,**

**Заместитель начальника отдела сбыта Юлия Бардыленко**



## ЧТО ГОВОРЯТ УЧАСТНИКИ?

— Я представляю сельскохозяйственный кооператив «Поток». Он объединяет ряд фермеров из Брянской области и соседних с ней. Занимаемся производством продуктов из местного сырья. Это тушенка различных видов, сыродавленные масла, конфеты ручной работы. Мое направление фиточаи, а также выращивание и переработка малины и жимолости. Реализуем все это мелким оптом и в розницу. В Минске мы впервые. Рассматриваем участие в этой выставке как интересный международный опыт, а также возможность заинтересовать нашей продукцией покупателей, которые с ней еще не знакомы. Плюс было интересно присмотреться к белорусскому рынку. Участвовали в переговорах в рамках деловой программы, уже есть предварительные договоренности с новыми партнерами.

**Председатель СППСК «Поток» (Россия)  
Алексей Кузин**

— Для нашей компании это вторая выставка «ПРОДЭКСПО». На белорусском рынке работаем недавно. Наш «паровоз» — продукция из Азербайджана. Это фруктовая и овощная консервация, гранатовый сок, компоты, чай. На выставке пообщались с белорусскими торговыми сетями. Пока наша продукция представлена не во всех магазинах, где хотелось бы. Но уже есть предварительные договоренности о контрактах. Думаю, результат будет.

**ООО «Азербелтрейд»  
Руководитель отдела продаж Денис Баталенок**

— Наше предприятие — ежегодный участник выставки «ПРОДЭКСПО». В этом году представляем гранулированную соль для посудомоечных машин в новой упаковке. Она защищает нагревательные элементы от образования известковых отложений, тем самым продлевая срок службы бытовой техники. Также показываем весь ассортимент нашей продукции. Это классическая соль «Экстра», на которой работают многие наши предприятия пищевой промышленности. Соль «Белорусская», которая представляет собой смесь соли «Экстра» и каменной крупной соли. Хозяйки обычно используют ее для квашений и солений, когда нужен крупный помол. Для промышленности выпускаем таблетированную соль. Ее применяют, чтобы гарантийные свойства оборудования сохранялись дольше.

**ОАО «Мозырьсоль»  
Начальник отдела продаж Татьяна Колоцей**

— На «ПРОДЭКСПО» в Минске впервые. В феврале этого года приезжали на выставку «Охота и рыболовство». И тогда увидели, что у белорусских покупателей есть к нам интерес. Специализируемся на продукции из дикоросов: это сушеные и соленые грибы, сушеные и вяленые ягоды, варенье, натуральные масла, кедровый орех. Закупаем сырье у заготовителей в Сибири и на Дальнем Востоке России, а перерабатываем в Подмосковье, у нас есть собственный цех. Наша гордость — соленые грибы. Не используем консерванты и уксус. Пусть так продукт хранится меньше, не дольше 4 месяцев, зато он натуральный.

**ООО «Ароматы тайги»  
Заместитель директора Мария Коршунова**



## ЧТО ГОВОРЯТ УЧАСТНИКИ?

— В этом году у нас много новинок. Это супы и кисели, не требующие варки, всевозможные приправы, а также кукурузные шарики и кукурузные палочки со вкусом соленой карамели, которые мы выпускаем под брендом «Хрумстик». На территории нашего предприятия даже скульптура этому персонажу установлена, дети его обожают. За время выставки поучаствовали в переговорах с представителями как внутренних, так и внешних торговых сетей, в том числе торгово-оптовой сети из Китая.

**ОАО «Лидапищеконцентраты»  
Специалист по маркетингу Валерия Тарендь**

— Расширили линейку зефира на агаре. Привезли на выставку новинки со вкусом маракуйи, кокоса и сливок. Зефир натуральный, и он не сахарится. Хит нашего предприятия — пастила. Выпускаем конфеты «Коровка», ирис, мармелад. Все это представлено на нашем стенде. Что касается новых деловых контактов, то участвовали в переговорах с представителями компаний из России, Узбекистана.

