

№6 (42) 2022

ПЕКАРЬ И КОНДИТЕР

Baker & confectioner



ОТРАСЛЕВОЙ ЖУРНАЛ / INDUSTRY MAGAZINE



РОКИНТЕХИНВЕСТ

ROCINTECHINVEST



*Светлага
Раства Хрыстова
і шчаслівага Новага года!
Міру і згоды ў душы,
краіне, свеце!*



ISSN 2519-2426



9 772519 242004

www.riti.by

ул. Авакяна, 21-7, РБ 220007, г. Минск
тел./факс: (375 17) 250-40-42
e-mail: riti@yandex.ru

УНП 190106330



Мы строим печи для настоящих мастеров своего дела!

- Самый высокий показатель снятия готового продукта
- Высокая надежность и простота обслуживания
- Равномерность пропекания по всей площади пода
- Самые низкие затраты на обслуживание в отрасли
- Быстрый возврат вложенных средств
- Средний срок службы печей более 25 лет
- Гибкая система финансирования



Наш дилер УП "Владимир"
ул. Платонова 20Б, оф.129 220005, г. Минск
Тел./факс +375 17 276 67 77, +375 17 276 07 77
Моб.тел. +375 29 278 62 01
www.vladimir-by.info
email.: info@vladimir-by.info

УНП 100235551



J4 s.r.o.
Prumyslova 96
503 02 Predmerice nad Labem
Czech Republic
Tel.: +420 495 581 137
j4@j4.cz, www.j4.cz

ООО «J4»
Старая Басманная ул., 34
105 066, г. Москва
Tel. +7 926 522 42 33
e-mail: moskva@J4.cz
www.j4.cz

По итогам конкурса «Смакота-2022» предприятие завоевало 24 призовых места и было отмечено высокими наградами:

Гран-при 1-й степени:

- Чипсы хлебные «Bruschette» со вкусом и ароматом сыра
- Чипсы хлебные «Bruschette» со вкусом и ароматом томата и базилика
- Чипсы хлебные «Bruschette» со вкусом и ароматом вареных раков



Гран-при 2-й степени:



- Печенье «Домашнее» с творогом

- Печенье «Джемсики» с ароматом клубники



- Печенье «Текки крекеры» зерновое



- Печенье «Текки крекеры» пикантное



Верстейский ПЕКАРЬ
Всегда с добром!
 Спасибо,
 что выбираете
 нашу продукцию!



- Багет «Мини» пряный
- Сладости мучные «Смородинка»

Золотая медаль:



- Хлеб «Смачная лустачка» с фундуком

Гран-при 3-й степени:



- Снеки экструзионные «KRUTZEL BLACK» с солью



- Завтраки сухие. Палочки кукурузные в сахарной пудре



- Хлеб сувенирный «Па першае, я - з Пінска»
- Торт «Соблазн» с ароматом пломбира

- Булка молочная «Брест-Литовск»



- Хлеб «Давыдовский с зерном»
- Хлеб «Крестьянский зерновой»
- Хлеб пшеничный «Зерновой»
- Лукум сбивной «Южный вечер»
- Хлеб «Ремесленный ароматный»

Серебряная медаль:



- Булочка «К чаю» с творогом
- Хлеб для тостов «Сицилия»
- Хлеб для тостов «Сицилия» злаковый
- Хлеб тостовый «Пикник»



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

www.bhp.by

УНП 200127089



domochay.by

Продукция ОАО «Булочно-кондитерская компания

«Домочай»

отмечена высокими наградами
на Республиканском смотре качества хлебобулочных
и кондитерских изделий «СМАКОТА-2022»



Диплом и Гран-при:

Пирог «Кветка» с повидлом (пр-во №3 г. Могилева)
Хлеб «Дивный» (пр-во №3 г. Могилева)
Торт «Молочное удовольствие» (пр-во №4 г. Могилева)
Булочка «Лакомая» (Бобруйский филиал)

Диплом и серебряная медаль:

Печенье овсяное «Солнечное» (пр-во №1 г. Могилева)
Печенье овсяное «Каприз» (пр-во №1 г. Могилева)

Диплом и золотая медаль:

Булка «Сладкий момент» (пр-во №3 г. Могилева)
Сладость мучная «Мираж» (пр-во №4 г. Могилева)
Торт «Сладкий блюз» (Бобруйский филиал)
Пирожное «Бобруйчанка» (Бобруйский филиал)
Булочка «Кричевка» (Кричевский филиал)
Лепешка «Фатыр» (Кричевский филиал)
Сладости мучные «Кассия» с повидлом (Кричевский филиал)



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

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

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

УНП 700036448





Уважаемые читатели!

Итоговый номер года начинаем с репортажа о флагманском событии в пищевой индустрии Беларуси – **28-й Международной специализированной выставке-ярмарке «Продэкспо»**, успешно прошедшей в Минске с 15 по 18 ноября т.г. Организатор выставки – **Национальный выставочный центр «Белэкспо»**.

В ее рамках состоялись многие значимые мероприятия в сфере хлебопечения и кондитерского производства, организаторами которых выступили **Министерство сельского хозяйства и продовольствия РБ и журнал «Пекарь&Кондитер»**. В их числе – **Международный симпозиум хлебопечков, Международный чемпионат кондитерского искусства, Международный кулинарный кубок**. Впервые прошел уникальный конкурс пекарского мастерства – **Открытый чемпионат пекарей Беларуси** на тему **«БЕЛАРУСЬ ХЛЕБОСОЛЬНАЯ»**, а также мастер-классы ведущих белорусских и мировых шефов. Были подведены итоги **Республиканского смотра качества хлебобулочных и кондитерских изделий «СМАКОТА-2022» – хлебного «Оскара» Беларуси и организован семинар «Свежий взгляд на современную упаковку»**. Предлагаем вашему вниманию подробные репортажи в этом и последующих номерах «Пекаря&Кондитера».

Традиционная осенняя отраслевая **бизнес-конференция «Пищевка 3D»** успешно прошла в Сочи 27–28 октября т.г. и дала развернутые ответы на вопрос, есть ли будущее у мучной кондитерки. (Читайте подробнее на стр. 29.)

Обращаем ваше внимание на интервью с руководителем белорусского машиностроительного предприятия – **ОДО «Рокинтехинвест» Василием Масло**. Компания работает на рынке хлебопекарного оборудования с 1996 года и хорошо известна хлебопекам Беларуси, России и других стран. (Подробнее на стр. 32.) Также в этом номере мы знакомим с еще одним белорусским производителем оборудования – компанией **«Интэко-Мастер»** (стр. 44).

Большие изменения грядут на старейшей кондитерской фабрике со 110-летней историей – **«Красный Мозырянин»**. Это предприятие еще называют малой родиной знаменитой «Коровки». О перспективах развития фабрики нам рассказал ее исполнительный директор **Александр Пиляк**. (Читайте на стр. 34.)

Рубрика «Техника и технологии» знакомит с новинками оборудования постоянных партнеров журнала и друзей хлебопечков во всем мире – компаний **J4** (Чехия) и **Bühler** (Швейцария).

В преддверии наступающих светлых праздников Рождества Христова и Нового года примите самые искренние поздравления! Желаю нам всем мира, добра, любви! Вам и вашим близким крепкого здоровья, душевного равновесия, семейного благополучия!

Благодарю вас за долговременное, плодотворное сотрудничество! До встречи в Новом, 2023 году!

Искренне ваша,
Людмила Овсянникова,
главный редактор

Обращаю ваше внимание: в 2023 году выйдет в свет четыре номера журнала «Пекарь&Кондитер» – в марте, июне, сентябре и декабре. В журнал вложен счет на подписку на следующий год, оформить которую можно с любого номера. Доступна также электронная версия!

Приглашаем на чашечку ароматного кофе в редакцию журнала:
г. Минск, ул. Скрыганова, 6, офис 305.
Контактные телефоны: +375 (17) 259-18-29, +375 (29) 111-89-88.
E-mail: bcmagazine@list.ru.
Сайт: www.bcmagazine.by.



11

«Продэкспо-2022»: под знаком импортозамещения и продовольственной безопасности



16

Симпозиум хлебопеков: как развиваться при невозможности планировать



32

ОДО «Рокинтехинвест». Белорусский производитель идет в ногу со временем



34

ОАО «Красный Мозырянин»: вектор развития – на сохранение качества

7

НОВОСТИ

ПАНОРАМА СОБЫТИЙ

11

«Продэкспо-2022»:
под знаком импортозамещения и продовольственной безопасности в рамках выставки 15–18 ноября состоялись главные отраслевые события

16

Симпозиум хлебопеков: как развиваться при невозможности планировать
тренды и перспективы, портрет покупателя, каравай-батл, ингредиенты, упаковка, оборудование

22

«СМАКОТА-2022» – хлебный «Оскар» Беларуси
лучшие из лучших отмечены Главной наградой отрасли

29

«Пищевка 3D», Октоберфест. «Очевидно, чего нельзя делать: затаиться, переждать»
«последние четыре года мы постоянно говорим про кризис...»

ИНТЕРВЬЮ НОМЕРА

32

ОДО «Рокинтехинвест». Белорусский производитель идет в ногу со временем
о белорусской компании, которая с 1996 года поставляла оборудование и выросла до его производителя

34

ОАО «Красный Мозырянин»: вектор развития – на сохранение качества, или Как администрировать кондитерский бренд со 110-летней историей

ПРОИЗВОДСТВО

ТЕХНИКА И ТЕХНОЛОГИИ



37 *Bühler: надежная технология
экструдирования – неотъемлемый элемент
процесса производства сухих завтраков*

37

**Bühler: надежная технология
экструдирования – неотъемлемый
элемент процесса производства
сухих завтраков**

соответствует строгим требованиям
в отношении высокого качества питания
и безопасности пищевых продуктов



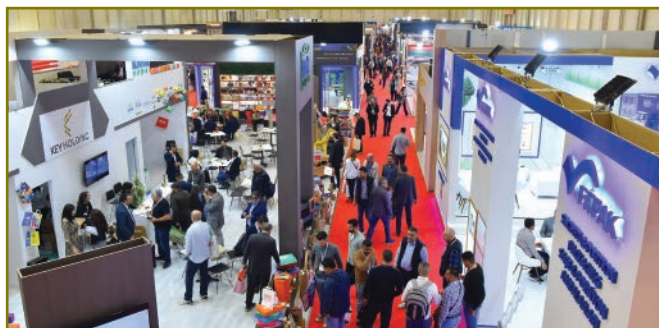
38 *Современное промышленное хлебопечение*

38

**Современное промышленное
хлебопечение**

надежные туннельные печи чешской
компании J4

АКТУАЛЬНО



42 *Евразийская ярмарка упаковки показала
высокий экспортный потенциал*

40

**Новинки на рынке республики
были представлены на очередном заседании
Центральной дегустационной комиссии**

42

**Евразийская ярмарка упаковки показала
высокий экспортный потенциал**
Eurasia Packaging и Food-Tech Fair собрали
в Стамбуле более 1100 экспонентов

44

**«Интэко-Мастер» – мастер холода для
торговли и сегмента HoReCa**
ведущий белорусский производитель
торгового холодильного и технологического
оборудования представляет



45 *Три отраслевых конкурса
с более чем сотней участников*

45

**Три отраслевых конкурса с более чем
сотней участников**
Открытый чемпионат пекарей
Беларуси, Международный чемпионат
кондитерского искусства и Международный
кулинарный кубок под эгидой журнала
«Пекарь&Кондитер»

Филиал «Молодечненский хлебозавод»
ОАО «Борисовхлебпром»



Награды Республиканского смотра качества хлебобулочных и кондитерских изделий «СМАКОТА-2022»:

Гран-при



Сладость мучная «Чизкейк маковый»



Рулет «Фестивальный» **НОВЫЙ**



Сухари «Киевские»



Рулет «Лимонный» **НОВЫЙ ВЕС**



Хлеб «Бородинский» **аппетитный**



Хлеб «Мамин выбор» **зерновой**



Рулет «Лакомый»



Хлеб «Маладзечанскі падарунак» **элітны**

**Качество, достойное
внимания**



Золотая медаль



Торт «Барыня»



Сладость мучная «Песочные с клюквой» **новое**



Рулет «Сувейный»



Батон «Лицейский»



Багет «Пацеха»



Хлеб «Борок» **с семечками**



Пряники «Медово-шоколадные»



Торт «Домашний со сметаной»



Рулет «Любимчик»



Сладости сахарные «Сахарный платочек» **САН**

Кубок за безупречное качество, подтвержденное высшими наградами Республиканского смотра качества хлебобулочных и кондитерских изделий «СМАКОТА»

КУБОК



РЕСПУБЛИКАНСКОГО СМОТРА КАЧЕСТВА ХЛЕБУБОЛОЧНЫХ И КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ «СМАКОТА»

Тел./факс:
+375 176 581 531,
581 526
www.molodechnohleb.by,
e-mail: mldhleb@yandex.by
ул. Чайковского, 1
222310, г. Молодечно,
Республика Беларусь
УНП 600074923

**Всегда с Вами,
всегда для Вас.
Молодечненский хлебозавод**

Дни белорусской продукции и туризма прошли в Пекине

Дни белорусской продукции и туризма прошли 7–9 декабря в Пекине. Мероприятие было организовано посольством Беларуси в Китае при поддержке Национального агентства по туризму Беларуси и более 40 отечественных производителей продуктов питания.

В Днях белорусской продукции приняли участие «Квинфуд», «Коммунарка», «Спартак», «Савушкин продукт», «Бабушкина крынка», «Беллакт», «Слодыч», «Лидахлебопродукт», Гомельский жировой комбинат, Гомельский винодельческий завод, Глубокский МКК, «Криница», «Красный пищевик», «Молочный мир», Лунинецкий молочный завод, «Винный мастер», «Минск



Кристалл», Минский завод игристых вин, другие предприятия, а также Минсельхозпрод, концерны «Беллегпром» и «Белгоспищепром», Национальное агентство по туризму, НАН Беларуси.

**Источник новости: БЕЛТА,
фото china.mfa.gov.by**



ароматик

пищевые

ингредиенты

ООО «Ароматик» поздравляет всех партнеров с наступающим Новым годом!

Новый год всегда ассоциируется с атмосферой безграничного праздника и волшебства, это всегда время радости, позитива и счастья.

Пусть этот замечательный праздник наполнит вашу жизнь уверенностью в завтрашнем дне, новыми достижениями и яркими событиями.



Желаем, чтобы момент встречи праздника был таким же счастливым, как и вся дальнейшая жизнь. Пускай все заветные желания обязательно сбудутся, а родные люди всегда будут рядом.

Мы рады, что вы всегда с нами. Благодарим за доверие и с удовольствием будем радовать вас новыми интересными разработками.

Мы уверены, что в новом, 2023 году все стратегические изменения нашей компании послужат базой для развития эффективного рынка в пищевой промышленности.

*Успехов и процветания!
Пусть все, что загадано под бой курантов,
обязательно исполнится!*

+37529-278-23-78, +37529-343-99-83

УНП 100534628

Кулинарный кубок мира – 2022

С 26 по 30 ноября 2022 года в Люксембурге состоялся Кулинарный кубок мира – World Culinary Cup – 2022 в рамках Международной специализированной выставки EXPOGAST.

Множество кулинарных тенденций были представлены более чем 8000 профессионалами – акцент на здоровом питании, новые движения и течения для ваших вкусовых рецепторов... Экспозиция разместилась на площади около 25 тыс. м².

Наиболее зрелищные работы были представлены в номинации «Арт-класс» – из шоколада, карамели, мастики и других съедобных материалов. 150 арт-композиций профессионалов и любителей приехали покорить World Culinary Cup, проводимый один раз в три года!

Традиционно подтвердила звание «Сахарной королевы» Мария Шрамко (Исландия) – шеф-кондитер с мировым именем, председатель жюри Международ-



ного чемпионата кондитерского искусства в Минске. Она завоевала две золотые и серебряную медали!

В этом году мастерством белорусских и российских профессионалов можно было восхититься на международных конкурсах в Минске в рамках выставки «Продэкспо-2022». Всего было представлено ни много ни мало 105 композиций в арт-классе (читайте подробнее на стр. 45).

www.bcmagazine.by



С 10 по 14 октября 2022 года в ЦВК «Экспоцентр» состоялась 27-я Международная выставка «Агропродмаш-2022» – крупнейшая в Восточной Европе конгрессно-выставочная площадка для демонстрации новейших разработок в сфере переработки сельскохозяйственного сырья и производства продуктов питания.

В «Агропродмаш» приняли участие 577 компаний, в том числе 505 российских. Из 216 компаний-производителей 34 дебютировали на выставке.

Следующая, 28-я Международная выставка оборудования, технологий, сырья и ингредиентов для пищевой и перерабатывающей промышленности «Агропродмаш-2023» состоится с 9 по 13 октября 2023 года в ЦВК «Экспоцентр».

Пресс-релиз выставки
«Агропродмаш»

17 ноября 2022 года директор ОАО «Слуцкий хлебозавод» Дмитрий Демьянович Чирец отметил свой 50-летний юбилей!

Уважаемый Дмитрий Демьянович, сердечно поздравляем Вас с юбилеем!

В этот день хочется особо отметить Ваш систематический вклад в продвижение организации. Под Вашим неусыпным контролем находятся не только цифры, планы, отчеты, но и люди. Вы внимательны не только к своей работе, но и к каждому работнику. Помогаете организовать эффективный механизм, позволяющий достичь наибольших успехов.

Желаем Вам крепкого здоровья, счастья, свершения всех планов, удачи во всех делах и начинаниях, оптимизма и успеха в труде!

**С наилучшими пожеланиями, коллектив
ОАО «Слуцкий хлебозавод»**

Редакция журнала «Пекарь&Кондитер» от всей души, с глубоким уважением к профессионализму и широкой человеческой душе Дмитрия Демьяновича, присоединяется к словам поздравлений коллектива предприятия и желает отличного настроения, душевного равновесия и всего самого наилучшего!





*КУП «Минскхлебпром» поздравляет с юбилеем
директора хлебозавода № 5
Гурскую Галину Валерьевну!*

Уважаемая Галина Валерьевна!

От всей души поздравляем Вас с днем рождения!

Более чем 30-летняя трудовая деятельность в КУП «Минскхлебпром» навсегда связана с Вашей судьбой, а динамичное развитие хлебозавода № 5 сегодня – Ваша заслуга. Талантливый организатор, успешный руководитель, идейный вдохновитель: Вы – профессионал высокого уровня и пример во всем. Все свои идеи и планы всегда доводите до конца, даже то, что поначалу кажется трудновыполнимым и нереальным. Мы всегда равняемся на Вас, учимся преодолевать трудности и решать сложные задачи, знаем и ценим Вас как человека искреннего, уникального, умеющего всегда держать слово, отстаивать свои позиции. Вы, как никто другой, обладаете свойством смело мыслить и действовать на опережение.

Вы смогли повести за собой коллектив и стремитесь создать крепкую и дружную семью. Спасибо за опыт, знания и мотивацию!

От всего нашего коллектива примите самые искренние поздравления с юбилеем и благодарность за Ваше профессиональное руководство, теплоту и неравнодушие, с которыми относитесь к сотрудникам. Желаем Вам радости в сердце, теплоты в душе, мирного неба над головой! Пусть Вам всегда сопутствует справедливость, взаимопонимание, любовь и доброта!

Коллектив хлебозавода № 5



УНП 100056428

24 ноября 2022 года директор СООО «ЮВИ-продукт»

Гераськов Александр Евгеньевич отметил 65-летний юбилей!

