




**PROD
EXP** 
2022

ПРОГРАММА ПРОВЕДЕНИЯ ДЕЛОВЫХ МЕРОПРИЯТИЙ

в рамках 28-ой Международной специализированной
выставки-ярмарки «ПРОДЭКСПО»

15-18 ноября 2022 года
г. Минск, пр-т Победителей, 14



15 НОЯБРЯ 2022 ГОДА. ВТОРНИК. БИЗНЕС-ДЕНЬ

10.00-18.00 Выделенная зона в павильоне	Международный чемпионат кондитерского искусства 2022. Открытый чемпионат пекарей Беларуси 2022. Международный кулинарный кубок 2022. <i>Для посетителей выставки вход свободный.</i>	
10.00-18.00 Павильон, стенд «Смакота»	Республиканский смотр качества хлебобулочных и кондитерских изделий «СМАКОТА-2022». Презентация и дегустация хлебобулочных и кондитерских изделий для здорового питания с рекомендациями специалистов. <i>Для посетителей выставки вход свободный.</i>	
10.00-11.45 13.30-17.00 Конференц-зал (стационарный)	Деловой Форум «Внутренний потребительский рынок: импортозамещение и продовольственная безопасность». Пленарное заседание. Участники: представители органов гос.управления, производственные компании, сетевой ритейл. <i>Участие по предварительной регистрации на сайте.</i>	
12.00-12.30 Сцена-подиум Церемония торжественного открытия 28-ой Международной специализированной выставки-ярмарки «ПРОДЭКСПО». <i>Для посетителей выставки вход свободный.</i>		
12.30-12.45 Выделенная зона для СМИ рядом со сценой-подиумом	Пресс-подход. <i>Необходима предварительная аккредитация для СМИ +375 29 262 88 63, md@belexpo.by</i>	
12.45-13.30 Павильон	VIP-обход экспозиции	
14.00-15.00 Сцена-подиум	Мастер-класс класс «Ресторанные закуски». Александр Чикилевский — Глава Гильдии поваров и шеф-поваров Беларуси, бренд-шеф ресторанов белорусской кухни «Литвины». <i>Для посетителей выставки вход свободный.</i>	
15.00-16.00 Сцена-подиум	Мастер-класс «Хлеб Барбары Радзивилл». Елена Микульчик — шеф-повар, эксперт белорусской и славянской кухни, историк кулинарии. <i>Для посетителей выставки вход свободный.</i>	
16.00-17.00 Сцена-подиум	Мастер-класс «Стейк по-радзивилловски с ягодно-винным соусом». Елена Микульчик — шеф-повар, эксперт белорусской и славянской кухни, историк кулинарии. <i>Для посетителей выставки вход свободный.</i>	

16 НОЯБРЯ 2022 ГОДА, СРЕДА

10.00-18.00 Выделенная зона в павильоне	Международные конкурсы кондитерского и кулинарного мастерства. Демонстрация конкурсных работ. <i>Для посетителей выставки вход свободный.</i>	
10.00-18.00 18.00 Гостиница «Виктория», ул. Победителей, 59	Международный симпозиум хлебопеков. Официальная церемония награждения победителей Республиканского смотра качества хлебобулочных и кондитерских изделий «СМАКОТА-2022». <i>Участие по предварительной регистрации на сайте журнала «Пекарь и Кондитер» bctmagazine.by</i>	
10.00-18.00 Выделенная зона в павильоне	ЗАКУПКИ: RETAIL&FOOD переговоры представителей коммерческих служб торговых сетей и производителей FMCG. Серия бизнес-встреч между представителями коммерческих служб торговых сетей России, Казахстана, Кыргызстана, Узбекистана и поставщиками / производителями FMCG (офлайн+онлайн). Переговоры организуются только для экспонентов выставки и по предварительной записи. Участие бесплатно. <i>Возможность участия предоставляется только экспонентам.</i>	
12.00-13.00 Сцена-подиум	«WOW эффект против функциональности или Ваш лучший новогодний подарок». Презентация корпоративных сувениров и подарков, последние тенденции сувенирного рынка и корпоративного мерча, рекламная игра, розыгрыши призов за активное участие, дегустация сладких сувениров из каталога компании. Лекторы: представитель компании «Антипод» (oasiscatalog.com) Колеватов Алексей, начальник отдела продаж компании «Лигатура» (ligatura.by) Изюфатова Екатерина. <i>Для посетителей выставки вход свободный.</i>	
13.00-14.30 Сцена-подиум	Мастер-класс «Десерты в стакане». Елена Сучкова — независимый эксперт МАК, Олимпийская чемпионка, судья WACS, старший преподаватель Школы шоколада Центра кулинарного искусства. <i>Для посетителей выставки вход свободный.</i>	
14.30 -16.00 Сцена-подиум	Мастер-класс «Использование современных технологий и текстур в ресторанной кулинарии». Егор Окунев — мастер производственного обучения УО «Витебский государственный индустриальный колледж». Победитель Международного кулинарного кубка 2021 — ШЕФ ГОДА и обладатель приза «Бриллиантовый колпак 2021». <i>Для посетителей выставки вход свободный.</i>	
16.30-18.00 Конференц-зал (стационарный)	Семинар «Актуальные вопросы организации хозяйственной деятельности на территории Республики Беларусь для российских компаний». Организатор — Торговое представительство Российской Федерации в Республике Беларусь. <i>По предварительной регистрации.</i>	