**ОАО «Красный мозырянин»  
Начальник отдела материально-технического обеспечения  
и внешнеэкономической деятельности Юрий Башлаков**

— Из новинок нашего предприятия представили на выставке линейку стейков из говядины, полуфабрикаты из свинины в маринаде, продукты для запекания и другие мясные изделия. В рамках деловой программы провели переговоры с нашими партнерами по внутреннему рынку, а также представителями российских компаний. У них есть интерес к нашим полуфабрикатам и говядине.

**ОАО «Ошмянский мясокомбинат»  
Специалист маркетинга и внешнеэкономической  
деятельности Мария Романовская**

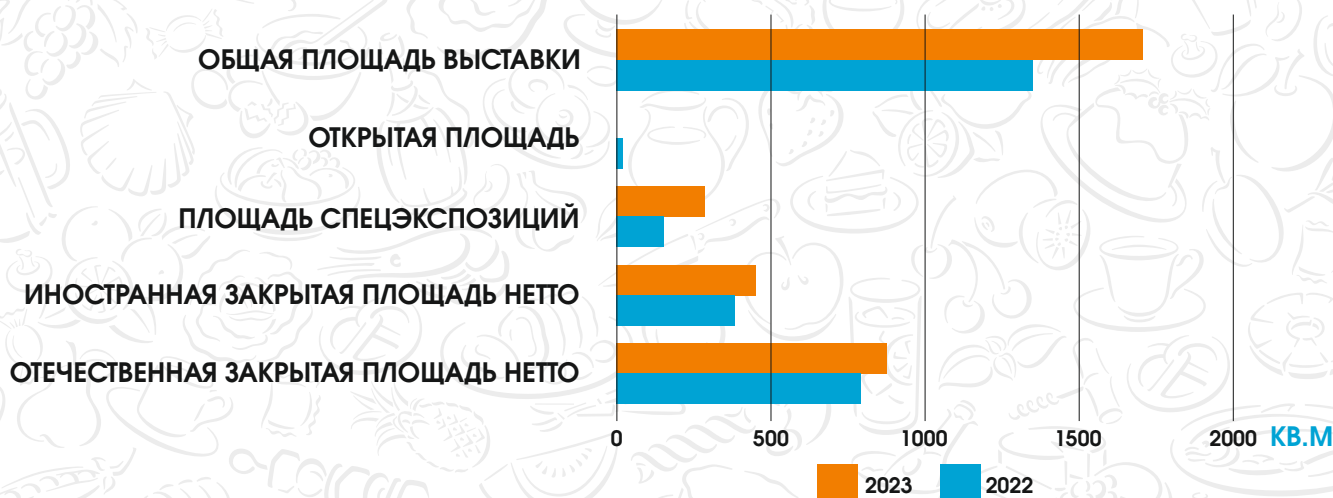
— В выставке «ПРОДЭКСПО» наша компания участвует ежегодно. На стенде широко представлен ассортимент выпускаемой продукции: мука, макаронные изделия, крупы. Отдельно отмечу мучные полуфабрикаты, это всевозможные сухие смеси и наборы для выпечки. Есть продукция из серии здорового питания. Например, пшеница для проращивания. Новинки нашего предприятия — клетчатка пшеничная и зародыш пшеничный. Эта продукция востребована предприятиями пищевой промышленности. На выставке провели переговоры с компаниями, которые заинтересованы экспортировать нашу продукцию.