Дорогой Александр Евгеньевич!

Примите наши самые теплые поздравления с днем рождения! Вы прекрасный человек, опытный руководитель и настоящий профессионал своего дела! Желаем Вам сохранить и преумножить все то, что Вы накопили – это мудрость, энергия, терпение, честность, доброта, справедливость, понимание.

Желаем Вам всегда оставаться таким же жизнерадостным, креативным и целеустремленным руководителем своего предприятия. Мы желаем Вам не только творческих успехов и карьерного роста, но и семейного благополучия и обычного человеческого счастья!

Пусть работа всегда приносит удовлетворение и дарит стимул двигаться вперед! Идите по жизни с юношеским задором и максимальным позитивом.

**Редакция журнала «ПЕКАРЬ&КОНДИТЕР»
и коллектив компании «ЮВИ-продукт»**



Хлебопекарное производство в России – 2022. Новые вызовы. Проблемы. Решения

На площадке Международной промышленной академии 29–30 ноября т.г. состоялась XVII бизнес-конференция «Хлебопекарное производство в России – 2022. Новые вызовы. Проблемы. Решения», организованная Международной промышленной академией и Российским союзом пекарей при поддержке Министерства сельского хозяйства Российской Федерации, Торгово-промышленной палаты Российской Федерации и др.

В торжественном открытии бизнес-конференции приняли участие Вячеслав Бутковский, президент Международной промышленной академии, академик ИСС, Елена Белоус, заместитель директора Департамента пищевой и перерабатывающей промышленности, Петр Чекмарев, председатель комитета Торгово-промышленной палаты РФ по развитию АПК, генеральный директор ассоциации отраслевых союзов АПК «АССАГРОС», академик РАН, Наталья Агапова, председатель цен-

трального комитета профсоюза работников АПК, и другие.

Программа бизнес-конференции включала в себя пленарное заседание «Хлебопекарная промышленность России в условиях ограничений: федеральный и региональный аспекты», стратегическую сессию «Техническое обеспечение производства. Импортозамещение. Реинжиниринг», а также фокус-сессию «Хлеб – основа рациона населения России. Высокое качество как главное преимущество производителя хлебобулочных изделий».

Председатель Комитета ТПП РФ по развитию АПК П. А. Чекмарев озвучил итоги уборочной кампании 2022 года, отметив при этом полную обеспеченность мукомольной промышленности и хлебопекарного производства мукой.

В рамках бизнес-конференции были рассмотрены перспективы развития и трансформация рынка хлебобулочных изделий, меры по поддержке хлебопекарных предприятий

в условиях санкций, роль производителей и профессиональных союзов в подготовке кадров для отрасли.

На стратегической сессии конференции обсуждались вопросы, связанные с Государственной программой по поддержке отечественного машиностроения, модернизацией парка технологического оборудования и его сервисным обслуживанием, обеспечением запчастями оборудования отечественного и зарубежного производства.

Как отметила вице-президент Российского союза пекарей Нина Болгова, перерабатывающим предприятиям выделяется недостаточно субсидий, поскольку все финансирование уходит на сельское хозяйство. Также Нина Болгова высказалась о том, что хлебопекарные предприятия России должны менять ассортимент, производить больше гамбургеров и пицц вместо черного хлеба.

По материалам
grainfood.ru, mkond.ru

Закрытое акционерное общество
СПЕЦОРГСТРОЙ
Выпуск материалов и устройство полимерных покрытий пола

Приемная
8017-514-73-87
Коммерческая служба
8017-514-73-88
e-mail: cemezit@cemezit.by
www.cemezit.by

КАЧЕСТВО, ПРОВЕРЕННОЕ ВРЕМЕНЕМ. Сертификат ISO 9001

ПОЛИМЕРНЫЕ ПОЛЫ ЦЕМЕЗИТ УР, ЭСПОЛ НЛ

УНП 101083937

18 лет на рынке

«ФИС»
модульные системы

**АВТОМАТИЧЕСКИЕ ЛИНИИ
для СЛОЖНОКОМБИНИРОВАННЫХ
КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ**

- ✓ немецкие технологии и комплектующие;
- ✓ быстрая перенастройка с одного вида на другой;
- ✓ комбинирование между собой масс;
- ✓ отсадка азотированных азотом и жидких масс;
- ✓ цены ниже рыночных;
- ✓ производительность до 10000 и более шт./час.

УНП 191515376

ООО «ФИС модульные системы»
Представительство в Минске: +375 (29) 651 25 84 oleg.tok@mail.ru

«Продэкспо-2022»: под знаком импортозамещения и продовольственной безопасности

«Продэкспо» – международная и крупнейшая в Беларуси специализированная оптовая выставка-ярмарка. С 15 по 18 ноября Национальным выставочным центром «Белэкспо» в 28-й раз была развернута масштабная экспозиция, которая собрала более 100 экспонентов.



На выставку в том числе приехали 48 предприятий из семи регионов России. А ядро экспозиции сформировали белорусские производители мясной, молочной, хлебобулочной, кондитерской, масложировой, сахарной продукции. Хлебобулочная и кондитерская отрасли Беларуси была представлена несколькими десятками предприятий: Белкоопсоюзом, областными и районными хлебопекарными объединениями, комбинатами хлебопродуктов, кондитерскими фабриками «Коммунарка», «Спартак» и «Слодыч».

В рамках «Продэкспо-2022» состоялись главные отраслевые события – Международный симпозиум хлебопечков, Республиканский смотр качества хлебобулочных и кондитерских изделий «СМАКОТА-2022», конкурсы профессионального мастерства пекарей, кондитеров, кулинаров, семинар «Свежий взгляд на современную упаковку», мастер-классы ведущих шеф-поваров и кондитеров.

На официальном открытии выставки присутствовали почетные гости, в числе которых – министр сельского хозяйства и продовольствия Беларуси **Игорь Брыло**, первый заместитель управляющего делами Президента **Дмитрий Рыбко**, заместитель председателя президиума Национальной академии наук Беларуси **Петр Казакевич**.

– Мы – экспортно ориентированная страна, – сказал в приветственной речи И. Брыло. – По итогу 9 месяцев





Игорь Брыло: «Наша кондитерка пользуется хорошим спросом, рост экспорта по ней составил около 30%».

наш товарооборот превысил \$6 млрд. Этот год будет рекордным для нашего экспорта – мы однозначно перешагнем планку \$8 млрд. Это говорит о том, что бренд «сделано в Беларуси» – это касается мясомолочной, хлебобулочной, кондитерской продукции – известен в мире и пользуется заслуженным авторитетом.

Министр подчеркнул, что введенные санкции не отразились на отечественных предприятиях – это видно по озвученным цифрам. К тому же в целом увеличился процент поставок в РФ и другие страны СНГ, ЕАЭС, Китай, страны Азии, Океании, Африки и т. д.

– Наша продукция присутствует везде. Мы готовы сотрудничать с любой страной, с любым регионом, когда это будет корректно, правильно, профессионально и честно, – добавил И. Брыло. – На экспорт идут наши хлеба. Наша кондитерка пользуется хорошим спросом, рост экспорта по ней составил около 30%.

На «Продэкспо-2022» можно было оценить широкий ассортимент продуктов, которые выпускает Беларусь для внутреннего и внешнего рынка. Это и самые разнообразные виды хлебобулочных изделий, тортов, пирожных, и одна из лучших в мире молочная продукция, и огромный ассортимент конфет, шоколада и других сладостей, и, конечно же, мясо и мясные изделия.

Особенно притягивал посетителей выставки аромат свежей выпечки – нежных булочек, хлеба и пирогов. А от вида красивых изделий текли слюнки.

Например, ОАО «Витебскхлебпром» показало на своем стенде новинки, в числе которых – узконишевой продукт, зерновой хлеб «Мамин выбор», разработанный специально для беременных и кормящих мам. Для этого хлебозавод закупает зерно для проращивания и самостоятельно проращивает его.

Также витебляне предложили попробовать хлеб «Каравай Придвинья», который производится на термофильных заквасках и уже завоевал призы нескольких выставок. Тем, кого смущает вес караваев 2,5 килограмма, рекомендуют резаный вариант в прозрачной целлофановой маловесовой упаковке.

По словам коммерческого директора компании «Домочай», ее хлебопеки честно выиграли конкурс на поставку хлеба на стол Президента и продемонстрировали этот каравай на стенде. Ломти другого хлеба компании на вид напоминают мраморную говядину за счет сочетания валак светлой и темной муки.

Белкоопсоюз предлагал к дегустации мучные сладости – рогаики с разнообразной начинкой – и привлекал покупателя новогодним брендингом и мелковесовой сдобной продукцией.

Российских коллег заинтересовали сухарики «Ласунок» десертные с цукатами Солигорского хлебозавода: они имеют срок годности 45 суток и вполне могли бы успешно продаваться в России.

Открыл программу мероприятий «Продэкспо-2022» деловой форум «Внутренний потребительский рынок: импортозамещение и продовольственная безопасность». Его спикеры, в числе которых были представители органов управления, производственных компаний и сетевого ретейла, обсудили вопросы импортозамещения, использования инновационных технологий, налаживания производства новых видов продукции, поговорили о развитии фермерства и органического сельского хозяйства.

Заместитель министра антимонопольного регулирования и торговли **Елена Емельянова** отчиталась по актуальным вопросам продовольственной безопасности на внутреннем рынке в условиях санкционного давления.

– *Нынешние условия усложнили возможность поставок практически всех продовольственных и непродовольственных товаров, –* отметила замминистра. – *Привычную нам продукцию приходится замещать на аналогичную, но уже другого производителя. Однако не всегда товар по своим потребительским и вкусовым свой-*

ствам попадал точь-в-точь. При этом необходимо отдать должное импортерам, не оставившим наш рынок без хурмы, апельсинов, руколы и другой продукции. Они приняли оперативные меры по переориентации поставок из дружественных стран – России, Узбекистана, Казахстана, Азербайджана и других. Например, в 2022 году объем поставок свежей плодоовощной продукции из Узбекистана в Беларусь в отдельных организациях увеличился почти в два раза по сравнению с 2021 годом.

По ее словам, в последние годы во многих странах наблюдалось ускорение инфляционных процессов, которые сначала были обусловлены пандемией, а затем санкционной политикой. Аналогичная ситуация складывалась и в нашей стране. Для нивелирования неприятных внешних тенденций и их последствий правительство принимало ряд комплексных мер по поддержке экономики. И уже с августа инфляционные процессы в Беларуси начали замедляться. К тому же было принято жесткое решение по фиксации цен, предусмотренное директивой № 10 «О недопустимости роста цен», а впоследствии и внедрением новой системы регулирования цен в рамках постановления № 713.

– Эти документы усилили замедление инфляционных процессов. Так, в октябре по отношению к предыдущему месяцу отмечается снижение индекса потребительских цен на 1%. Большинство товаров и услуг в октябре либо не изменились в цене, либо подешевели. Однако важно помнить, что прозрачность формирования цен – общее требование для всех. Ведь сегодня самое важное – установить баланс, чтобы население могло приобретать товары по доступным ценам, а бизнес мог получать адекватную прибыль, – подытожила заместитель министра антимонопольного регулирования и торговли.

Заместитель генерального директора по научной работе и стандартизации РУП «Научно-практический центр НАНБ по продовольствию» **Елена Моргунова** рассказала об инновационных технологиях глубокой переработки в пищевой промышленности. По ее словам, для специальной категории населения Центр разработал 14 наименований низкобелковой продукции, в том числе мучные кондитерские изделия. Раньше таких производств в Беларуси не было, а теперь на них выпускается продукция, которая в полтора раза дешевле импортных аналогов, но



Елена Емельянова: «Важно помнить, что прозрачность формирования цен – общее требование для всех. Ведь сегодня самое важное – установить баланс, чтобы население могло приобретать товары по доступным ценам, а бизнес мог получать адекватную прибыль».

по качеству не уступает лучшим из них. Создано производство и ведется работа по замене импортных генномодифицированных крахмалов для кондитерской промышленности.

В секции «BelarusFresh: производство и импортозамещение плодоовощной продукции» обсуждались перспективы развития органического сельского хозяйства и фермерства Беларуси, сортоиспытания и кадровый потенциал хозяйств.

16 и 17 ноября на «Продэкспо-2022» прошли переговоры между торговыми сетями, производителями и поставщиками продовольственной продукции по принципу «все со всеми». Их целью было установление контактов между производителями и торговыми партнерами. Участие в переговорах приняли 35 крупных торговых сетей.

Ежегодный масштабный форум, которым является «Продэкспо-2022», подтвердил, что на фоне мирового продовольственного кризиса Беларусь демонстрирует динамичное развитие отраслей производства продуктов питания; наша страна обеспечила высокий уровень собственной продовольственной безопасности. Экспорт сельскохозяйственной продукции и продовольствия за девять месяцев текущего года увеличился на \$1,242 млрд по сравнению с аналогичным периодом прошлого года, достиг \$6 млрд, а по итогам 2022 года может оказаться значительно выше.

Организатор: Национальный выставочный центр «БелЭкспо» при поддержке Министерства сельского хозяйства и продовольствия Республики Беларусь в информационном партнерстве с журналом «Пекарь&Кондитер», Продукт.ВУ, компанией «РитейлМаркетинг» и другими.

Дмитрий Станюта, редактор



Гродноўе ВЛЕБПРОМ

смакота!
2022

ПРЫЗНАНА
СМЯТКА
САМАГА
КАЧЕСТВА
У ВЯСЯКІХ
КАСЯХ
Гран-Пры
-А-
Істэвень

ГРАН-ПРИ

ОАО «Гроднохлебпром»

Хлебобулочные и кондитерские изделия ОАО «Гроднохлебпром» ежедневно предлагаются жителям Гродненской области и всей республике в огромном ассортименте, пользуясь заслуженным признанием и доверием потребителей. В представленном на торговых полках разнообразии каждый может выбрать высококачественную, а главное действительно вкусную и полезную продукцию. Ее высокое качество подтверждено на различных республиканских и международных конкурсах. И этот год не стал исключением. 11 Гран-при, 13 золотых и 7 серебряных медалей, награды 28-й Международной специализированной оптовой выставки-ярмарки «Продэкспо-2022» – превосходный итог участия ОАО «Гроднохлебпром» и его филиалов в Республиканском смотре качества хлебобулочных и кондитерских изделий «СМАКОТА-2022».



Сушки «Рондо»
с ароматом
ванили



Торт с мягким
сыром
«Верона»



Торт
«Сметанно-медовый
по-домашнему»

Филиал «Волковысский хлебозавод»



Завтраки сухие. Кукурузные шарики COSMIX – «Космикс» со вкусом сыра
Завтраки сухие. Шарики кукурузные «Космикс сладкая корица»
Завтраки сухие. Шарики кукурузные «Космикс сметана и зелень»
Завтраки сухие. Шарики кукурузные «Космикс белые грибы со сметаной»



Торт «Медовик»

Филиал «Сморгонский хлебозавод»



Торт «Гражина» новый

Филиал «Лидский хлебозавод»



Торт с мягким
сыром «Жельмикс»



Хлеб «Горчичный»
популярный

28-я МЕЖДУНАРОДНАЯ СПЕЦИАЛИЗИРОВАННАЯ ОПТОВАЯ ВЫСТАВКА-ЯРМАРКА «ПРОДЭКСПО-2022»

PROD
EXPO
2022

В номинации «Лучшая упаковка» – ОАО «Гроднохлебпром» – хлеб пшеничный «Мультизлаковый» за экологичность материала упаковки

Лауреат Международного дегустационного конкурса качества пищевой продукции «ПРОДЭКСПО-2022»



Золотая медаль

ОАО «Гроднохлебпром» – хлеб пшеничный «Мультизлаковый», зерно пшеницы, смесь композитная «Росток» № 6 (хлопья перловые, не требующие варки, ядра семян подсолнечника, семена кунжута, семена льна)

Филиал «Новогрудский хлебозавод» – линейка сладостей мучных «Тимфорики»



Гран-при

Филиал «Лидский хлебозавод» – торт «Милана» особый (на основе творожного-масляного крема).





ЗОЛОТАЯ МЕДАЛЬ

ОАО «Гроднохлебпром»



Хлеб ржаной
«Бездрожжевой»



Хлеб «Сяброўскі»



Хлебцец
«Сила льна»



Печенье
«Причуда»

Филиал «Волковысский хлебозавод»



Торт «Маковей»



Хлеб «Жытні»



Пирог «Рапсодия»
маковый

Филиал «Лидский хлебозавод»



Хлебцец «Овсяно-гречневый»



Плетенка «Дажынкi»
новая

Сладости мучные «Падарунак» особые

Филиал
«Слонимский
хлебозавод»



Торт
«ТВОРОЖНАЯ НЕЖНОСТЬ» с малиной

Филиал «Новогрудский хлебозавод»



Торт «Филист»



Хлеб
«Новогрудский»
оригинальный



СЕРЕБРЯНАЯ МЕДАЛЬ

ОАО «Гроднохлебпром»



Хлеб
«Мой зерновой»



Хлеб
«Овсяно-
яблочный»



Рулет
«Шоколадно-
ореховый»

Филиал «Лидский хлебозавод»



Хлеб «Исполин» ароматный

Филиал
«Новогрудский
хлебозавод»



Булочки «Литвинка» с какао

Филиал
«Волковысский
хлебозавод»



Хлеб «Бацькоўскі хлеб»
с прованскими травами

Филиал
«Сморгонский
хлебозавод»



Хлеб «Антоновский»

ОАО «Гроднохлебпром»
230005, г. Гродно,
ул. Дзержинского, 52,
Факс: (0152) 606221
Отдел маркетинга: +375 (152) 626595.
Моб. +375 (29) 730-36-26
e-mail: hlebgrodnomarket@mail.ru,
www.hlebprom.by
УНП 500024239

Симпозиум хлебопеков: как развиваться при невозможности планировать

Сложности с импортными ингредиентами и оборудованием, проблемы логистики и импортозамещения, падающая покупательная способность потребителей – все это заставляет производителей искать новые решения. Спектр таких решений обсуждался на состоявшемся 16–17 ноября в Минске Международном симпозиуме хлебопеков. Симпозиум стал одним из основных мероприятий 7-го Международного хлебного салона, проводимого в рамках 28-й Международной специализированной оптовой выставки-ярмарки «Продэкспо-2022». Он собрал около 200 участников – руководители и специалисты хлебопекарных предприятий Беларуси и России, ученые, производители и поставщики оборудования, сырья, ингредиентов, упаковки.



Укрепляя продовольственную безопасность

На первой из двух сессий пленарного заседания были рассмотрены тренды и перспективы хлебопекарной и кондитерской индустрии, изменения в поведении белорусских покупателей, презентованы инновационные технологии и новое оборудование, без которого в условиях кризиса и санкций невозможно выстоять и развиваться.

Заместитель министра сельского хозяйства и продовольствия **Вадим Шагойко** отметил, что мероприятие позволяет участникам ознакомиться с инновациями, современными технологиями, сырьем и ингредиентами. Это будет способствовать укреплению продовольственной безопасности Беларуси.



– Нам есть чем гордиться, – уверен Вадим Шагойко. – Беларусь занимает высокую позицию в глобальном рейтинге продовольственной безопасности, полностью обеспечивает себя основными продовольственными товарами. Создан значительный экспортный потенциал в мясо-молочной промышленности. Внутренний рынок обеспечен хлебобулочными изделиями отечественных производителей в широком ассортименте. Хлебобулочная продукция поставляется и на экспорт.

