

PRODEXPO-2025: секрет идеального блюда

Насыщенная деловая программа, продуктовые премьеры, дегустации, мастер-классы... Чего только не было на PRODEXPO-2025! За четыре дня работы 31-й Международной специализированной оптовой выставки-ярмарки через нее прошли сотни посетителей и специалистов отрасли. Каждый почерпнул для себя что-то свое: новый вкус, технологию или контакт для дальнейшего сотрудничества. Рассказываем о самых ярких моментах.



Татьяна КУЛИШЕВИЧ.

ФОТО АЛЕКСАНДРА КУЛЕВСКОГО



ФОТО ЕГОРА ЕРМАЛИЦКОГО

страны. По словам Татьяны Кулишевич, предприятие продолжает изучать рынок и видит в этом направлении серьезный потенциал и перспективы дальнейшего роста.

В среду на локации «Открытая кухня» состоялась презентация «Локальная кухня Беларуси. Бренды регионов». Блюда оценивал известный российский шеф-повар Константин Ивлев. Он отметил, что среди преимуществ белорусской продукции — ее качество и натуральность.

Перспективным видится и развитие новых видов продукции, которые долгое время импортировались. Помощник генерального директора по производственным вопросам ОАО «Минский молочный завод № 1» Татьяна Матюшонок подчеркнула, что особая гордость предприятия — сыры с белой и голубой плесенью. По ее словам, в 2024 году производственные мощности по выпуску сыров с голубой плесенью были модернизированы и сегодняшний уровень завода соответствует европейским стандартам.

— Я посещала предприятия, выпускающие знаменитую горгонзолу, и могу уверенно говорить: минский завод не уступа-

ет европейским производителям! Производство камамбера на предприятии тоже поставлено по классической технологии — для этого приобретена французская линия, а внедрением процессов занимались специалисты из Франции.

Также в этот день наградили победителей республиканского конкурса «Лучший мед сезона — 2025» и провели ежегодный симпозиум хлебопечков и кондитеров. Профессионалы отрасли обсудили вопросы, тренды, перспективы развития хлебопечения и кондитерского производства. Так, заместитель начальника главного управления перерабатывающей промышленности Минсельхозпрода Ирина Баранцевич рассказала, что в Беларуси из всего объема хлебобулочных изделий 70 процентов составляет хлеб.

Лейтмотивом третьего дня работы форума стала тема «Вершина кулинарного искусства». Во время круглого стола эксперты обсудили развитие региональной гастрономии и авторских методик. В рамках шоу «Мастерская вкуса» состоялась презентация арт-композиции



ФОТО КРИСТИНЫ ОАНИЧЕНКО

В среду на локации «Открытая кухня» состоялась презентация «Локальная кухня Беларуси. Бренды регионов». Блюда оценивал известный российский шеф-повар Константин Ивлев. Он отметил, что среди преимуществ белорусской продукции — ее качество и натуральность.

На выставке работало 150 экспонентов из семи стран мира. Гости смогли увидеть презентации Армении, Азербайджана, Беларуси, Индии, Таиланда,

совершенствованием продукции. Сейчас внимание уделено развитию потребительской упаковки.

— Специалисты изучают, каким весом покупатели пред-

ли увидеть презентации Армении, Азербайджана, Вьетнама, Индии, Турции, 11 регионов России. Но, конечно, главными хозяевами праздника стали белорусы, которые покорили всех своими новинками, необычными сочетаниями привычных вкусов и нестандартными решениями.

Произвести хороший товар мало, ведь его еще нужно грамотно упаковать. Традиционно в рамках PRODEXPO прошел международный конкурс на лучшую упаковку «СмакАрт-2025». Специалист по маркетингу ОАО «Пинский мясокомбинат» Татьяна Кулишевич отметила, что предприятие активно работает над расширением ассортимента и

— Специалисты изучают, каким весом покупатели предпочитают видеть варено-копченые и сырокопченые колбасы, насколько уместно объединять в одной упаковке несколько позиций и какие форматы наиболее востребованы, — рассказала представитель компании. — В ближайшее время предприятие планирует расширить линейку сервировочной нарезки и запустить новые варианты упаковки.

Параллельно расширяются и производственные мощности. На комбинате строят новое отделение по выпуску сырокопченых и сыровяленых колбас. Кстати, здесь выпускают продукцию с сертификатом «Халяль» для поставок в мусульманские

гонзолу, и могу уверенно говорить: минский завод не уступа-



Константин ИВЛЕВ.

ФОТО ДАРЬИ ТИТОВОЙ

«Мастерская вкуса» состоялась презентация арт-композиции «Рождество в сладком городе», а для самых юных гостей выставочного центра провели интерактив «Маленький бариста».

Завершилось масштабное событие в пятницу церемонией торжественного закрытия выставки, вручением дипломов и памятных наград участникам от госпредприятия «БелЭкспо» и Министерства сельского хозяйства и продовольствия.

Сергей ГРУДНИЦКИЙ, «СГ»

grudnitskiy@sb.by

P.S. В ближайших номерах — о том, какие новинки представили белорусские компании на PRODEXPO-2025.