**ОАО «Лидахлебопродукт»  
начальник отдела маркетинга Наталья Девульская**

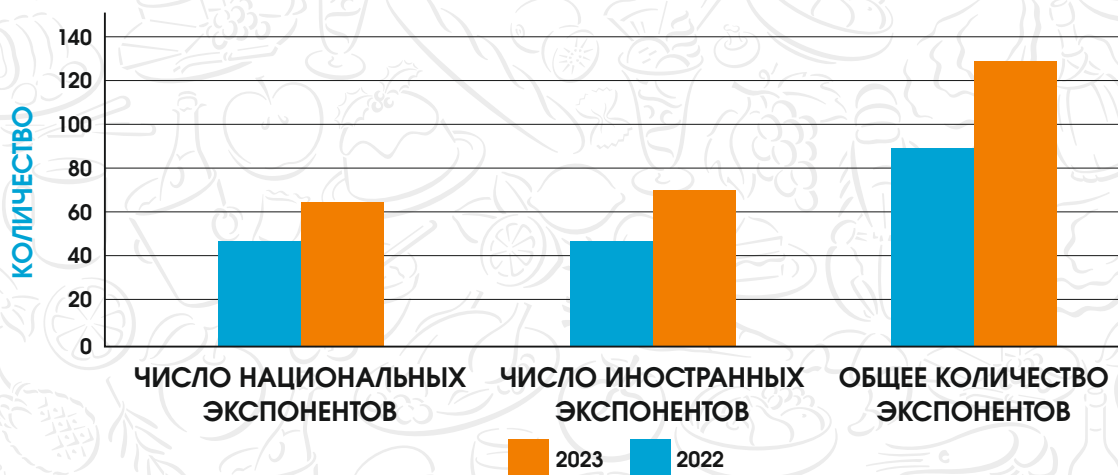


**ВЫСТАВОЧНАЯ ПЛОЩАДЬ (ПРИРОСТ ↑ 19,5%)**

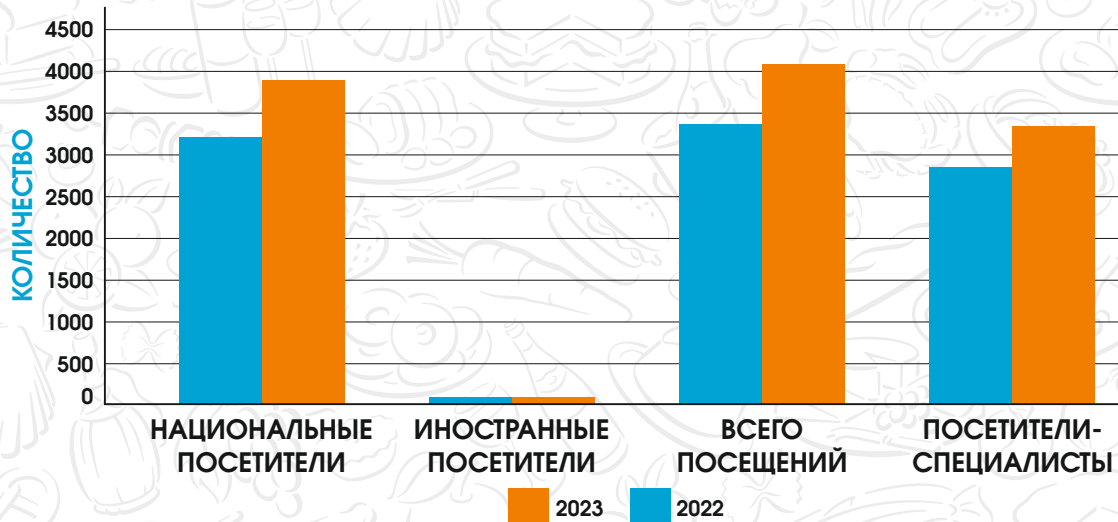
ВЫСТАВОЧНАЯ ПЛОЩАДЬ



**ЭКСПОНЕНТЫ (ПРИРОСТ ↑ 18%)**



**ПОСЕТИТЕЛИ (ПРИРОСТ ↑ 23%)**





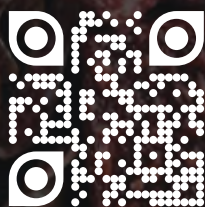


**PROD  
EXP   
2024**

**30-я ЮБИЛЕЙНАЯ МЕЖДУНАРОДНАЯ СПЕЦИАЛИЗИРОВАННАЯ  
ОПТОВАЯ ВЫСТАВКА-ЯРМАРКА  
XXX ANNIVERSARY INTERNATIONAL SPECIALIZED WHOLESALE EXHIBITION**

**ДО ВСТРЕЧИ  
НА ПРОДЭКСПО-2024**

**12-15 ноября 2024 года**  
пр-т Победителей, 20/2  
(Футбольный манеж)



[prodexpo.by](http://prodexpo.by)