В настоящих условиях важнейшим вопросом для производителей является выстраивание сотрудничества с торговыми сетями с целью заключения долгосрочных взаимовыгодных договоров поставок продукции, а также развитие маркетинга, которое позволит учесть разнонаправленные интересы участников рынка и в первую очередь потребителей, ожидающих от производителей хлебобулочных изделий качественной продукции с высокими вкусовыми свойствами и разнообразным ассортиментом, – отметил докладчик.



Вадим Шагойко: «В настоящих условиях важнейшим вопросом для производителей является выстраивание сотрудничества с торговыми сетями с целью заключения долгосрочных взаимовыгодных договоров поставок продукции».

Он выразил твердую уверенность в том, что симпозиум будет способствовать появлению принципиально новых идей и решений, направленных на эффективную работу предприятий и улучшению обеспечения населения разнообразным ассортиментом конкурентоспособной пищевой продукции.

Заместитель председателя Белкоопсоюза **Валерий Мариничев** напомнил присутствующим о том, что потребительская кооперация Беларуси уделяет хлебопечению очень много внимания, а Правление Белкоопсоюза считает хлебопекарное производство приоритетным. Хлеб занимает более 30% в объеме производства промышленной продукции в системе потребкооперации. Она производит 15% хлебобулочной продукции в Беларуси. Собственную торговую розничную сеть Белкоопсоюза наполняют 55 хлебопекарных производств, расположенных во всех областях страны.



Ставя в приоритет обеспечение сельских жителей, Белкоопсоюз делает все, чтобы они не чувствовали себя обделенными по сравнению с горожанами. Ежедневно в торговую сеть отгружается более 150 тонн продукции более 40 наименований. Здесь регулярно занимаются изменением рецептуры, осваивают новые производства, внедряют новинки в русло тренда на здоровый образ жизни потребителя.



**Вадим Побединский:
«Продовольственная безопас-
ность важна не менее чем инфор-
мационная безопасность и вопро-
сы обороны».**

Суть и содержание понятия продовольственной безопасности Беларуси на современном этапе раскрыл в своем выступлении начальник Главного управления перерабатывающей промышленности Министерства сельского хозяйства и продовольствия

Вадим Побединский. Продовольственная безопасность важна не менее чем информационная безопасность и вопросы обороны, отметил докладчик. В уходящем году был собран значительный урожай зерновых, который намного превышает критический для продовольственной безопасности уровень в 6 млн тонн, установленный в Доктрине национальной продовольственной безопасности Республики Беларусь, отметил докладчик. Также государство хорошо обеспечено мясной и молочной продукцией, а также более 60% выпускаемой «молочки» экспортирует.

Доктрина национальной продовольственной безопасности Республики Беларусь оценивает уровень питания по пяти группам – по количеству калорий на одного человека в сутки. Качество питания населения отражает достаточность и сбалансированность рациона по содержанию основных питательных веществ, микро- и макроэлементов.

Интегральный индекс продовольственной безопасности, учитывающий уровень собственного производства, потребления основных продуктов и качества рациона питания населения, в 2021 году был на уровне 1,02, что свидетельствует о том, что продовольственная безопасность в Республике Беларусь комплексно обеспечена по основным критериям, определенным в Доктрине.

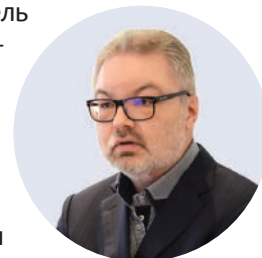
Вместе с тем, при рациональной годовой норме потребления хлеба и хлебобулочных изделий 105 кг житель республики в среднем потребляет 77 кг. Это свидетельствует о существующих значительных резервах для роста потребления данной продукции в Республике Беларусь и, соответственно, развития данного бизнеса.

Одним из показателей продовольственной безопасности служат и цифры экспорта, с которыми познакомил присутствовавших В.П. Побединский. За 9 месяцев 2022 года экспорт составил 126% к предыдущему году. Основным направлением экспорта остается Россия, хотя доля ее снижается, что является результатом работы по диверсификации рынков. С 2016 года растет экспорт в Китай - за 9 месяцев 2022 года он вырос на 63% (в основном, за счет мясо-молочной продукции). В 2021 году белорусский экспорт продовольствия охватывал порядка 110 стран.

В 2025 году в Беларуси согласно Государственной программы «Аграрный бизнес» планируется вырастить 10 млн тонн зерна, произвести 9,2 млн тонн молока и большую часть продовольствия экспортировать.

«Есть санкции – не поставляем»

Председатель правления Национального союза хлебопечения (РФ), председатель совета директоров ОАО «КБК Черемушки» **Сергей Щедрин** поделился с собравшимися своими впечатлениями от посещения региональной, но авторитетной отраслевой выставки Sudback-2022, прошедшей в германском городе Штутгарте. Встречи на выставке с европейскими производителями оборудования, поставщиками сырья и ингредиентов для отрасли заставили Сергея Щедрина сомневаться в готовности европейских поставщиков сотрудничать с отечественными производителями, поскольку все они за небольшим исключением следуют в фарватере законодательного регулирования: «есть санкции – не поставляем». Попытки обхода санкций не приветствуются.



Не так давно Сергей Щедрин разговаривал с участниками «Агропродмаш» и других выставок в завершающемся году и отметил полную неуверенность российских производителей «железа» в элементной базе.

Но даже после такого выступления представители компаний – производителей оборудования сохраняли оптимизм. Официальный партнер симпозиума хлебопеков – ООО «Велдан» заключает первый контракт на поставку с одним из турецких поставщиков оборудования. О преимуществах турецкого оборудования и его производителей рассказал **Василий Волков** директор ООО «Велдан». Турецкая техника достаточно надежна, а цена ее наполовину ниже, чем у традиционных европейских производителей, подчеркнул он.

Еще один официальный партнер симпозиума – белорусское ЗАО «Довайна», директор которого **Виталий Долгий** считает, что даже в такое время можно работать, не меняя традиций. Как рассказал он в своем выступлении, компания работает на отраслевом рынке более 30 лет и расширяет ассортимент выпускаемого оборудования, не снижая его надежности и качества.

Региональный менеджер по продажам компании Bühler AG **Денис Зуев** сделал сообщение «Экструзионные технологии в снековой индустрии». Он рассказал о возможностях предлагаемого компанией экструдера и экструзионной линии для производства сухих завтраков с сахарной глазурью по технологии прямого экспандирования.

Учредитель российской компании «FIS модульные системы» **Александр Соловьев** рассказал о том, как при помощи оборудования, производимого его компанией, можно выстроить производство «абсолютно любых» комбинированных инновационных кондитерских изделий.

По мнению коммерческого директора белорусской «Суперпак компани» **Юрия Труханова**, у нас в стране расширяется группа покупателей, готовых платить за хлеб

до 10 рублей. Этот хлеб производят пекарни, которые используют для него в основном бумажную упаковку.

Расширение ассортимента и повышение качества выпечки – ключ к успеху любого хлебозавода при условии, что предприятие использует современный инвентарь для хлебопечения, считает руководитель отдела продаж и маркетинга петербургского ООО «Техлен» **Владимир Жуковец**, также выступивший на этой сессии.

Поведение покупателя системно мониторят

Как меняется поведение покупателя в кризис? На этот вопрос отвечает исследование компании NielsenIQ Беларусь, основные результаты которого презентовала руководитель отдела по работе с розничными сетями **Анна Боровая**.

В III квартале 2022 года белорусские потребители стали более оптимистичными, чем в начале 2022 года, отметила А. Боровая. Несмотря на возросший оптимизм по поводу материального благосостояния, процент экономящих белорусов остается высоким. Покупатели по-прежнему экономят на новой одежде, питании и развлечениях вне дома больше, чем на развлечениях дома и продуктах питания.

Ожидания по росту цен становятся более умеренными. Среди стратегий экономии преобладает отказ от излишеств и поиск промо, а также переход на более дешевые бренды. Чувствительность к ценам и промо продолжает усиливаться, а лояльность к определенным магазинам – размываться.

Потребление хлебобулочных изделий не чувствительно к промо и менее других категорий подвержено изменению стратегий экономии, но покупатели хорошо знают цены на ХБИ и замечают их рост. Данная товарная группа может влиять на выбор потребителем магазина.

Более 1/3 жителей Беларуси заинтересованы в покупке продуктов местных производителей, более 1/4 – в расширении их ассортимента. *«Покупатель ждет ваши товары, – обратилась Анна Боровая к участникам симпозиума хлебопеков, подытоживая сказанное. – 44% потребителей ждут новинок в продовольственных товарах. Важно только быть осторожными при повышении цен».*

Вклад НИИХП в импортозамещение и развитие производства

С докладом «Трансформация ассортимента в условиях импортозамещения сырья» выступила кандидат технических наук, доцент, директор ФГАНУ НИИ хлебопекарной промышленности России **Марина Костюченко**.

Она напомнила аудитории, что НИИ хлебопекарной промышленности, который в завершающемся году отпраздновал свое 90-летие, представляет собой научно-производственный комплекс, объединяющий шесть научных центров, в числе которых – Санкт-Петербургский филиал, коллекция промышленноценных микроорганизмов и спеццех по выпуску хлебобулоч-

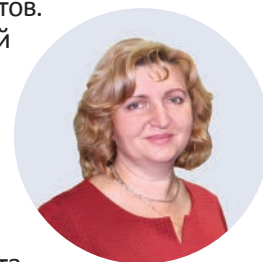


Марина Костюченко: «Быстрее и больше всего по отрасли ударило прекращение поставок отдельных ингредиентов. В НИИ хлебопекарной промышленности были проведены исследования по изучению технологических свойств различных видов сырья отечественного производства. В результате установлено, что они не уступают по качеству импортным аналогам».

ных изделий для питания космонавтов.

Кроме этого на производственной площадке института функционируют два малых инновационных предприятия, которые производят около 20 тонн хлебобулочных изделий в сутки. К основным направлениям исследования института относятся развитие ассортимента хлебобулочных и макаронных изделий, в том числе специализированного и функционального назначения, сохранение и пополнение коллекции чистых культур промышленноценных микроорганизмов, изучение реологических характеристик различных пищевых объектов для создания новых методов оценки качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, разработка методической и нормативно-технической документации и другие.

Быстрее и больше всего по отрасли ударило прекращение поставок отдельных ингредиентов, считает докладчик. В рамках программы по импортозамещению ингредиентов в НИИ хлебопекарной промышленности были проведены исследования по изучению технологических свойств различных видов сырья (ферментные препараты, солодовые сиропы, различные виды патоки, растительный белковый концентрат и другие) отечественного производства. В результате установлено, что они не уступают по качеству импортным аналогам. Кроме этого, улучшить ситуацию призвана коллекция чистых культур промышленноценных микроорганизмов НИИХП, которая в уходящем году пополнилась новыми штаммами молочнокислых бактерий и дрожжей.





Каравай-батл «Беларусь – Россия»

Украшила симпозиум живая дискуссия о том, как развиваться хлебопекарным бизнесам в Беларуси и России в условиях экономических санкций. Фактически, присутствовавшие стали свидетелями ток-шоу, в котором от белорусской стороны спикерами стали директор ОАО «Берестейский пекарь» **Олег Нестерук** и учредитель ОДО «Рокинтехинвест» **Василий Масло**, от российской – председатель правления Национального союза хлебопечения, председатель совета директоров ОАО «КБК Черемушки» **Сергей Щедрин** и генеральный директор АО КО «Любимый край» **Алексей Медведев**. Модератором выступил генеральный директор отраслевого агентства «Ватель маркетинг» **Роман Калинин**.

По словам Алексея Медведева, отрасль и экономика в целом переживают «больше чем кризис» из-за невозможности прогнозировать и планировать. Согласно мониторингам Nielsen, с августа-сентября 2022 года рынок кондитерских изделий в целом падает и только по счастливой случайности рынок овсяного печенья, крупнейшим производителем которого в России является компания «Любимый край», растет. В нестандартной ситуации российскому отраслевому бизнесу действовать надо тоже нестандартно, считает Алексей Медведев (подробно об этом см. интервью в № 5 нашего журнала): торговать с Беларусью, когда все не видят в этом перспективы, и думать о росте продаж, когда все расстроены их падением. Поэтому компания «Любимый край» предлагает белорусским коллегам заказы на производство овсяного и прочего печенья под российскими брендами на контрактной основе. Почему это будет выгодно белорусам? Потому что рынок России, на котором спрос на овсяное печенье традиционно велик, им «вот так сходу не захватить».

Олег Нестерук положительно оценил возможности экспорта белорусской отрасли в Россию. По его словам, в 2022 году у «Берестейского пекаря» цифры экспорта в РФ доросли до 30 %. Ранее не конкурентные для российского рынка цены сейчас стали конкурентными для пряников, овсяного печенья и других категорий продукции. В целом экспорт брестчан за истекший год вырос на 17% даже несмотря на потерю рынка Украины. На плаву помогают держаться продажи дешевого сегмента кондитерских изделий, а также уникальная продукция, аналогов которой нет у конкурентов: витаминный хлеб и т.д.

Как считает Василий Масло, сегодня открылся огромный потенциал для белорусских производителей булочки для хот-дога, сдобы и «заморожки». Этот массивный сектор белорусского рынка высвободился с уходом литовских и украинских поставщиков; российские же

экспортеры все еще не сдают свои позиции в Беларуси за счет хорошего курса евро. Василий Масло отметил, что в Беларусь традиционно приезжают отраслевые специалисты из России, Казахстана, других стран за опытом. В частности, их интересуют секреты производства белорусских заварных хлебов.

Компания Василия Масло с 1996 года поставляла оборудование для хлебопекарной и кондитерской отрасли, а затем стала и его производителем. За последние пять лет она поставила в Россию, Украину и Беларусь уже более 30 полуавтоматических комплексов для нарезки и упаковки хлеба. И он не ощущает, чтобы интерес российских хлебопеков к его продукции как-то изменился в связи с началом СВО либо действия санкций. Масло по-прежнему видит огромные перспективы для своего бизнеса, разве что «сроки поставки комплектующих увеличились недели на две».

Роман Калинин попробовал дать экспортные рекомендации белорусским производителям: завозить в Россию замороженный хлеб, а также замороженные и обычные нишевые кондитерские изделия.

Чтобы «заморозка» представляла интерес для российских сетей, белорусам надо вложить миллионы, парировал Сергей Щедрин. «Малым российским сетям они не нужны», а большие белорусам не заинтересовать без огромных вложений. Он признался, что его смущает нерыночность белорусской отрасли, ведь в России хлебопекарное и кондитерское производство на 90 % частное. В этом он видит неконкурентность белорусских коллег и поэтому сомневается в их успехе в России. В конце 2021 года «КБК Черемушки» «потерпел фиаско» договориться с крупным белорусским производителем о продаже хлеба в России, признался Щедрин, из-за того что в Беларуси экономисты выводят слишком высокую цену на товар.

– Нам всем кажется, что белорусские товары более честные, но при этом дешевые, – обрисовал особенности восприятия российских покупателей Алексей Медведев. – Вопреки законам капитализма вы можете сделать дешево и качественно. К белорусским товарам есть доверие. Но ты попробуй зайти на эту полку. Нам понадобилось 20 лет, чтобы наладить дистрибуцию. Через кого заходить белорусским производителям в Россию? Я так понимаю, они традиционно заходят через дистрибьюторов, но последние – умирающий класс.

Алексей Медведев порекомендовал белорусам скорее использовать для такого захода контракты на производство. Ставка на «заморозку», о которой говорил Василий Масло, по мнению Алексея Медведева, выигрышна скорее для крупных московских компаний для захода на рынок Беларуси, но не наоборот.

Олег Нестерук подтвердил, что его предприятие использует все перечисленные способы продаж на рынке России, в т.ч. контрактный. Продолжают работать и с сетями напрямую, но это долго, сложно, да к тому же и страшно: «от условий штрафных санкций российской стороны, прописанных в договорах, волосы дыбом». По работе с дистрибуторами все упирается в коммерческую выгоду. Что касается упомянутых экономистов и их принципа заложить в отпускную цену все возможные издержки, то их учат «уже и по-другому считать».

Наука, помогающая захватить рынок

Третья сессия симпозиума была посвящена инновационным научным исследованиям и опыту их внедрения в производство, качеству сырья и его влиянию на качество готовой продукции.

«Честная маркировка – залог успешной работы на рынке» – так было озаглавлено выступление руководительницы Академии хлебопечения ФГАНУ НИИ Хлебопекарной промышленности **Елены Ткачевой**. Она, в частности, рассказала, что из 70 образцов, участвовавших в одном из последних престижных отраслевых конкурсов, 32 образца были сняты из-за некорректной или неполной информации на упаковке изделий.

Об инновационных технологиях производства ХБИ на основе продуктов переработки зерна рассказала заведующая отделом технологии и стандартизации – главный технолог ГП «Белтехнолеб» **Людмила Севастей**. В частности, с использованием смесей композитных серии «Росток» успешно происходит обогащение изделий антиоксидантами, отметила докладчик. Разработана и успешно внедрена одним из филиалов ОАО «Берестейский пекарь» технология производства пророщенного зерна пшеницы и ржи, обеспечивающая сохранность изделия в течение 60 суток.

На технологиях замены рецептуры ХБИ с сохранением цены и вкуса остановилась главный технолог российской компании «Неос Ингредиентс» **Елена Раенко**.

Как всегда профессионально охватила в своем выступлении актуальный ассортимент хлебной полки представительница агентства «Ватель Маркетинг» **Анна Маливина**.

Доцент кафедры «Технологии хлебопродуктов» Белорусского государственного университета пищевых и химических технологий **Татьяна Гуринова** рассказала о современных методах оценки хлебопекарных свойств пшеничной муки, что позволяет более объективно и точно оценить качество выпекаемых из нее хлебулочных изделий.

В рамках симпозиума и в русле образовательной деятельности НТЦ «Академия хлебопечения НИИХП» ФГАНУ НИИ хлебопекарной промышленности совместно с научным производственно-практическим журналом «Пекарь&Кондитер» при поддержке Министерства сельского хозяйства и продовольствия Республики Беларусь организовали бизнес-семинар «Работа хлебопекарных предприятий в современных условиях. Эффективные решения производителей Беларуси». Многолетний участник и организатор подобных мероприятий, директор НИИХП Марина Костюченко прокомментировала его так:



Елена Ткачева: «Честная маркировка – залог успешной работы на рынке».

– В ходе данного семинара мы посетили одно из ведущих предприятий отрасли в Беларуси, ОАО «Берестейский пекарь», и осмотрели производство: заквасочный цех, процесс подготовки сырья к производству, само производство различных видов хлеба, мучных и кондитерских изделий. Нам был оказан максимально открытый прием, от нас ничего не скрывали. Предприятие модернизировало отделение хранения и подготовки муки, использует классические технологии, у него широчайший ассортимент. Интерес вызывает новая линия по производству многослойного печения.

Насыщенной и интересной была и экскурсионная программа.

Что касается симпозиума, на нем рассматриваются очень разные темы даже внутри одного блока. Очень приятно, что белорусские доклады чередуются с российскими – настоящая международная конференция. Несомненно, проведение этого симпозиума способствует более тесному взаимодействию, установлению и укреплению дружеских личных контактов. А когда есть личный контакт – проще решать любые производственные задачи. Вообще любую проблему лучше решать вместе. И симпозиум хлебопеков этому способствует.

На протяжении всего симпозиума в холле конференц-зала минской гостиницы «Виктория» проходила выставка фирм – производителей и поставщиков оборудования, упаковки, сырья и ингредиентов. Благодаря экспозиции присутствовавшие смогли ознакомиться с продукцией и профилем деятельности ОДО «Рокинтехинвест», ЗАО «Довайна», ООО «Велдан» (Беларусь), J4 (Чехия), УП «Владимир» (Беларусь), ООО «Техлен» (Россия), ООО «Пякарская справа» (Беларусь, Россия), ГП «Белтехнолеб» РУП «НПЦ НАН Беларуси по продовольствию» и Академии хлебопечения ФГАНУ НИИ хлебопекарной промышленности (Россия).

Симпозиум был организован **научным производственно-практическим журналом «Пекарь&Кондитер»** и **Министерством сельского хозяйства и продовольствия Республики Беларусь** при поддержке **Белкоопсоюза, КУП «Минскхлебпром», РУП «НПЦ НАН Беларуси по продовольствию», Национального союза хлебопечения (РФ), ГОСНИИ хлебопекарной промышленности** в официальном партнерстве с **ЗАО «Довайна»** и **ООО «Велдан»**. **Генеральным партнером** симпозиума явилась **компания «Рокинтехинвест»** – белорусский производитель оборудования для хлебопекарной и кондитерской отрасли. **Информационными партнерами симпозиума** выступили сетевое медиа Ohlebe.ru, отраслевой портал Bakery News, портал о пищевой промышленности Sfera.fm, журналы «Хлебопродукты» и «Хлебопечение России».

Дмитрий Станюта, редактор



Хлебный «Оскар» Беларуси

В рамках 7-го Международного хлебного салона и 28-й оптовой специализированной выставки-ярмарки «Продэкспо-2022» в Минске состоялся Республиканский смотр качества хлебобулочных и кондитерских изделий «СМАКОТА-2022». На нем были представлены 254 образца продукции от 59 белорусских предприятий.



Единственный и уникальный

Благодаря конкурсу «СМАКОТА» посетители «Продэкспо», в том числе представители торговых сетей, каждый год имеют возможность продегустировать лучшие образцы хлебопекарной и кондитерской продукции Беларуси. Таким образом формируется спрос на новинки, а образцы, удостоенные наград конкурса, находят признание широкого круга покупателей.

«СМАКОТА» – единственный в республике конкурс, членами жюри которого выступают профессиональные технологи-дегустаторы, представители Министерства сельского хозяйства и продовольствия РБ, Министерства здравоохранения РБ, Государственного комитета по стандартизации РБ, ООО «Белорусское общество защиты потребителей», Белкоопсоюза, УО «Белорусский государственный университет пищевых и химических технологий» (БГУТ), государственного предприятия «Белтехнохлеб» и журнала «Пекарь&Кондитер».

Республиканский смотр качества хлебобулочных и кондитерских изделий «СМАКОТА-2022» проводился в 20 номинациях, которые традиционно включают в себя: хлеб из ржаной или из смеси ржаной и пшеничной муки заварной; с использованием семян подсолнечника, кунжута, сухофруктов; с использованием композитных смесей на основе продуктов переработки зерна; хлеб из муки пшеничной; изделия булочные и сдобные булочные; хлеб ручной работы; мучные сладости; изделия пряничные; сушки и сухари; завтраки сухие; печенье; торты и пирожные; сладости сахарные. Названия и производители поданных на смотр образцов были закодированы. Члены жюри несколько дней трудились над оценкой образцов, при которой важны не только органолептические показатели, но и соблюдение требований ТНПА.



Говорят члены жюри

«Этот конкурс знают все хлебопеки республики, – подчеркивает **заместитель начальника Главного управления перерабатывающей промышленности Минсельхозпрода, заместитель председателя жюри конкурса Ирина Баранцевич**. – Они ждут объявления номинаций в мартовском номере журнала «Пекарь&Кондитер», чтобы представить на смотр лучшие образцы продукции. Этот конкурс, несомненно, способствует продвижению отрасли вперед: ассортимент выпускаемой продукции пополняется интересными образцами и совершенно новыми конкурентоспособными изделиями. Номинанты представляют свои образцы на стенде конкурса в рамках выставки «Продэкспо». И, конечно же, на этот стенд самое пристальное внимание обращают как посетители выставки, так и другие участники смотра качества «СМАКОТА». Что предлагают другие предприятия? Чем можно разнообразить свой ассортимент? Производители наблюдают, на какие изделия направлен интерес покупателей. Этот конкурс, который является идеей журнала «Пекарь&Кондитер», однозначно приносит пользу хлебопекам, отрасли в целом, покупателям нашей продукции».



и дегустация. Дегустационная оценка – один из элементов обучения. Уровень образцов хлебобулочных изделий, представляемых на конкурс, возрастает год от года. Спасибо за это всем хлебопекам республики».

«Этот конкурс – восемнадцатый, если считать и предшественника «СМАКОТЫ» – конкурс «ЛАСУ-НАК», – рассказывает **Вера Козляковская, главный технолог управления промышленности, качества и стандартизации Белкоопсоюза**. – Каждый год на нем присутствуют новые наименования, новые виды, новые разработки. У технологов – безграничная фантазия, они проявляют творческий подход, варьируют рецептуру, технологии, ингредиенты. Каждый год они удивляют жюри новинками. Новизна состава – это применение и кукурузной муки, и тыквенных семечек, и отечественного солода. За счет этого варьируются внешний вид, вкус, содержание полезных веществ. Ассортимент обновляется, расширяется, покупателю предоставляется все больший выбор».



В этом конкурсе участвуют все производители хлебобулочных изделий республики, а Белкоопсоюз, занимая порядка 15% в общем караване, тем не менее ежегодно представляет более 30% от общего числа образцов. Эти изделия из года в год получают награды, в том числе самые высокие, например, Гран-при I степени. Поскольку Белкоопсоюз обслуживает в большинстве своем сельское население, таким образом люди даже в самых от-



«Когда мы со студентами изучаем то или иное изделие, – говорит **Ирина Машкова, декан технологического факультета УО БГУТ**, – у нас идет

Филиал Вилейский хлебозавод ОАО «Борисовхлебпром»



Гран-при I степени Республиканского смотра качества хлебобулочных и кондитерских изделий «СМАКОТА-2022»:

- багет берестейский новый;
- сладость мучная «Яблочный вкус»;
- торт заказной «Олимпия».



Золотые медали – 8 наименований:

- хлеб «Вилейский заварной новый»;
- хлеб «Жарский» столовый;
- хлебец гречневый с отрубями;
- сдоба «Кудряшки» новая;
- булка «Вилейская» с корицей;
- сладость мучная «Сладкий сувенир»;
- торт медовый «Удовольствие»;
- торт «Ассорти премиум».



В преддверии Нового года и Рождества, к дню рождения или свадьбы, детской и корпоративной тематики изготовим очень вкусный заказной торт «Популярный» или сладость мучную «Сладкий сувенир».

По желанию покупателя нанесем любую картинку и фотографию.

Адрес: Республика Беларусь, 222410, Минская область,
г. Вилейка, ул. Интернациональная, дом 246
Тел.: +375 1771 5-44-02, +375 1771 5-62-41
E-mail: vilhz.lab@gmail.com



УНП 600207961

даленных населенных пунктах получают продукцию наивысшего качества. Поскольку она маркируется специальными стикерами «СМАКОТА-2022» с изображениями медали, в руках у покупателя оказывается призовой хлебобушек. И это работает!»

В соответствии с Положением Республиканского смотра качества хлебобулочных и кондитерских изделий «СМАКОТА» конкурсная комиссия наградила следующие предприятия.

Бронзовые медали



Минское ОПО Березинский филиал – сладости мучные «Мелочь сдобная»;
Глусское райпо – хлеб «Панский»;
Костюковичское райпо – хлеб «Белорусский заварной», рулет «Святочный» с корицей;
Витебское ОПО Поставский филиал – хлеб «Европейский».

Серебряные медали



Бельничское райпо – хлеб «Путник»;
ОАО «Берестейский пекарь» филиал Ганцевичский хлебозавод – булочка «К чаю» с творогом;
ОАО «Берестейский пекарь» филиал Пинский хлебозавод – хлеб для тостов «Сицилия», хлеб для тостов «Сицилия» злаковый;
ОАО «Берестейский пекарь» филиал Давид-Городокский хлебозавод – хлеб тостовый «Пикник»;
ОАО «Булочно-кондитерская компания «Домочай» – печенье овсяное «Солнечное», печенье овсяное «Каприз»;
Волковысский хлебозавод ОАО «Гроднохлебпром» – хлеб «Бацькоўскі хлеб» с прованскими травами;
Глусское райпо – хлеб «Фитнес»;
Гомельское ОПО Гомельский филиал – сладости мучные «Подушечки маковые»;
Гомельское ОПО Октябрьский филиал – хлеб «Здравушка», хлеб «Солодовый с семечками», хлеб тостовый «Семейный»;
Гродненское областное потребительское общество Берестовицкий филиал – Пирог «Берестовицкий» с корицей;
Гродненское ОПО Островецкий филиал – булочка «Фрутти», рожок «Фруктовый вкус»;
Гродненское ОПО Щучинский филиал – хлеб тостовый «Солнечный»;
ОАО «Гроднохлебпром» – хлеб «Мой зерновой»;
УП «Клецкий производственно-пищевой завод – хлеб «Белорусский» зерновой;
УП «Копыльский кооппром» – сдоба «Фруктовый сюрприз»;
Лидский хлебозавод филиал ОАО «Гроднохлебпром» – хлеб «Исполин» ароматный;
Логойский филиал Минского ОБЛПО – булочка «К бульону», сладости мучные «Шумилинка», сладости мучные «Овсяные с повидлом»;
Новогрудский хлебозавод филиал ОАО «Гроднохлебпром» – булочка «Литвинка» с какао;

Оршанский хлебозавод филиал ОАО «Витебскхлебпром» – хлеб тостовый «Хлеб^ок льняной»;

ОАО «Осиповичский хлебозавод» – батон «Ліпень» с виноградом сушеным, торт «Маракеш»;

Слонимский хлебозавод филиал ОАО «Гроднохлебпром» – хлеб «Овсяно-яблочный», рулет «Шоколадно-ореховый»;

ОАО «Слуцкий хлебозавод» – батон «Любимый»;

Сморгонский хлебозавод филиал ОАО «Гроднохлебпром» – хлеб «Антоновский»;

Солигорский хлебозавод филиал ОАО «Борисовхлебпром» – хлеб «Лужниковский» новый, хлеб «Мара»;

Ушачский филиал Витебского ОПО – хлеб «Липовский»;

Шкловское райпо – хлеб «Хуторок» заварной зерновой, багет «Столичный».

Золотые медали



ООО «Ароматик» – мучные сладости «Заварные со вкусом Барбекю», мучные сладости «Заварные со вкусом Паприки»;

Бельничское райпо – плетенка «Капелька», сладости мучные «Ежики»;

Березинский филиал Минского ОПО – пирожное «Корзиночка шоколадная»;

Барановичский хлебозавод ОАО «Берестейский пекарь» – хлеб «Смачная лустачка» с фундуком, сладости мучные «Сморозинка», торт «Соблазн» с ароматом плембира;

Брестский хлебозавод ОАО «Берестейский пекарь» – булка молочная «Брест-Литовск», багет «Мини» пряный;

Давид-Городокский хлебозавод ОАО «Берестейский пекарь» – хлеб «Давыдовский с зерном», хлеб «Крестыанский зерновой»;

Кобринский хлебозавод ОАО «Берестейский пекарь» – хлеб пшеничный «Зерновой»;

Лунинецкий хлебозавод ОАО «Берестейский пекарь» – лукум сбивной «Южный вечер»;

Пинский хлебозавод ОАО «Берестейский пекарь» – хлеб сувенирный «Па-першае, я – з Пінска», хлеб «Ремесленный ароматный»;

Бобрыйский филиал ОАО «Булочно-кондитерская компания «Домочай» – торт «Сладкий блюз», пирожное «Бобрыйчаночка»;

ОАО «Борисовхлебпром» – хлеб «Борисовский премиум», хлеб «Гречневый+mix», хлеб «Борок любительский», пирожное «Черничный бум», пирожное «Шарики в шоколаде»;

ОАО «Булочно-кондитерская компания «Домочай» – булка «Сладкий момент», сладость мучная «Мираж»;

Вилейский хлебозавод филиал ОАО «Борисовхлебпром» – хлеб вилейский заварной новый, хлеб «Жарский» столовый, хлебец «Гречневый с отрубями», сдоба «Кудряшка» новая, булка «Вилейская» с корицей, сладость мучная «Сладкий сувенир», торт медовый «Удовольствие», торт «Ассорти премиум»;

ОАО «Витебскхлебпром» – хлеб «Родны» новый, хлеб «Бородинский» столовый, хлеб «Благодатный» с фундуком и изюмом;

Хорошо, когда с душой

ОАО «Осиповичский
хлебозавод»



Наши хлебопеки не только заботятся о качестве, думают о соответствии трендам в культуре питания, но и не забывают о традициях. Поэтому к началу Рождественского поста на предприятии делается акцент на выпуск изделий, которые по составу полностью соответствуют довольно строгим пищевым ограничениям в этот важный для христиан всех конфессий период. Для кого-то будет неожиданностью, но к категории постных относятся батон «Липичский», булочка постная с маком и пирог «Маковый соблазн». Набор небольшой, но вполне достаточный, чтобы ожидать Рождество без гастрономического дискомфорта.



В 2022 году продукция ОАО «Осиповичский хлебозавод» отмечена высокими наградами Республиканского смотра качества хлебобулочных и кондитерских изделий «СМАКОТА»:

Золотая медаль



Хлеб
«Панські»



Хлеб
«Елизовский успех»



Сладости мучные
«Полоска ароматная»

Хлеб
«Скандинавский»

**Серебряная
медаль**



Торт «Маракеш»

Батон «Ліпень»
с виноградом
сушеным



Республика Беларусь, 213763, г. Осиповичи,
Могилевская область, ул. Козловской, 34
e-mail: ohleb@tut.by; ohleb@ohleb.by

www.ohleb.by

Мы в Instagram: www.instagram.com/ohleb.by/

Специалисты отдела маркетинга и сбыта

Тел.: +375 2235 27-3-96;

+375 29 699-29-50;

+375 33 141-77-40

УНП 700052872

Волковысский хлебозавод ОАО «Гроднохлебпром» – хлеб «Жытні», торт «Маковей»;

Гомельское ОПО Гомельский филиал – хлеб «Дар», сладости мучные «Пальчики оближешь» плюс;

Гомельское ОПО Лельчицкий филиал – сладости мучные «Ежики», пирог «Лельчицкий»;

Гомельское ОПО Октябрьский филиал – хлеб «Степной»;

Гродненское ОПО Берестовицкий филиал – багет «Берестье», булочки «Пампушечки»;

Гродненское ОПО Вороновский филиал – хлебец «Для женщин» новый, плетенка «Молочная»;

Гродненское ОПО Зельвенский филиал – хлеб «Дачный», булочка «Маковая», сладости мучные «Кроха», торт «Шоколадный барон»;

Гродненское ОПО Мостовский филиал – хлеб «Юрмала», батон «Школьный», плетенка «Мостовская», сдоба «Лакомка банановая», сдоба «Чары» с кокосовой начинкой, сдоба «Пышная»;

Гродненское ОПО Островецкий филиал – батон сдобный «Верасок», рулет «Маковник», булка «Лаванда», булочка «Кольцо маковое», булка «Славяночка», печенье «Уплетайка»;

Гродненское ОПО Свислочский филиал – хлеб «Хатні»;

Гродненское ОПО Щучинский филиал – хлеб «Околиця», багет «Столовый», плюшка «Белоснежка»;

ОАО «Гроднохлебпром» – хлеб ржаной «Бездрожжевой», хлеб «Сяброўскі», хлебец «Сила льна», печенье «Причуда»;

Дзержинский филиал Минского ОПО – пряники «Молочные», сухари «Аппетитные»;

Ивацевичское райпо филиал «Комбинат кооперативной промышленности» – хлеб «Майский»;

УП «Клецкий производственно-пищевой завод» – торт «Фирменный»;

УП «Копыльский коопром» – витушка «Обычная»;

Костюковичское райпо – сладости мучные «Ванильные»;

Кричевский филиал ОАО «БКК» Домочай» – булочка «Кричевка», лепешка «Фатыр», сладости мучные «Кас-сия» с повидлом;

Лидский хлебозавод филиал ОАО «Гроднохлебпром» – хлебец «Овсяно-гречневый», плетенка «Дажынкi» новая, сладости мучные «Падарунак» особые;

Любанское райпо – хлеб «Европейский»;

Логойский филиал Минское ОПО – хлеб белковый диабетический отрубной;

КУП «Минскхлебпром», хлебозавод № 2 – хлеб «Марусин»;

КУП «Минскхлебпром», хлебозавод № 4 – хлеб «Хлебная диета» с семенами подсолнечника и льна, хлеб «Хлебная диета» отрубной;

КУП «Минскхлебпром», хлебозавод № 5 – хлеб «Легенда» с фолиевой кислотой;

КУП «Минскхлебпром», хлебозавод № 6 – пряники с какао;

Молодечненский хлебозавод филиал ОАО «Борисовхлебпром» – хлеб «Борок» с семечками, батон «Лицейский», багет «Пацеха», сладости мучные «Песочные с корицей» новые, торт «Барыня», торт «До-

Человек сам решает, чем наполнить свою жизнь!

Мы предлагаем своим покупателям выбирать радость, любовь и здоровье!

Для этого мы разработали и выпустили линейку продукции «Три грации». Это три вида натуральных хлебцев с яркими, изысканными вкусами. Каждый из них несет в себе массу полезных веществ, витаминов и минералов, а также поможет приятно разнообразить рацион.

• «Хлебцы со шпинатом и пряностями» своим тонким вкусом способны обновить ваши ощущения от самых привычных блюд.

• Почувствовать себя на берегу знаменитой Италии, насладиться ее таинственными и волнующими вкусами и запахами вы сможете с «Хлебцами с томатом, орегано и перчиком чили».

• Дарят наслаждение богатыми, чарующими оттенками вкуса французской кухни «Хлебцы с томатом и прованскими травами».

Полоцкий хлебозавод филиал ОАО «Витебскхлебпром»

Гран-при I степени Республиканского смотра хлебобулочных и кондитерских изделий «СМАКОТА-2022» серия хлебцев «Три грации» и хлебцы «Полоцкие» экструзионные ржаные с чесноком.



Полоцкие хлебцы

Хлебцы «Три грации» – уникальное сочетание полезных и вкусных, легких и сытных продуктов с изысканными пряными добавками. Пикантные и яркие вкусы делают хлебцы достойными внимания даже самых искушенных потребителей. Хлебцы идеальны в роли быстрого перекуса, а также могут заменить и полноценный прием пищи.

Республика Беларусь, 211400,
г. Полоцк, Витебская область,
ул. Октябрьская, 56
Тел.: +375 214 46-13-28
Тел/ф.: +375 214 46-05-46
e-mail: polhlebz@mail.ru
www.polhlebz.by

УНП 300169718

машный со сметаной», сладости сахарные «Сахарный пломбир» № 3, рулет «Любимчик», рулет «Суфлейный»;

Несвижский хлебозавод филиал ОАО «Борисовхлебпром» – хлеб пшеничный «Зерновой»;

Новогрудский хлебозавод филиал ОАО «Гроднохлебпром» – хлеб «Новогрудский» оригинальный, торт «Филист»;

Новолукомльское производство филиала Оршанский хлебозавод ОАО «Витебскхлебпром» – хлеб «Добрыня», булочки «Пампушки сдобные с петрушкой и чесноком»;

Оршанский хлебозавод филиал ОАО «Витебскхлебпром» – батон «Завітанскі», хлеб «Любительский пряный», торт «Нежный» манго;

ОАО «Осиповичский хлебозавод» – хлеб «Скандинавский», хлеб «Елизовский успех», сладости мучные «Полоска ароматная», хлеб «Панскі»;

Поставский филиал Витебского ОПО – хлеб «Белорусский» зерновой;

Слонимский хлебозавод филиал ОАО «Гроднохлебпром» – торт «Творожная нежность» с малиной;

ОАО «Слуцкий хлебозавод» – хлеб «Деревенский» с тмином, хлеб «Заводской», батон «Для вашей семьи»;

Солигорский хлебозавод филиал ОАО «Борисовхлебпром» – сухари «Росинка», пирожное «Бисквитное с шоколадным кремом», торт «Тирамису», торт медово-заварной «Мармеладная мечта», торт «Лацио»;

Чаусское райпо – хлеб «Лошский», батон сдобный «Верасок», пряники «Чайные»;

Шкловское райпо – хлеб «Фитнес» зерновой, хлеб «Трилесинский».

Гран-при III степени

ОАО «Берестейский пекарь» филиал Барановичский хлебозавод – снеки экструзионные KRUTZEL BLACK с солью;

Березинский филиал Минское ОПО – батон «Юбилейный»;

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

Бобруйский филиал ОАО «Булочно-кондитерская компания «Домочай» – булочка «Лакомая»;

ОАО «Борисовхлебпром» – хлеб «Овсяный+mix»;

Бельничское райпо – хлеб «Семечка к семечке»;

Гомельское ОПО Гомельский филиал – сушка «Снежинка»;

Гомельское ОПО Лельчицкий филиал – сладости мучные «Орешки любимые»;

Гомельское ОПО Октябрьский филиал – хлеб «Молочный»;

Гродненское ОПО Берестовицкий филиал – булка «Гаджиевская»;

Гродненское ОПО Островецкий филиал – булочка «Маковый цвет»;



**Филиал Оршанский хлебозавод
ОАО «Витебскхлебпром»**

**караван
придвинья**

**С хлебом
и добром!**

Награды 2022г.:

- Гран-при I степени «СМАКОТА-2022»**
Хлеб «Боярин Орша» ароматный
Хлеб «Эксклюзив»
Коврижка «Радуга»
- Золотая медаль**
Батон «Завітанскі»
Хлеб «Любительский пряный»
Торт «Нежный» манго
- Серебряная медаль**
Хлеб тостовый «Хлеб ^ Ok»

Доброе слово покупателя – высшая оценка если оценка подкреплена еще и признанием профессионалов.

e-mail: orsha@vhp.by
www.orshahleb.by

УНП 300233046

Гродненское ОПО Щучинский филиал – батон «Дзятлаўчанка»;

Дзержинский филиал Минского ОПО – сладости мучные «Хлебцы Неманские»;

Ивацевичское райпо филиал «Комбинат кооперативной промышленности» – сладости мучные «Вафли оригинальные с карамельной начинкой»;

УП «Копыльский коопром» – хлеб «Сезонный»;

Любанское райпо – пышки «Пышки-малышки»;

КУП «Минскхлебпром», хлебозавод № 6 – печенье «Овсяное новое»;

КУП «Минскхлебпром», хлебозавод № 3 – хлеб с са-лом «Охотничий»;

КУП «Минскхлебпром», хлебозавод-автомат – су-хари «Минские» глазированные с кокосом;

Несвижский хлебозавод филиал ОАО «Борисов-хлебпром» – торт «Дамская фантазия»;

Новолукомльское производство филиала Оршан-ский хлебозавод ОАО «Витебскхлебпром» – пряники «Вечерняя сказка»;

Сморгонский хлебозавод филиал ОАО «Гродно-хлебпром» – торт «Гражина» новый;

Ушачский филиал Витебского ОПО – сухари «Ве-селушки с ароматом ванили»;

Чаусское райпо – сладости мучные «Премьера»;

Шкловское райпо – печенье сдобное «Росинка».

ОАО «Борисовхлебпром» филиал Вилейский хлебо-завод – багет берестейский новый, сладость мучная «Яблочный вкус», торт заказной «Олимпия»;

ОАО «Гроднохлебпром» филиал Волковысский хлебо-завод – шарики кукурузные «Космик сладкая корица», шарики кукурузные «Космик сметана и зелень», шарики кукурузные «Космик со вкусом сыра», шарики кукурузные «Космик белые грибы со сметаной», торт «Медовик»;

Гродненское ОПО Зельвенский филиал – сдоба «Ба-бушкина», рулет «Виктория», пирожное «Кокосаночка», сухари «Веселушки с ароматом ванили»;

ОАО «Гроднохлебпром» – торт с мягким сыром «Ве-рона», сушки «Рондо» с ароматом ванили, торт «Сметан-но-медовый по-домашнему»;

ОАО «Борисовхлебпром» филиал Молодечненский хлебозавод – хлеб «Маладзечанскі падарунак» элитный 2,4 кг, хлеб «Бородинский» аппетитный, хлеб «Мамин выбор» зерновой, сладость мучная «Чизкейк маковый», сухари «Киевские», рулет «Лакомый», рулет «Фестиваль-ный» новый, рулет «Лимонный» новый вес;

ОАО «Витебскхлебпром» филиал Оршанский хлебо-завод – хлеб «Боярин Орша» ароматный, хлеб «Эсклю-зив», коврижка «Радуга»;

ОАО «Витебскхлебпром» филиал Полоцкий хлебоза-вод – хлебцы экструзионные с томатом и прованскими травами, хлебцы экструзионные со шпинатом и пряно-стями, хлебцы экструзионные с томатом, орегано и пер-чиком чили, хлебцы «Полоцкие» экструзионные ржаные с чесноком;

ОАО «Слуцкий хлебозавод» – сухари-грени Ringas со вкусом сметаны и зелени, торт «Слуцкі смак», пряники «Новинка» с курагой, сухари-грени «Ringas» со вкусом сыра, печенье «Эльдорадо» с арахисом, сухари-грени Ringas со вкусом белых грибов со сметаной;

ОАО «Борисовхлебпром» филиал Солигорский хлебо-завод – хлеб пшеничный «Дымковский», сухари «Ласу-нак» с цукатами, пирожное «Шарики в шоколаде».

Кубки

Кубков Республиканского смотра качества хлебобулочных и конди-терских изделий «СМАКОТА» за без-упречное качество, подтвержденное высшими наградами, были удостоены Молодечненский хлебозавод фили-ал ОАО «Борисовхлебпром» и ОАО «Слуцкий хлебозавод».

Заслуженные награды участникам смотра качества «СМАКОТА» были вру-чены на торжественной церемонии в рамках Международного симпозиума хлебопеков.

Рады поздравить руководителей и специалистов предприятий с полу-ченными наградами и уверены, что яркий логотип смотра качества «СМАКОТА», размещенный на упа-ковке изделий-победителей, будет способствовать расширению потребительского спроса и повышению продаж.

Гран-при II степени

ОАО «Берестейский пекарь» филиал Брестский хлебозавод – печенье «До-машнее» с творогом, печенье «Джемси-ки» с ароматом клубники;

ОАО «Берестейский пекарь» фи-лиал Кобринский хлебозавод – пече-нье «Теки крекерс» зерновое, печенье «Теки крекерс» пикантное;

Гродненское ОПО Вороновский филиал – хлеб «Раздолье», хлеб «Дачный»;



Гродненское ОПО Свислочский филиал – булка «Бацькава», хлеб «Демьяновский»;

ОАО «Гроднохлебпром» филиал Лидский хлебоза-вод – хлеб «Горчичный» популярный, торт с мягким сыром «Жельмикс».

Гран-при I степени

ОАО «Берестейский пекарь» фили-ал Ганцевичский хлебозавод – чипсы хлебные Bruschette со вкусом и арома-том сыра, чипсы хлебные Bruschette со вкусом и ароматом томата и базилика, чипсы хлебные Bruschette со вкусом и ароматом вареных раков;

ОАО «Булочно-кондитерская ком-пания «Домочай» – пирог «Кветка» с повидлом, хлеб «Дивный», торт «Молочное удовольствие»;



ОАО «Витебскхлебпром» – сухари «Ласунак» с изюмом, сухари «Ласунак» молочные, хлеб «Буль-башик» с луком, хлеб «Пан Тыква», набор пирожных «Элитный»;



«Пищевка 3D», Октоберфест. «Очевидно, чего нельзя делать: затаиться, переждать»



На октябрьской «Пищевке», как никогда за всю историю самой масштабной российской продовольственной конференции, очень много говорили о кондитерских изделиях. По результатам различных исследований россияне «заедают стресс», поэтому на «Пищевке» и обсуждали все более сладкую жизнь своих потребителей.

Точка сборки

Каждый раз «Пищевка» чем-то удивляет и вдохновляет. Будь то страстные дискуссии или изысканные пикировки руководителей отраслевых союзов. Или блестящие выступления глав крупнейших хлебопекарных предприятий, сочетающие в себе самоиронию, честность и готовность двигаться вперед, несмотря ни на что. Только на «Пищевке» можно услышать, как директор крупнейшего хлебозавода обвиняет директора другого предприятия во лжи. Только здесь прямо на твоих глазах лидеры рынка заявляют о свершившихся сделках и начале существования нового бренда.

Всегда на каждой конференции есть несколько новых спикеров, причем не столичных, которые рассказывают какие-то поразительные вещи о своем опыте построения бизнеса. Конференция также расширяет свой формат: например, в этот раз был показан мастер-класс по приготовлению десерта с использованием инулина и свекольного сока.



Сергей Щедрин

Все это – обсуждение актуальных тем на рынке, новые спикеры, новые форматы – как бы говорило: ребята, мы работаем, а вы?.. Хотя вопросы к российским предприятиям, по словам побывавшего на выставке в Штутгарте главы НСХ Сергея Щедрина, тоже возникают. Но, как правило, это один вопрос: зачем?..

И все же, как сказал Щедрин, ситуация с прекращением сотрудничества с российскими предприятиями не выглядит так однозначно: есть компании, которые полностью отвернулись, а есть те, кто ищет решения для совместной работы.

Ну и предельно конкретно выразился создатель конференции и ее модератор Роман Калинин: «Пищевку» у нас не отберут!»

«Нам говорили: мол, может вам перенести? – объяснял Калинин. – Сначала так говорили из-за ковида, сейчас из-за мобилизации... Но пока у нас есть физическая возможность ездить в Сочи – мы будем это делать!»

При этом никаких шапкозакидательских настроений нет. Нытья и жалоб тоже нет – впрочем, их и никогда не было на «Пищевке». Более того, у некоторых руководителей в нынешней ситуации сформировались конкретные определения работников отрасли: бюрократы и пираты. С бюрократами все понятно, но вот пираты?.. Тоже в общем понятно – в конце концов, есть симпатичные образы в литературе и в кино – тот же Капитан Блад или Джек Воробей. Хотя обаятельная сущность этих героев, решительность, активность и благородство не исключают поступков, совершение которых и позволяет их назвать в первую очередь пиратами. Полагаем, что автор названий новых профессий в хлебной и кондитерской отраслях руководствовался именно эмоциональными и психологическими характеристиками «пиратов», а не их практическими свершениями.

Также Роман Калинин сказал: «Последние четыре года мы постоянно говорим про кризис... С ковидом все было понятно: нахлобучил маску, сел на «удаленку». А что делать в сегодняшнем кризисе?.. Но даже при том уровне фантастической неопределенности, нужно думать, что делать дальше. Горизонт планирования сужается – квартал, месяц, неделя. Очевидно, чего нельзя делать: затаиться, переждать и ничего не делать. Если бы было понятно, что доживем до декабря и будет окей... Но в декабре «окея» не будет».

Что будет и как – видимо, все понимают без уточнений. Но главное, об этом сказал сам Роман Калинин как модератор «Пищевки», что по нынешним временам приобретает особое звучание: «Вы, сидящие в зале, не уехали в Турцию, Казахстан... Не спрятались в лесах. Не затаились. И сегодня каждый из вас является точкой сборки для десятка, сотни, тысяч человек своих коллективов».



Роман Калинин

Самый маленький – все равно большой

Как всегда, очень емким и предметным было выступление эксперта «Ватель Маркетинг» Анны Малявиной. Она рассказала о том, что происходит на рынке тортов и пирожных и почему эта категория у индустриальных хлебозаводов падает – сентябрь показал минус 8%.

Анна Малявина отметила внутренние факторы и внешние. Если говорить о внутренних причинах, то, во-первых, торт перестал быть безусловным атрибутом праздника. Опять-таки – кондитерское «одеяло» перетягивают на себя печенье и конфеты. Во-вторых, большой вес торта – даже 550 г – это все равно много. В-третьих, внешний вид торта: «Даже современное оформление торта не современно», – отмечает Анна Малявина.

Специалист «Ватель Маркетинга» ничего не сказала о вкусе тортов, и автор позволит себе смелость вступить за заводские российские торты, которые имела возможность пробовать не только в Москве, но и, например, в Волгограде. Должна сказать, что выбор меня поразил, а вкус некоторых из них, например торта-базе с яблочным кремом, я не могу забыть до сих пор.

И тем не менее объемы падают. И кроме внутренних факторов, Анна Малявина назвала еще и внешние. Конечно, снижение покупательной способности. Конечно, рост пекарен, где торты хоть и значительно дороже, но иначе выглядят.

Какие группы роста? Во-первых, маленькие упаковки – мини-тортик весом 50 г. Во-вторых, это все-таки должен быть торт, с четкой ассоциацией – поэтому, возможно, нужно меньше бисквита и больше начинки. В-третьих, нужно искать сотрудничество с другими продуктами, например с разными видами алкоголя. В-четвертых, должны быть разработаны линейки продукта, который везде сопровождает потребителя: булочки, пирожного, печенья, тортика под одним брендом.

Кто все же выживет?



Дмитрий Козлов

Гендиректор БХ «Коломенский» Дмитрий Козлов, говоря в целом об оптимальной модели существования кондитерского производства на предприятиях-индустриалах, видит три варианта развития. Первый – становиться «индустриалом» в этой нише, что означает огромные инвестиции. Притом что, предупреждает Козлов, у существующих компаний на рынке уже все отлажено – логистика, дистрибуция.

Второй вариант – делать «свое, родное, домашнее и дорогое». Не рваться в большие объемы, а на локальном уровне отрабатывать производство качественного и дорогого продукта. В пример Козлов ставит воронежскую «Группу компаний Тортыана».

И, наконец, третий вариант – оставить все как есть. А это значит, в конце концов, «тупиковая ситуация».



Анна Малявина



В целом же, по оценке Козлова, «консолидация в хлебе и в МКИ продолжается».

Тяжелее всех будет средним компаниям. «Они не так мобильны, как маленькие, и у них нет такого запаса прочности, как у крупных предприятий».

Еще один совет от главы «Коломенского»: не проедать ресурсы, образовавшиеся вследствие снижения цен на сырье. «Тратить их на продвижение, на маркетинг, на оптимизацию логистики – на повышение своей конкурентной позиции».

Медовик в топе

О том, что не нужно бояться повышать цены на кондитерские изделия, говорил и основатель сети кулинарий «Белый фартук» (Тольятти) Андрей Сажнев. Тот самый, который утверждал, что главный тренд – это говорить о ЗОЖ, но не более. В топе продаж компании – вафельная трубочка со сгущенкой, наценка на которую, между прочим, одна из самых высоких из всех изделий «Белого фартука» – 361,95%. Самая низкая наценка начинается от 186% на муссовый торт «Три шоколада». Самая высокая – 637,73% на трубочку с белковым кремом.



Андрей Сажнев

По оценкам «Белого фартука», потребитель не готов платить за веганские десерты, хотя они стоят дешевле. Вот пример классического пирожного «Медовик» и десерта с манго и маракуйя. Себестоимость медовика – 35 рублей, веганского десерта – 55 рублей. Цена на полке медовика – 146 рублей, десерта – 115 рублей. Чья рентабельность выше – наглядно видно.



Андрей Сажнев:
«Потребитель все время хочет чего-то новенького, поэтому скорость введения новинки важнее масштаба».

Еще важный тренд – переход потребителя из ритейла в HoReCa. Поэтому нужно менять каналы сбыта. Во-первых, создавать собственные точки продаж – кофе-десерт. Во-вторых, поставлять свою продукцию в кафе и рестораны, в-третьих, разрабатывать СТМ для кофеен.

Но продукция для кафе должна быть специально произведена: с учетом порционности, заморозки и персонализированного дизайна.

Любопытная идея от «Белого фартука» – десерты в стаканчиках. Удобно, необычно, нарядно.

Еще одно очень важное замечание от Андрея Сажнева: потребитель все время хочет чего-то новенького, поэтому «скорость введения новинки важнее масштаба». А если есть что-то новое, то «ребята, просто поднимите цены! Не стесняйтесь! 200% – нормальный уровень рентабельности для кондитерских изделий! Все, что делаете вручную, должно стоить дорого!»

Андрей Сажнев утверждает, что надо искать продукты с высокой наценкой, вместо того чтобы, как все, играть скидками и демпинговать.

Ну и, а как же без души?.. Потребитель хочет ощущать от продукта яркие эмоции. Одно из решений, которые сегодня старается воплотить «Белый фартук», – портреты своих кондитеров на коробках изделий. Пока, увы, они стесняются.

Марина Новикова

Следующая «Пищевка 3D» пройдет 10–12 мая 2023 года.

Генеральный партнер «Пищевки 3D» – компания «РУСАГРО» с брендами SOLPRO и GRANDPRO.

Партнеры: Vatel Marketing, Metra Robotics, «Гамми», infoVIZION, «НЕОС ИНГРЕДИЕНТС», «АМАДЕЙ», LPR, BACKALDRIN, ШМЗ, Bread&Good, Национальный союз хлебопечения.

Генеральный информационный партнер – OHLEBE.ru

Информационные партнеры: «Агроинвестор», Bakery.news, «Кондитерское и хлебопекарное производство», «Хлебопродукты», «Хлебопечение России», «Пекарь&Кондитер», «Бизнес пищевых ингредиентов», Retail&Loyalty, «Кондитерские изделия».

ОДО «Рокинтехинвест». Белорусский производитель идет в ногу со временем

Генеральным партнером состоявшегося 16–17 ноября в Минске Международного симпозиума хлебопеков стала компания «Рокинтехинвест» – белорусский производитель оборудования для хлебопекарной и кондитерской отрасли. В ходе целевых экскурсий в ОАО «Берестейский пекарь», на хлебозавод № 6 ОАО «Минскхлебпром» и на производство «Рокинтехинвеста» участники симпозиума хлебопеков имели возможность ознакомиться с работой как самой компании, так и ее оборудования.



Белорусская компания «Рокинтехинвест» с 1996 года начала поставлять оборудование для хлебопекарной и кондитерской отрасли. Накопленный опыт и интерес к развитию в данной сфере позволил компании вырасти до собственного производства. За последние четыре года она установила в России, Украине и Беларуси уже более 30 полуавтоматических комплексов для нарезки и упаковки хлеба, производственных линий хлебобулочных и сухарных изделий, шкафов расстойки, хлеборезок, тоннельных кондитерских печей.

Об ассортименте выпускаемого оборудования, текущем моменте, надежности и репутации мы поговорили с заместителем директора ОДО «Рокинтехинвест» Василием МАСЛО.

«Пекарь&Кондитер». *Василий Степанович, прокомментируйте, пожалуйста, состоявшиеся экскурсии в ОАО «Берестейский пекарь» и на хлебозавод № 6 ОАО «Минскхлебпром» с показом поставленного вами оборудования. Ранее эти покупатели у вас уже что-то приобретали?*

– Три года назад мы оснастили ОАО «Берестейский пекарь» двумя люлечными расстойными шкафами. Один из них – комбинированный шкаф 2 в 1. Он оснащен двумя независимыми ветками. Первая работает в автоматиче-



ском режиме на монопродукте. Вторая – в ручном режиме на широком ассортименте изделий. Это очень удобно при производстве мелких партий, а также сезонных изделий. Например, при изготовлении пасхальных куличей. Шкафы укомплектованы трехконтурной климатической установкой, позволяющей контролировать показатели нагрева, охлаждения и влажности по заданным параметрам. Также использование наших шкафов способствует снижению доли ручного труда.

На хлебозаводе № 6 ОАО «Минскхлебпром» эксплуатируется полуавтоматический комплекс нарезки и упаковки хлебобулочных изделий.

За три года нами произведено уже порядка 35 таких комплексов. Хлеборезательная машина оснащена ленточными ножами 167 дюймов, а также эффективной системой смазки, системой автоматической очистки ножей и барабанов, устройством пневмонатяжения ножей. Машина предназначена для нарезки тяжелых заварных ржаных и ржано-пшеничных сортов хлеба. Ее производительность до 50 буханок в минуту.

Упаковочная машина предназначена для работы с полипропиленовыми и бумажными пакетами. Установлен датировщик, соответствующий новым требованиям РФ – на 16 символов.

Комплекс исполняется в различных конфигурациях и может использоваться как с одним, так и с двумя раздувочными столами. Заменяя собой две рамочные машины, наша линия сокращает число необходимого персонала с шести до двух человек, экономит время, повышает производительность труда, ничем не уступая европейским аналогам.

На сегодняшний день на хлебозаводах КУП «Минскхлебпром» установлены и работают еще три наши упаковочные машины.

«Пекарь&Кондитер». *Зная, что нас с вами читают руководители хлебобулочных и кондитерских производств, какое из производимого вами оборудования вы хотели бы выделить?*

– Наша производственная программа сконцентрирована на уже упомянутых расстоечных люлечных шкафах и полуавтоматических нарезочных комплексах. Мы производим под заказ и различное нестандартное и несерийное оборудование для хлебозаводов, включая линии для производства сухарей, пряников и печенья, хлебобулочные линии.

«Пекарь&Кондитер». *Как планируете развивать производство?*

– Разработан и внедряется в производство полностью автоматический комплекс нарезки и упаковки мощностью до 55 упаковок в минуту. Комплекс соответствует уровню европейских производителей. Ознакомиться с ним будет возможность в Москве на ежегодной выставке «Современное хлебопечение» весной.

Также мы разрабатываем газовые и электрические ротационные печи двух типоразмеров: 600 на 800 мм и 800 на 900 мм. Ротационные печи оборудованы системой пароувлажнения и предназначены для выпечки как хлебобулочных, так и кондитерских изделий.



Наши клиенты всегда могут обратиться к нам за любым советом и получить партнерскую консультацию по технологии, эксплуатации оборудования.

«Пекарь&Кондитер». *Почему покупатели вашего оборудования могут быть уверены в его надежности?*

– Наше предприятие работает на рынке уже третий десяток лет, мы дорожим своей репутацией, и для нас важно, чтобы клиент, купив однажды наше оборудование, спустя какое-то время вернулся за следующей покупкой. Установление долгосрочного сотрудничества и готовность клиентов доверять нам разработку и воплощение своих идей является очень высокой наградой и стимулом дальнейшего роста.

Для нас важны установления партнерских отношений с клиентами, когда они могут обратиться к нам за любым советом и получить партнерскую консультацию по технологии, эксплуатации оборудования.

Машины производства ОДО «Рокинтехинвест» оснащены программами управления разработки наших штатных программистов. В комплектации машины используется пневматика и электроника Camozzi и Delta.

Наличие собственного производства, включающего парк металлообрабатывающих станков, а также конструкторского отдела и квалифицированной сервисной службы выгодно выделяет нас на рынке хлебопекарного и кондитерского оборудования.

«Пекарь&Кондитер». *За покупкой оборудования следуют его подключение, пусконаладка и обслуживание. На что из этого перечня могут рассчитывать покупатели?*

– Наша сервисная группа выполняет монтаж, запуск и ввод в эксплуатацию всего продаваемого нами оборудования. Связь с сервисной службой доступна в режиме 24/7. В ней работают инженеры со стажем работы по 15 и более лет. Они досконально знают наше оборудование и оперативно реагируют на вопросы клиентов.

РОКИНТЕХИНВЕСТ
ROCINTECHINVEST

220007 г. Минск, ул. Авакяна, 21, офис 7
Тел. +375 (17) 250-40-42
E-mail: riti@yandex.ru
<https://riti.by/>

УНП 190106330

ОАО «Красный Мозырянин»: вектор развития – на сохранение качества, или Как администрировать кондитерский бренд со 110-летней историей

Традиции производства сладостей в Наровле Гомельской области уходят корнями в XIX век. Пережив несколько войн, разграблений и десятки лет упадка и запустения, фабрика несколько раз восстанавливалась и вновь радовала потребителей вкусной, полезной и разнообразной продукцией.

Сегодня ОАО «Красный Мозырянин» – это крупнейшее в Беларуси производство пастилы промышленным способом, сотни наименований мармелада, зефира и ириса, это использование натуральных ингредиентов и оригинальные новинки. Здесь бережно хранят традиции, но не забывают о маркетинговых инструментах и уверенно идут к повышению прибыльности.

Малая родина «Коровки»

История кондитерской фабрики начинается с 1913 года, когда была выпущена первая продукция, отвечавшая требованиям времени и нашедшая своего покупателя далеко за пределами Наровлянщины.

Название «Красный Мозырянин» было присвоено фабрике в честь товарищеской помощи мозырских рабочих по восстановлению производства в 1925 году.

В послевоенной истории «Красного Мозырянина» есть такая важная веха, как начало изготовления легендарной «Коровки». Как подтвердила заявка на сырье, найденная в мозырском архиве наровлянским краеведом Василием Чайкой, производство этого вида конфет началось в 1947 году. Это делает наровлянскую «Коровку» старейшей в СССР. Несмотря на то, что сегодня «Красный Мозырянин» не может официально называть свою конфету «Коровкой», в его «Щедрой Коровушке» сохранена аутентичная рецептура, зафиксированная 75 лет назад – без «Е»-добавок, пальмового масла и прочих «удешевителей».

В 1986 году, еще до взрыва на Чернобыльской АЭС, в Наровле начали строительство нового корпуса, завезли оборудование. После аварии возник вопрос: вводить ли новые линии или закрыть стройку? Было принято решение, что предприятие продолжит работу. С этого момента на «Красном Мозыряине» действует радиометрическая



лаборатория, которая ведет строгий радиационный контроль каждой партии продукции. Яблоки в качестве сырья используются с Брестчины, Гомельщины и других территорий Беларуси.

Не уходя в экономию, сохранять качество

Два года назад на фабрику пришел новый **исполнительный директор Александр Пиляк**. Он изменил некоторые подходы в работе, что позволило снизить себестоимость продукции.



– Главное, что удалось нам сделать с августа 2020 года по настоящий момент, – наладить каналы реализации продукции, – подчеркивает Александр Пиляк. – За два года ежемесячный объем реализуемой продукции увеличился практически вдвое.

И как результат, по итогам 2021 года предприятие вышло на эффективную работу.

Увеличившаяся выручка позволила сделать ремонт оборудования, возобновилось техническое обслуживание линий и агрегатов. Склады были оснащены противопожарными системами, а вся территория предприятия – системами видеонаблюдения. Купили новые насосы на зефирную линию, три новых принтера для печати этикеток; заменили оборудование на линии по производству желеино-формового мармелада, а также начали реконструкцию ирисного участка.

За это же время приобрели семь транспортных средств, три из них – для снабжения фирменной торговли. Более чем в полтора раза выросла средняя зарплата сотрудников. Объем производства ОАО «Красный Мозырянин» в 2021 году составил 111% к предыдущему году.

– Это заслуга не только наша, но и управляющих компаний: с 2020 года – ОАО «Мозырьсоль», а с 1 апреля 2021 года – СП ОАО «Спартак», – считает Александр Пиляк. – Техническая и экономическая службы кондитерской фабрики повышают компетенции «Красного Мозырянина», поскольку должности ИТР у нас занимают специалисты из Наровли, Мозыря и Калинковичей. В Наровлю регулярно приезжают консультанты управляющей компании по технологии и качеству.

После передачи «Красного Мозырянина» в управление СП ОАО «Спартак» продукция из Наровли появилась в полусотне фирменных магазинов «Спартака». Таким образом с полок «Спартака» реализуется около трех тонн наровлянских сладостей в месяц; в свою очередь, продукция управляющей компании представлена в фирменной торговле «Красного Мозырянина». Кондитерская фабрика также оказывает услуги по доставке продукции по городу Минску и Минской области, что вдвое сократило логистические расходы «Красного Мозырянина». Благодаря спонсорской помощи «Спартака» в размере 78 тысяч рублей в этом году склад «Красного Мозырянина» был оборудован системой кондиционирования.

– Нам удалось оптимизировать численность сотрудников, не занятых на производстве, – рассказывает исполнительный директор. – Не потеряв в качестве продукции, процессов, документации, мы повысили выручку, производительность труда и таким образом получили возможность увеличить зарплаты.

В 2023 году фабрике исполнится 110 лет. Уникальность «Красного Мозырянина» не только в ручном труде, но и в натуральном сырье и рецептуре. В составе сладостей нет «Е»-добавок, спредов, никакого пальмового масла, маргарина; состав «Коровки» – строго по ГОСТу 1950-х годов: сахар, патока, сгущенное молоко, масло сладкосливочное 72,5% жирности и ванилин. На сливочном масле сейчас не работает уже почти ни один производитель – все пытаются на чем-то сэкономить: где-то на упаковке, где-то на составе сырья, где-то на технологическом процессе. Управляющая компания СП ОАО «Спартак» выбрала другой вектор развития: не уходя в экономию, сохранять качество и сырьевой состав, которым мы славились все эти годы. Да, наша продукция не дешевая, но учитывая ограниченный объем производства, мы свою нишу на рынке находим.



Мы знаем, как продать 200 тонн в месяц внутри страны, сработав рентабельно, и еще 100 тонн у нас уходят на экспорт.

Мы знаем, как продать 200 тонн в месяц внутри страны, сработав рентабельно, и еще 100 тонн у нас уходят на экспорт. На данный момент основной вектор экспорта – страны СНГ. Также отгружаем продукцию на Ближний Восток. Лидеры поставок – пастила и тираженный ирис, на третьем месте – многослойный мармелад. С каждым месяцем увеличиваем экспортные поставки зефира, – отмечает Александр Пиляк.

«Пекарь & Кондитер». Александр Александрович, каковы ваши планы в новом году?

– В 2023 году будет приобретено оборудование по производству тираженного ириса и будет налажен выпуск инновационной продукции: появятся новые возможности по ее начинке, форме, весу и упаковке. Предпочтения наших потребителей выявят маркетинговые исследования, которые мы проведем в новом году. Будет создано 15 новых рабочих мест. Планируем увеличить производство на 700 тонн продукции в год, а также повысить выручку на 30%. Уверен, что все у нас получится.

«Розовое облако» над «Голубой лагуной»

Экскурсию по цехам для меня проводит начальник технологического отдела Ирина Фахрутдинова. Прошу начать с кондитерско-мармеладного цеха – ведь именно здесь уже 75 лет варят легендарную «Коровку». Точнее, «Щедрую Коровушку» с маком, корицей и различными другими вкусами. Интересно, что на экспорт в Россию она идет под названием «Щедровушка Сгущенкина». Кстати, вопреки мнению многих ценителей, согласно СТБ эта молочная конфета вовсе не должна тянуться, внутри у нее должна быть рыхлая, чуть кристаллизованная молочная масса.

Классическое оборудование позволяет выпускать в Наровле желеиную резной и желеиную формовой мармелады «Улиточка», «Дольки» по традиционным рецептам. В цеху сохранились трубчатые аппараты, которые на других фабриках заменили.

«Мармелад на агаре: «Арбузные ломтики», «Дольки» – более твердые, – просвещает меня Ирина Фахрутдинова. – Мармелад на пектине – более нежные, легче жуются.

Наша новинка – железные формовые мармеладки на пектине в нетающей пудре Cherry ice, Orange ice и «Голубая лагуна».

– С детства полюбились многим «Мишутка» и другие глазированные мармеладки, – рассказывает начальник технологического отдела. – Они отливаются в формы вручную. Мармеладки линейки «Клевый» – сокодержательные. Мы продвигаем их как успешный пример импортозамещения. Содержат натуральные соки апельсина, яблока и винограда.

«Мы лидеры по выпуску многослойного мармелада в ассортименте, – отмечает Ирина Фахрутдинова. – Двух-, трех- и многослойные мармеладки на агар-агаре имеют очень широкую линейку вкусов: клубника, малина, дюшес – причем каждый слой отливается вручную и какое-то время выстаивается».

На линии по производству зефира ускоренным способом изготавливаются розовый, ванильный и другие зефиры с различными вкусами. По белому цвету можно отличить ванильный, пломбир и зефир со вкусами смородины и топленого молока. А в розовом присутствует ароматизатор «клубника».

Еще одна новинка – двухцветный зефир на агаре «Розовое облако»: внутри белый (вкус сливок) а сверху розовый (вкус малины); если он со вкусом «кофе – сливки», то коричневый сверху, «арбуз – дыня» – желтый снаружи и красный внутри, со вкусом «арбуз – киви» – зеленый с красным внутри. Это яркий пример импортозамещения в ситуации, когда за счет роста курса российского рубля продукция РФ оказалась недешевой.

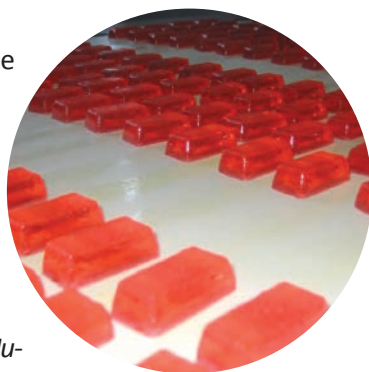
Многослойные мармеладки разливаются на ирисном участке. Ирис здесь производят литой и тираженный, то есть мягкий. Традиционной продукцией можно назвать ирис «Золотой ключик Топ», «Детский» и «Сливочный». После модернизации участка именно здесь будут производиться новые виды тираженного ириса.

Продажи и сети

Александр Денисов работает на предприятии три года, два из которых занимает должность начальника отдела продаж.



– Нашу продукцию можно приобрести в любой торговой сети, – делится он. – На данный момент мы работаем со всеми крупными региональными и республиканскими торговыми сетями: «Доброном», «Евроторг», «Санта», «Мартин», «Green», «Гиппо», «Светофор» и т.д. По состоянию на конец сентября годовой темп роста продаж в крупных торговых сетях составил более 40%. При этом, например, годовая реализация в сети «Мартин фуд» выросла почти в 2,5 раза, в «Острове чистоты и вкуса» – в 4,4 раза, в «Соседях» – в 10,8 раза.



Железные формовые мармеладки со вкусами барбариса, лимона, зеленого яблока отливаются на линии в силиконовые формы

Постоянно расширяется фирменная торговля; успешно складывается взаимодействие по торговым точкам СП ОАО «Спартак» и ОАО «Красный Мозырянин».

Поставка на внутренний рынок за 9 месяцев нынешнего года составила 119% к аналогичному периоду прошлого года, что говорит об эффективной работе предприятия.

– Можем обеспечить торговлю любыми объемами зефира, – заверяет Александр Денисов. – Наш эксклюзив на белорусском рынке и топ продвижения за рубежом – агаровые зефиры со вкусами арбуз, киви, «арбуз – дыня» и «Розовое облако». Пока производим их порядка 13 тонн в месяц.

«Пекарь & Кондитер». Чувствуете

ли вы влияние конкурентов?

– Да, но не по всем позициям. Мы далеко не единственные производители зефира, но отличаемся от конкурентов по вкусу и качеству. Кто-то говорит, что у «Красного Пищевика» зефир слаще, а у нас – с кислоткой.

Мы единственные в стране производители пастилы промышленным способом. Наш сокодержательный мармелад в нетающей пудре – это совершенно другой продукт, не жели у конкурентов. Мы производим три вида тираженного ириса, в том числе любимые «Белочка» и «Золотой ключик Топ», аналогов которым в Беларуси нет. Поэтому успешно находим своего покупателя.

ОАО «Красный Мозырянин» выражает благодарность Наровлянскому районному исполнительному комитету, БГКПП «Белгоспищепром», ГУ «Гомельоблпром» за помощь и плодотворное сотрудничество.



Оператор линии в производстве пищевой продукции 5 разряда кондитерско-мармеладного цеха Наталья Александровна Пищало представляет ОАО «Красный Мозырянин» на Доске Почета концерна «Белгоспищепром»

- ОАО «Красный Мозырянин» – неоднократный лауреат конкурсов «Лучшие товары Республики Беларусь», Республиканского смотря качества хлебобулочных и кондитерских изделий «СМАКОТА», обладатель медалей и золотых звезд за лучшие продукты в различных номинациях, дипломов международных и республиканских выставок



247802, Республика Беларусь, Гомельская область, г. Наровля, ул. Фабричная, 2
Тел.: +375(2355) 43364, 43374
e-mail: priemnaya@korovka.by
www.korovka.by
Instagram: @krasnymozzyryanin

УНП 400019551

Надежная технология экструдирования – неотъемлемый элемент процесса производства сухих завтраков



Сухие завтраки прочно закрепились в рационе людей по всему миру. И сегодня, помимо широкого разнообразия форм, вкусов и цветов, мы ждем от них также соответствия строгим требованиям в отношении качества питания и безопасности пищевых продуктов. Неизменно высокое качество продукции, высокая эксплуатационная надежность и максимальная эффективность – вот важнейшие требования, которым должны удовлетворять современные производственные установки. Чтобы отвечать им, концерн Bühler AG предлагает своим клиентам множество подходящих системных компонентов, а также соответствующий опыт в разработке продуктов, расширении масштабов, проектировании и строительстве заводов.

Экструзия часто используется как способ варки и формовки при производстве сухих завтраков. Как процесс HTST (high temperature short time) экструзию можно назвать сравнительно щадящей обработкой. Вследствие минимального расхода воды процесс является менее энергоемким, а в итоге – более экологичным и экономичным. Хорошая адаптируемость к изменяющимся технологическим требованиям повышает рентабельность этого способа.

Дозированный ввод в процесс предварительно перемешанных твердых ингредиентов осуществляется с добавлением пара и воды. Зачастую на стадии предварительного кондиционирования их доводят почти до кипения и в зависимости от содержания влаги и времени выдерживания подваривают с большей или меньшей интенсивностью. По желанию в аппарате предварительного кондиционирования вводят вкусовые добавки. Благодаря точной установке содержания влаги и температурно-временной характеристики в весьма широких пределах можно стабильно получать продукцию с точно определенными качествами. Введение дополнительных красителей, ароматических или минеральных добавок улучшает внешний вид и вкусовые качества продукции, а также повышает ее ценность с точки зрения физиологии питания. При правильной разработке и проверке процесс экс-



трузии также является отличной стадией уничтожения бактерий, которые могут присутствовать в сырье.

Наряду с варкой и последующей формовкой на экструзионной головке фирма Bühler предлагает двухстадийные варочно-формовочные технологии. В этом случае варка и конечная фасонная порезка выполняются на двух отдельных машинах. Наиболее распространенными представителями оборудования для производства сухих завтраков способом косвенного взрывания являются одношнековые формовочные машины и плющильные станки. Одношнековые экструдеры с вертикальной торцевой обработкой применяются для изготовления высокоточных изделий и/или для высокой производительности. Для сухих завтраков способом косвенного взрывания Bühler предлагает хорошо зарекомендовавшие себя в отрасли плющильные станки.

Представительство в Минске:

Тел.: +375 (17) 234-34-00

E-mail: office.minsk@buhlergroup.com

УНП 102367348

Современное индустриальное хлебопечение

Современный мир каждый день ставит перед нами все новые и новые задачи, вводя произвольно или по плану те или иные правила игры. И все эти правила так быстро и интенсивно меняются, что очень сложно остаться компетентным во всех этих многочисленных изменениях. Единственное, что остается относительно стабильным и неизменным, – это потребность людей в свежем и вкусном хлебе. Это та реальность, в которой ежедневно работают все пекарни. И так как эта реальность требует качественного хлеба, независимо ни от чего, роль пекарен в современном мире остается по-прежнему очень важной и нужной.



Как пекарни справляются с этой очень важной задачей и с помощью какого инструментария – эти вопросы обретают совершенное другое значение сегодня.

Каждый бизнес должен быть эффективным и уметь с меньшими ресурсами добиваться большей производительности. Для этого необходимо иметь четкое представление об эффективной технологии выпекания продукта и знать, какое именно оборудование поможет достичь этих целей.

Чешская компания J4 уже более 28 лет работает с клиентами в России, Беларуси и других странах мира. Что прежде всего отличает оборудование этой компании?

Первое и, наверное, самое ценное – это опыт конструирования, производства и монтажа. Так как создатели компании J4 являлись выходцами из чехословацкого предприятия ТМС, то весь грандиозный опыт конструирования более 3 тысяч туннельных печей был принят на вооружение новой структурой. Это позволило самой компании J4 сконструировать, изготовить и установить у клиентов уже более 780 печей.

Второе – высокая надежность поставляемого оборудования. Средний срок службы печей – 25 лет и более.

Третье – низкие затраты на ежегодное обслуживание печей, что приводит к самой низкой в отрасли полной стоимости владения печью на период от 1 года до 5 лет.

Четвертое – использование самых передовых технологий для сокращения времени выпечки при сохранении высокого качества выпекаемого продукта. Сокращение времени выпечки позволяет пекарням снижать затраты на производство хлебобулочной продукции до 15%.





Продолжая разговор об использовании передовых технологий, стоит особо отметить технологию регулирования давления в системе циклотерма (для циклотермических печей). Данную систему использует только наша компания, и она позволяет экономить до 20% газа при выпекании хлебобулочных изделий. Кроме того, эта система делает более стабильным и эффективным движение и регулировку тепловых потоков внутри печного туннеля. Следует отметить, что разработать эту систему регулирования давления конструкторам J4 позволило наличие стабильной обратной связи от клиентов.

Как производители мы можем расти только в тесном контакте с клиентами. В этом J4 очень сильно помогает **официальный дилер в Беларуси – компания «Владимир»**, которая уже более 25 лет представляет продукцию компании J4 на рынке и является эксклюзивным представителем в Беларуси.

Следуя старым привычкам, большинство клиентов при выборе поставщика оборудования обращает внимание прежде всего на сумму первоначальных инвестиций. Это выглядит вроде как правильно и разумно. Однако современные тенденции в различных отраслях производства показывают, что производители все чаще стараются выпустить оборудование с меньшими сроками эксплуатации, которое требует больших объемов сервисных работ. Все это позволяет снизить затраты на производство оборудования за счет использования более дешевых материалов и компонентов. Поэтому **все чаще возникает вопрос об оценке не только суммы первоначальных инвестиций, но и величины полной стоимости владения оборудованием в период хотя бы 2–3 лет.** На самом деле важно понимать, насколько стабильно будет работать оборудование, сколько часов оно будет простаивать, какой минимальный ремкомплект необходим для каждой остановки и сколько процентов рабочего времени в год это займет. Например, **печи компании J4 имеют очень простую систему текущего обслуживания** – это своевременная смазка четко определенных узлов один раз в неделю в течение 4 часов и один раз в три месяца – на протяжении 4 часов. Все остальное время печи J4 работают и выполняют свое прямое предназначение – выпекают хлеб. По этому показателю печи J4 являются безусловным лидером на рынке. Принимая во внимание только этот факт, можно сравнивать предложения различных поставщиков.

Не менее важным является также показатель расхода газа. Здесь можно исследовать несколько ключевых составляющих.

Первое – это величина тепловых потерь при использовании печи. Чем тоньше слой теплоизоляции (а все производители используют практически аналогичные материалы), тем выше потери тепла. Чем выше потери тепла, тем выше расход газа.

Второе – это время выпечки. Если наши печи способны выпекать, например, батон (вес тестовой заготовки 460 г) за 18 минут при стандарте 21–24 минуты, то, следовательно, тепловая энергия используется значительно эффективнее и расход газа является намного меньшим, чем у других производителей.

Третье – эффективность использования одного квадратного метра печного пода. Чем выше съем готового продукта с одного квадратного метра печного пода, тем выше эффективность использования данной печи и тем ниже потребление газа на один кг готового хлебобулочного изделия.

Все эти факторы оказывают самое непосредственное влияние на такой важный показатель любых инвестиций, как срок окупаемости вложенных денежных средств, так называемое ROI.

Хотелось бы также остановиться на вопросе **интеграции и синхронизации используемого оборудования.** Компания J4 уже несколько лет производит свои **собственные расстойки и часть формирующего оборудования.** В процессе работы с клиентами в Беларуси, России и других странах в J4 столкнулись с таким фактором, как недостаточная синхронизация и интеграция всех узлов линии в одно целое. При формировании проекта по модернизации целой линии это сделать несложно, достаточно только указать в техническом задании такую потребность. Компания J4 с удовольствием предложит и сделает это для вас. Сложнее будет вопрос замены только печи. Клиент хочет от печи большую производительность, но не всегда учитывает производительность других участков линии. Получается, вроде как поменяли печь на новую, а производительность линии осталась прежней. **Компания J4 предлагает активнее использовать ее специалистов еще на стадии подготовки тендеров,** для того чтобы они могли быть полезными в корректной формулировке технических требований к оборудованию. Не обязательно всегда менять все компоненты линии, иногда решение можно найти и на базе имеющихся технических возможностей, которые позволят полнее раскрыть весь потенциал печей J4.

Приглашаем к сотрудничеству!

Михаил Мельников, J4

Тел.: +420 495 581 137

www.j4.cz, www.j4.eu

Представительство в РФ и странах СНГ

+7 (926) 522 42 66, +7 (926) 522 44 33

Дилер в Беларуси – УП «Владимир»:

+375 (17) 276-07-77, 276-67-77.

www.vladimir-by.info

УНП 100235551

Новинки на рынке республики

13 октября 2022 года на базе государственного предприятия «Белтехнохлеб» состоялось заседание Центральной дегустационной комиссии, на котором предприятиями хлебопекарной промышленности Минсельхозпрода, КУП «Минскхлебпром», специалистами государственного предприятия «Белтехнохлеб» было представлено 26 образцов новых видов диетических и обогащенных хлебобулочных изделий, а также продукции с новыми видами сырья, рассмотрены актуальные в сложившейся ситуации санкций недружественных стран вопросы взаимозамены аналогичного сырья и ингредиентов. В состав комиссии вошли представители Минсельхозпрода, НАН Беларуси, Госстандарта, ГУ «Республиканский центр гигиены, эпидемиологии и общественного здоровья», областных организаций хлебопекарной промышленности.



Предлагаем сырье для хлебобулочных и кондитерских изделий

Разнообразие ассортимента – это новые возможности!

Идя в ногу со временем и прислушиваясь к запросам потребителей, ООО «БИЯМИ» расширило ассортимент продукции собственного производства.

- **Комплексные пищевые добавки:**
 - «Колос – молочная смесь» обеспечивает выработку ускоренным способом изделий с молочно-ванильным вкусом;
 - «Колос – стабилизатор начинок» предназначена для стабилизации начинок, отделочных полуфабрикатов (кремов);
 - «Колос – микс радужный» обеспечивает выработку изделий с зерновыми и овощной добавками;
 - «Колос фрост» для технологии полувывечки-экспресс, способствует устойчивости тестовых заготовок во время размораживания (стандартного и интенсивного), предотвращает «расплываемость»;
 - «Колос-слойка» применяется при выработке бездрожжевых и дрожжевых слоеных изделий и другой пищевой продукции.
- **Технологические вспомогательные средства:** «Колос Э» (Mono, Golden, Spring) – биоальтернатива эмульгаторам E471, E472, E481.
- **Закваски «Колос»:** сброженная густая, молочнокислая. Из чистых культур, для промышленного, ремесленного производства хлебобулочных изделий и домашней выпечки.

Будем рады сотрудничеству!

БИЯМИ
ТЕРРИТОРИЯ ПРАВИЛЬНОГО ВКУСА

ООО «БИЯМИ»
220005, г. Минск, ул. Гикало, д. 20, пом. 71
+375 17 353-03-00 (01, 02...09)
info@biyami.by www.biyami.by
УНП 100758919

В подгруппе «**Диетические хлебобулочные изделия**» хлебопекарными организациями было представлено 3 образца: хлеб «Здравень» диетический с добавлением отрубей пшеничных и булка «Добрая» диетическая с добавлением подсластителя сорбита, отрубей пшеничных и пюре из яблок (ОАО «Гроднохлебпром»), хлеб «Пшеничный отрубной» диетический с добавлением сорбита и пшеничных отрубей (ОАО «Борисовхлебпром» филиал «Вилейский хлебозавод»).

В подгруппе «**Диетические кондитерские изделия**» предприятия представили 4 образца: торт «Элиане» и маффин «Элиз» с использованием рисовой и кукурузной муки (ОАО «Борисовхлебпром»), пирожное «ЛАЙТ» со сливочным кремом и пирожное «ЛАЙТ» со сметанным кремом с использованием вместо сахара подсластителя «Экстракт стевии» (ОАО «Берестейский пекарь» филиал «Барановичский хлебозавод»).

Государственное предприятие «Белтехнохлеб» представило новые виды сырья: комплексная пищевая добавка «Колос-микс радужный» (семена льна, ядро подсолнечника, морковь сушеная и др.), технологические вспомогательные средства с ферментными препаратами «Колос ЭМ», «Колос Э» (Spring), «Колос Э» (Golden), предназначенные для изготовления хлебобулочных и кондитерских изделий для оптимизации, стабилизации и повышения хлебопекарных свойств пшеничной и ржаной муки, позволяющие увеличить объем и выход готовой продукции и сохранить свежесть (производитель – **ООО «Биями», РБ**). Данное сырье было



Фото biyami.by

представлено в изделиях: хлеб «Колос радужный», хлеб «Колос ЭМ», маффин «Колос ЭМ», хлеб «Колос Э» (Spring), маффин «Колос Э» (Spring), хлеб «Колос Э» (Golden), маффин «Колос Э» (Golden) для использования взамен импортных добавок и улучшителей.

Также государственным предприятием «Белтехно-хлеб» были представлены новые виды сырья: сироп сахарный «Салайнен» классический в хлебе «Польский светлый» (производитель **ООО «Амадей», Россия**, поставщик ИООО «Лейпурин») взамен тростникового сиропа «Лейпомо» (Дания); экстракт ячменно-солодовый темный неохмеленный и экстракт ржано-солодовый темный неохмеленный (производитель – **УП «Полоцкие напитки и концентраты», РБ**) в хлебе «Польский темный» и хлебе «Старажытны Полацк».

ОАО «Гроднохлебпром» представило для ускоренных технологий закваску хлебопекарную ржаную сухую «Сапоре Анджемо» в хлебе «Вишневский» новый, пюре из тыквы (производитель – **Гродненский консервный завод, РБ**) в булочке «Тыковка» и булочке «Сонейка». ОАО «Борисовхлебпром» была представлена комплексная пищевая добавка «Бейклс Бургер Оптимум» (1%) для производства булочки для хот-дога «Удачная»; смесь для приготовления миндального бисквита (производство Бельгия) в пирожном «Фан-Фан с шоколадом». Для производства сушки «Аква-минка» ОАО «Берестейский пекарь» представило технологическое вспомогательное средство – ферментный препарат «Шейплифт 90». Для овсяного печенья ОАО «Витебскхлебпром» филиал «Оршанский хлебозавод» представил комплексную пищевую добавку «Винсто» для улучшения структуры готового изделия.

Ждем новинки на прилавках наших магазинов.



- РАФИНАДНЫЕ ПАТОКИ
- САХАРНЫЕ СИРОПЫ
- КОЛЕРЫ
- КАРАМЕЛИ
- ЭКСТРАКТЫ



ТВОРЧЕСТВО - ТЕХНОЛОГИЯ - УСПЕХ

www.amadey-sirop.ru

г. Воронеж, Российская Федерация



Евразийская ярмарка упаковки показала высокий экспортный потенциал



С 12 по 15 октября в Стамбуле в 27-й раз состоялись международные выставки упаковочной и пищевой индустрии Eurasia Packaging и Food-Tech Fair, собравшие более 1100 экспонентов.



Выставка Eurasia Packaging Fair, организованная Reed Tüyar Fuarçılık A.Ş. в сотрудничестве с Ассоциацией производителей упаковки (ASD), при поддержке других отраслевых упаковочных ассоциаций, привлекла 72 652 профильных посетителя, в том числе 13 254 зарубежных из 130 стран. Делегация белорусских хлебопеков по приглашению компании «Велдан» и при поддержке журнала «Пекарь&Кондитер» ознакомилась с новинками выставки, а также посетила ряд хлебопекарных и машиностроительных предприятий Турции.

Экспорт упаковки принес Турции за год \$6,5 млрд

Упаковочная промышленность Турции продолжает вносить свой вклад в общий объем турецкого экспорта. В тройку крупнейших импортеров турецкой упаковки вошли Великобритания, Германия и Ирак. За этими странами следуют США, Израиль, Италия, Франция, Нидерланды, Египет и Иран. В объеме экспорта в 2021 году 66%

занимала группа пластиковой упаковки, 23% – бумажная/ картонная упаковка.

Комментируя показатели экспорта, г-н Зеки Сарыбекир, президент ASD, сказал: «Стоимость экспорта нашей отрасли в 2021 году составила \$6,5 млрд и сформировала профицит внешней торговли в размере \$2,7 млрд. Мы должны работать над тем, чтобы экспортировать хотя бы половину упаковки, которую мы производим в Турции».

Отметив, что цены на сырьевые товары, проблемы с сырьем, трехкратное увеличение производственных затрат и проблемы с контейнерами являются одними из факторов, негативно влияющих на экспорт, г-н Зеки Сарыбекир вновь заявил о своем несогласии с импортом отходов, которые служат сырьем для упаковки. «Полная переработка собственных отходов в Турции будет очень ценным шагом для окружающей среды», – подчеркнул глава ASD.

Новинки оборудования

На Евразийской ярмарке упаковки внимание гостей из Беларуси привлек ряд стендов производителей оборудования и упаковки для хлебобулочных и кондитерских изделий.

Girisim Makina – предприятие, которое является ведущим в Турции производителем технологических линий по производству плоских вафель, шоколадных, протеиновых, мультизлаковых батончиков, а также упаковочных решений для продуктов питания всех видов, биотехнологических и медицинских продуктов, потребительских и промышленных товаров.

Hipermak с 1985 года разрабатывает и производит функциональные, высококачественные, практичные и инновационные упаковочные машины для пищевых и непищевых продуктов.

Компания **Biscuit Pro** производит линии по изготовлению разных видов печенья, крекеров, а также лабораторные линии.

Специализация компании **Eskort Machinery** – линии производства под ключ, включая упаковочные машины, а также сконструированное по специальному проекту пищевое оборудование. В последние годы почти вся продукция компании идет на экспорт.

Компания **Roajcompany** изготавливает не только оборудование для упаковки, но и поточные технологические линии для кондитерской отрасли – линии для производства вафель и вафельных конфет любой сложности, с различным типом начинок, посыпками, декором и шоколадом; простые и комбинированные линии для производства одного или нескольких типов и видов печенья, снеков (соломки, брецели), кексов, маффинов, капкейков, чипсов, карамели, железной продукции, нуги, шоколадных продуктов; поликарбонатные формы, оберточное оборудование; оборудование для производства драже; линии для глазирования, декорирующие и посыпные устройства, холодильные тоннели; горизонтальные и вертикальные упаковочные машины для разного вида и типа продуктов, с горячей или холодной спайкой и автоматической, либо ручной подачей; мультиголовочные дозаторы – все это оборудование компании успешно работает более чем в 30 странах мира.

Делегация белорусских хлебопеков посетила ряд хлебозаводов и машиностроительных производств

На заводе компании **Sarmaşık Makine** в Стамбуле всеобщее внимание привлекли хлебопекарные печи и прочее технологическое оборудование Sarmaşık Group, производимое с 1974 года. Гостям показали автоматические линии по производству тостового хлеба и булочек для гамбургеров и хот-догов.

Sarmaşık Group производит линии под ключ и осуществляет послепродажное обслуживание. Линии для производства тостов Sarmaşık спроектированы как полностью автоматические или как полуавтоматические с туннельной печью производительностью от 1500 до 6000 единиц продукции в час.

Благодаря решениям Sarmaşık Artisan Bread Production Solutions производители хлеба теперь могут эффективно производить ремесленный хлеб на закваске отличного качества за меньшее время, чем традиционными методами, но со вкусами, которые сохраняют традиционные ароматы.

В ходе посещения завода компании **DAMS MACHINE** в Измире гости из Беларуси ознакомились с производственной площадкой и с линией для изготовления сэндвичей, гамбургеров и булочек. Их внимание также привлекли производственная линия TORTILLA производительностью от 4000 до 10 000 шт./час, линия производства арабского хлеба (пита-лаваш), тестозакатки, хлебозерезки и другое оборудование для подачи, группировки и нарезки изделий.



Фирма DAMS MACHINE основана в 2015 году и на сегодняшний день является одной из самых быстроразвивающихся компаний в области производства хлебопекарного оборудования в Турции; она успешно работает и на международном рынке.

Посетили гости выставки и завод компании **ATHAPACK** – ведущего в Турции производителя упаковочных машин вертикального и горизонтального типа, автоматических машин для укладки на поддоны, многоголовочных и линейных весов, устройств объемного и шнекового наполнения, конвейеров, машин и спецоборудования для пищевой промышленности. Вниманию гостей, в частности, были представлены упаковочные машины с вертикальным наполнением для упаковки печенья, вафель и конфет.

В целом можно отметить, что вышеперечисленные турецкие машиностроители заинтересованы в налаживании продуктивного сотрудничества с ответственными производителями хлебобулочных и кондитерских изделий через своего официального представителя в Беларуси – ООО «Велдан».

Дмитрий Станюта, редактор

«Интэко-Мастер» – мастер холода для торговли и сегмента HoReCa

В предновогодние дни образ Деда Мороза не покидает ни детей, ни взрослых. Дети охотно фантазируют на тему сказочных саней, оленей, помощников Деда Мороза, пакующих подарки. А если задуматься об обстановке того волшебного места, где идет такая кипучая работа, то вполне можно допустить, что там служит оборудование, выпускаемое ООО «Интэко-Мастер».

Поскольку ООО «Интэко-Мастер» является ведущим белорусским производителем торгового холодильного и технологического оборудования, компания способна полностью обеспечить холодом торговое предприятие любого масштаба: от формата «у дома» и до супермаркетов и гипермаркетов.

Широкая дилерская сеть позволяет приобрести оборудование этого белорусского производителя в Российской Федерации, Украине, Армении, Республике Молдова, Литве, Латвии, Грузии и Казахстане.

Продукция «Интэко-Мастер» работает как на встроенном холодообеспечении, так и на выносном, с динамической и статической системой охлаждения, в зависимости от пожеланий клиента.

Холодильное оборудование представлено холодильными витринами, пристенными горками, полувертикальными горками, шкафами, промо-витринами. Технологическое оборудование включает в себя электрические конвекционные печи, электрические конвекционные печи с пароувлажнением, пицца-печи (одноуровневые/двухуровневые) и расстоечные шкафы вместимостью на 9 противней. Помимо этого, «Интэко-Мастер» изготавливает торговое оборудование: расчетно-кассовые кабины, расчетно-кассовые столы, экспресс-кассы, стеллажное оборудование, шкафы сумочные и гардеробные, тележки выкатные, развалы овощные и многое другое.

«Спрос на холодильное оборудование постоянно растет, при этом его ассортимент расширяется и обновляется, повышаются его качество и безопасность, – отмечает генеральный директор ООО «Интэко-Мастер» Денис Пестерев. – В данных условиях наши основные задачи – улучшение энергоэффективности оборудования, поиск новых современных



решений, использование озоносберегающего хладагента – пропана R290 и реализация всего этого в новых появляющихся в продаже моделях».

Конкурентные преимущества компании

1. Отечественный производитель торгового холодильного и технологического оборудования.

2. Высокое качество производимого оборудования.

3. Широкий ассортимент оборудования от бюджетного до премиум-класса с различными дополнительными опциями.

4. Гибкость производства – изготовление оборудования по индивидуальным техническим характеристикам, даже в единичных экземплярах.

5. Энергетически эффективное холодильное оборудование с использованием безопасного хладагента – пропана R290.

Самым современным примером комплексного использования продукции ООО «ИНТЭКО-МАСТЕР» стал минский супермаркет «ГИППО», совсем недавно открывшийся на пр. Любимова, 17. В супермаркете представлено современное энергоэффективное торговое холодильное оборудование «ИНТЭКО-МАСТЕР» линейки EnviroSafe с озоносберегающим хладагентом – пропаном R290:

– витрины холодильные «Немига Cube Lux 2» (в открытом исполнении Self и в закрытом исполнении);

– горки холодильные «Немига Lux П2» (в открытом исполнении и с распашными дверями RD);

– промо-витрины «Лидея Н» и «Лидея Н2» (с двумя стеклянными полками);



– кондитерские витрины «Немига Cube Premium».

Для организации производства, хранения, демонстрации и реализации хлебобулочных и кондитерских изделий идеально подойдут следующие новинки компании «Интэко-Мастер»:

- Холодильный шкаф «Амур» с подвешивающимся фризом типа light box, гарантированно обеспечит внимание и дополнит интерьер вашего помещения. Отличается высокой надежностью и долговечностью, пониженной шумностью и экономичностью потребления энергии, может работать в непрерывном производственном цикле.

- Холодильные шкафы «Случь» для хранения рыбных деликатесов/икры и других продуктов, требующих особых условий хранения и температурного режима $-2...-6^{\circ}\text{C}$ могут использоваться как настольное оборудование.

- Барные шкафы «Случь» предназначены для кратковременного хранения различных напитков в температурном режиме $0...+7^{\circ}\text{C}$. Данная модель используется на предприятиях общественного питания и торговли, может устанавливаться под барной стойкой или напоказ, тем самым демонстрируя товар.

В дни проведения Международного хлебного салона – 2022 в рамках 28-й Международной специализированной оптовой выставки-ярмарки «Продэкспо-2022» ООО «Интэко-Мастер» выступило официальным партнером Открытого чемпионата пекарей Беларуси, Международного чемпионата кондитерского искусства и Международного кулинарного кубка.

Три отраслевых конкурса с более чем сотней участников

Хлебопеки и повара пекли и готовили на виду у всех, а кондитеры привезли на конкурс работы, которые создавались не один день

В этом году на «Продэкспо» под эгидой журнала «Пекарь&Кондитер» традиционно было организовано три больших конкурса: Открытый чемпионат пекарей Беларуси, Международный чемпионат кондитерского искусства и Международный кулинарный кубок. Конкурсные работы можно было увидеть уже в первый день, но имена победителей были объявлены только к закрытию выставки. Пока тянулась интрига, можно было полюбоваться выставленными работами и пообщаться с их авторами.



Награждение победителей отраслевых конкурсов – 2022

Открытый чемпионат пекарей Беларуси – впервые на «Продэкспо»

Хлебопекам, участникам Открытого чемпионата пекарей Беларуси, приходилось одновременно и трудиться, и отвечать на вопросы. Команда из двух человек в течение 7 часов должна была испечь и красиво представить на суд жюри хлеб, изделия из слоеного дрожжевого теста, мелкоштучную выпечку и изделия для праздника. Выпеченную дома арт-композицию надо было бережно доставить и экспонировать на стенде. Все работы отражали концепцию конкурса – «Беларусь хлебосольная». В чемпионате приняли участие команды Витебскхлебпрома, «Берестейского пекаря», «Домочая», Гроднохлебпрома.

Славно потрудились все участники чемпионата. И хлеб удался, и все эти замечательные булочки, слойки. На высоте было и оформление. То, что хлеб наш, белорусский, видно было издали – украшение в виде фрагментов традиционного белорусского орнамента, пришлось очень к лицу пышным караваем. У всех очень впечатляющими были арт-композиции: и зубр с вековым дубом из Бреста, и водяная мельница, изготовленная гродненскими хлебопеками, и ветряные мельницы из Витебска и Могилева.

Победителем первого Открытого чемпионата пекарей Беларуси стала команда **ОАО «Витебскхлебпром»!** Их арт-композиция впечатлила множеством мелких деталей (жнеи со снопами, жернова, мешки с мукой, колоски,



Команда ОАО «Витебскхлебпром» – победители Открытого чемпионата пекарей Беларуси – 2022



ОАО «Витебскхлебпром», золото Открытого чемпионата пекарей Беларуси



ОАО «Берестейский пекарь», серебро Открытого чемпионата пекарей Беларуси



ОАО «Гроднохлебпром», бронза Открытого чемпионата пекарей Беларуси



ОАО «Булочно-кондитерская компания «Домочай», бронза Открытого чемпионата пекарей Беларуси

аисты над полем) и эпичностью композиции. По сути, на этом двухэтажном каравеке уместился рассказ о долгом и трудоемком пути хлеба к нашему столу. Специальной награды «Лучший продукт чемпионата» был удостоен и новый вид хлеба витебчан «Падарунак восені» с добавлением запеченной свежей тыквы, семян льна и смеси пряностей.

Международный чемпионат кондитерского искусства – 2022

На Международный чемпионат кондитерского искусства было представлено 93 работы в 14 номинациях. Как всегда они стали настоящим украшением «Продэкспо» и местом притяжения посетителей выставки. Уникальные композиции из шоколада, соленого теста, пастилажа, карамели, мастики, нарядные свадебные торты, сахарные и зефирные цветы, 3D-пряники – это же просто выставка произведений искусства! Редко где увидишь такое количество работ столь высокого уровня исполнения. Причем достойно выглядят работы и учащиеся, еще только постигающих профессиональное мастерство в колледжах, и, конечно же, мэтров, которых жюри узнает, что называется, по почерку. Многие из них – звезды кондитерского мастерства международного уровня.

Одна из самых титулованных и талантливых участниц – **Надежда Богатенко**, кондитер 6-го разряда Витебскхлебпрома, победительница многих конкурсов, обладательница звания лучшего кондитера страны. Мимо ее шоколадной зубастой горгульи с гигантским размахом крыльев сложно пройти – этот мифический персонаж выглядит очень реалистично и... симпатично. Автор говорит, что четыре раза переделывала мордочку своей шоколадной химеры, чтобы она выглядела грозной. *«Все равно все говорят, что она улыбается. А хотелось, чтобы шипела»*, – смеется Надежда.

Надежда – кондитер универсальный. Создавать штучные шедевры она может из любого материала – будь то шоколад, пастилаж, карамель и т.д. Ее работы не раз признавались лучшими на международных конкурсах. Например, шоколадные эльфы с «Магиче-



Работа из шоколада Надежды Богатенко, ОАО «Витебскхлебпром», золото

ской лабораторией» принесли ей золотую медаль Всемирного кулинарного кубка в Люксембурге. По словам Надежды, белорусские кондитеры – одни из лучших в мире: «На международных конкурсах сотни стран, огромное количество работ, но Беларусь никогда не оставалась без наград. У нас по 10–15 медалей всегда. Золото. Серебро, бронза. Сильнейшая команда!» Забегая вперед, скажу, что «Горгулья» Надежды была удостоена золотой медали и на «Продэкспо-2022». Кто бы сомневался!

– У меня много фантазийных работ. Потому что фэнтези – мой любимый жанр, много произведений перечитала, – признается Надежда. – Сейчас вот захотела сделать горгулью, но не совсем как персонаж, а как архитектурный элемент (Ее действительно используют как часть декора на различных зданиях – от храмов и дворцов до частных домов, поскольку считается, что она оберегает людей от злых сил. – **Прим. ред.**). Все лепила руками, даже шар – это не заливная форма, а вылепленный слой за слоем. Материал – шоколад, для пластичности добавляла глюкозный сироп.

Горгулья – это 45 килограммов чистого шоколада. Одна из самых увесистых конкурсных работ. Но не самая тяжелая. Например, на композицию из слоеного теста, представляющую собой масштабную картину иного мира из мифов Древнего Египта, ушло 25 килограммов муки и 25 килограммов соли.

Нана Пирцхелава, учащаяся Витебского индустриального колледжа, рассказала, что работала над композицией месяц, а необычную тему выбрала, потому что увлекается древней мифологией.

Талантливых мастеров, создающих шедевры, немало. Стоит послушать их истории, чтобы вдохновиться и понять, что менять свою жизнь никогда не поздно.



Художественная работа из теста Наны Пирцхелава, УО «Витебский государственный индустриальный колледж», золото

– Я работала на хлебозаводе с заказчиками и первый свой торт испекла в 40 лет. И то, можно сказать, по необходимости. Даже булки не пекла! – рассказала **Ирина Куприяничик**, педагог УО «Слуцкий государственный колледж». – А потом так увлеклась, начала учиться у мастеров. Но если честно, сама до сих пор не понимаю, как у меня все получается! Руки сами лепят, работы не разрушаются, хоть иногда не по правилам делаю. Это все отцовские гены – он у меня был мастером на все руки.

Работы из мастики у Ирины такие, что смещение центра тяжести на несколько миллиметров решает все. А они выстояли три дня – и витязь, вступивший в неравный бой с тигром, и кокетливая Баба-Яга, зависшая с телефоном. Да еще и золотые медали завоевали! Над обеими работами Ирина трудилась месяц.

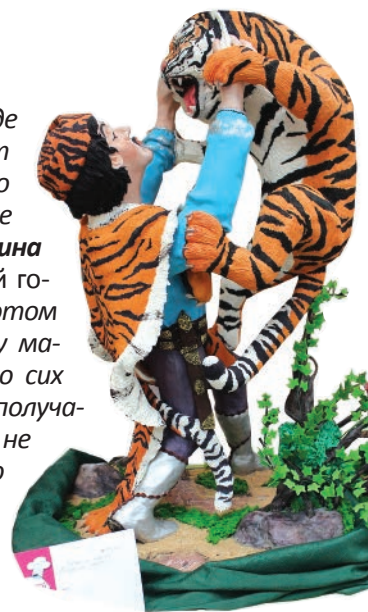
У каждой работы конкурса есть свой подтекст, отражающий духовный мир автора.

«Когда часы мне говорят, что свет потонет скоро в грозной тьме ночной...» –

так начинается 12-й сонет Шекспира, в честь которого назвал свой праздничный торт учащийся Барановичского технологического колледжа **Максим Балабанович**. И в цветовой гамме, и в оформлении торта очень точно передан дух сонета. Работа удостоена бронзы.

Очень трогательны работы-признания в любви к родине. Пряничные, из мастики, из соленого теста. Одна из них – композиция из желе **Дары Михайловской**, учащейся Слонимского государственного колледжа. Работа в своем роде уникальная и душевная. Ромашки, васильки, изумрудная трава и пролетающий над землей аист, у которого «прорисовано» каждое перышко. Как такого эффекта добиться с желе?

– Здесь всего 8 слоев, заливалось все постепенно. Сначала форму, потом все белые детали аиста, потом после застывания этого слоя – красные,



Работа из мастики Ирины Куприяничик, УО «Слуцкий государственный колледж», золото

Официальными партнерами Открытого чемпионата пекарей Беларуси, Международного чемпионата кондитерского искусства и Международного кулинарного кубка являются: ОАО «Белагропромбанк», ООО «Интэко-Мастер», ОАО «Витебскхлебпром», ОАО «Слуцкий хлебозавод», КУП «Минскхлебпром», УО «Государственный колледж хлебопечения», УО «Государственный колледж кулинарии».

В ходе масштабного мероприятия специалисты Белагропромбанка поздравили лучших мастеров отраслей, отметив высокий уровень представленных работ и бесспорные таланты участников. Белагропромбанк – клиентоориентированный, социально ответственный бренд, который всегда готов поддержать креативных, современных и успешных профессионалов своего дела и выступить их надежным финансовым партнером.

ООО «Интэко-Мастер» – ведущий белорусский производитель торгового холодильного и технологического оборудования; компания способна полностью обеспечить холодом торговое предприятие любого масштаба: от формата «у дома» и до супермаркетов и гипермаркетов.

Официальный партнер Открытого чемпионата пекарей Беларуси – ПТЧУП «Аман Трейдинг», поставщик инвентаря, хлебобулочного и кондитерского сырья, в т.ч. топингов, тарталеток, силиконовых форм, пергаментной бумаги, сиропов, упаковки для готовых изделий и многого другого.



Торт-скульптура 3D частного кондитера Ольги Готовко, золото

Ольга Готовко – обладательница Гран-при Международного чемпионата кондитерского искусства – 2022 и Людмила Овсянникова



Праздничный торт частного кондитера Ольги Готовко, золото



Работа из мастики частного кондитера Ольги Готовко, золото

потом – серые. Все сразу не заливается. Цветок каждый по отдельности, – рассказывает Дарья, заслуженная обладательница золота в номинации «Художественная работа из холодных пищевых продуктов».

Многие кондитеры участвуют в чемпионате не первый раз. Кто-то совершенствуется, дорастает до более высоких мест. А кто-то в очередной раз подтверждает свой высокий уровень.

Так, Гран-при чемпионата завоевала уже в четвертый раз минчанка **Ольга Готовко**. Все три ее работы – в номинациях «3D-торт», «Праздничный торт» и «Работа из мастики» – взяли золото. Посмотрите, какие милые, трогательные персонажи вышли из-под рук этого талантливого мастера своего дела! Кажется, что принял скульптурную форму и ожил на ваших глазах добрый сказочный мультик, герои которого на секунду замерли для фото и сейчас же продолжают двигаться.

Лучшие участники Международного чемпионата кондитерского искусства – 2022 были отмечены благодарностями Министерства сельского хозяйства и продовольствия Республики Беларусь.

Поздравляем победителей и благодарим всех участников за незабываемые эмоции, возможность пережить чувство сопричастности к прекрасному и важному делу!

Продолжение следует

Раиса Юдина

Учредитель и издатель:
Частное издательское унитарное предприятие «Овсянникова и К»

Свидетельство о регистрации № 1819 от 26.07.2016

Главный редактор:
Людмила Овсянникова

Редактор:
Дмитрий Станюта

E-mail: lyudmila_ovs@list.ru
Тел.: +375 29 753 52 83,
+375 29 683 52 78

Реклама:
Ольга Дечко

E-mail: BCmagazine@list.ru
Тел.: +375 29 111 89 88

Дизайн и верстка:
Виталий Герасименко

Адрес редакции:
220073, Беларусь, г. Минск
ул. Скрыганова, 6, офис 305

Подписка в редакции:
Тел.: +375 17 259 18 29
E-mail: BCmagazine@list.ru

Мнение редакции может не совпадать с мнением авторов публикаций. Редакция не несет ответственности за содержание рекламных материалов. При перепечатке материалов ссылка на журнал обязательна.

Журнал распространяется методом прямой почтовой рассылки на территории Беларуси, стран СНГ, на специализированных выставках, а также по подписке.

Отпечатано в УП «ИВЦ Минфина». ЛП № 02330/89 от 3 марта 2014 г. Ул. Кальварийская, 17, 220004, г. Минск. Подписано в печать 15.12.2022 Заказ № 598 Тираж 200 экземпляров Цена свободная

©Пекарь&Кондитер, 2016
©Частное предприятие «Овсянникова и К»



**MODERN
BAKERY
MOSCOW**

Международная
специализированная
выставка
для хлебопекарного
и кондитерского рынков

21–24.03.2023

ЦВК «Экспоцентр»,
Москва



КОНФЕКС
КОНДИТЕРСКАЯ
ЭКСПЕРТИЗА

Международный
бизнес-форум и экспозиция
сахаристого и шоколадного
кондитерского производства



промокод
MB23-QVJUV

 GEFERA MEDIA



**FOOD
PROM**
CONFECTIONERY



Организаторы:

Концерн
«Белгоспищепром»



Министерство
сельского хозяйства
и продовольствия
Республики Беларусь

Журнал **ПЕКАРЬ
И КОНДИТЕР**
Baker & confectioner
отраслевой журнал / industry magazine

При поддержке:



РУП «НПЦ НАН Беларуси
по продовольствию»

МЕЖДУНАРОДНЫЙ СИМПОЗИУМ КОНДИТЕРОВ

24-25 мая 2023 года, Минск

В программе симпозиума:

- самые актуальные отраслевые вопросы и проблемы развития рынка кондитерских изделий в Беларуси, России, странах ЕАЭС;
- мировые тренды, аналитика и перспективы на рынке кондитерских изделий;
- результаты активной работы и достижения отраслевых ассоциаций и союзов кондитеров;
- опыт ведущих предприятий отрасли;
- экспорт кондитерской продукции как драйвер развития отрасли;
- изменения потребительских предпочтений в условиях пандемии;
- вопросы в области стандартизации и технического нормирования;
- идентификация кондитерских изделий;
- методы подтверждения;
- инновационные научные исследования и опыт их внедрения в производство;
- современные разработки технологий и оборудования для кондитерского производства;
- новинки сырья и ингредиентов;
- современная и безопасная упаковка, вспомогательные материалы;
- выставка-презентация ведущих производителей и поставщиков оборудования, сырья и ингредиентов, упаковки

Контактные телефоны:
(+37517)259-18-29,
(+37529)753-52-83.

e-mail:bcmagazine@list.ru,
www.bcmagazine.by