17 НОЯБРЯ 2022, ЧЕТВЕРГ

10.00-18.00 Выделенная зона в павильоне	Международные конкурсы кондитерского и кулинарного мастерства. Демонстрация конкурсных работ. <i>Для посетителей выставки вход свободный.</i>	ПЕКАРЬ И КОНДИТЕР Baker & confectioner отраслевой журнал / industry magazine
10.00-18.00 Выделенная зона в павильоне	ЗАКУПКИ: RETAIL&FOOD переговоры представителей коммерческих служб торговых сетей и производителей FMCG. Серия бизнес-встреч между представителями коммерческих служб торговых сетей Беларуси и поставщиками/производителями FMCG (офлайн). Переговоры организуются только для экспонентов выставки и по предварительной записи. Участие бесплатное. <i>Возможность участия предоставляется только экспонентам.</i>	RETAIL MARKETING
10.30-11.30 Сцена-подиум	Мастер-класс класс «Вкус Рождества». Анастасия Колупанович (Республика Беларусь) — Олимпийская чемпионка, судья международной категории, студия Saharini. <i>Для посетителей выставки вход свободный.</i>	
11.00-14.00 Конференц-зал (стационарный)	Семинар «Свежий взгляд на современную упаковку». Организатор: журнал «Пекарь и кондитер». <i>По предварительной регистрации на сайте.</i>	ПЕКАРЬ И КОНДИТЕР Baker & confectioner отраслевой журнал / industry magazine
12.00-13.00 Сцена-подиум	Мастер-класс «Хлеб — основа здорового питания». Отраслевой журнал «Пекарь и кондитер», Государственное предприятие «Белтехнохлеб» Мастер-класс «Современный десерт от А до Я». Гриб Екатерина, многократный призер международных конкурсов профессионального мастерства. <i>Для посетителей выставки вход свободный.</i>	
14.00-15.00 Сцена-подиум	Церемония вручения наград победителям Дегустационного конкурса «ПродЭкспо-2022». <i>Для посетителей выставки вход свободный.</i>	ПЕКАРЬ И КОНДИТЕР Baker & confectioner отраслевой журнал / industry magazine
15.00-17.00 Сцена-подиум	Официальная церемония награждения победителей Международного чемпионата кондитерского искусства 2022, Международного кулинарного кубка 2022, Открытого чемпионата пекарей Беларуси 2022. <i>Для посетителей выставки вход свободный.</i>	
17.00-18.00	Фотосессия победителей конкурсов с членами жюри.	

18 НОЯБРЯ 2022, ПЯТНИЦА

12.00-13.00 Сцена-подиум	Церемония вручения наград победителям Дегустационного конкурса «ПродЭкспо-2022». <i>Для посетителей выставки вход свободный.</i>
13.00-14.00 Сцена-подиум	Церемония торжественного закрытия выставки, вручение дипломов и памятных наград. <i>Для посетителей выставки вход свободный.</i>

*В программе возможны изменения



PROD
EXP
2022

**B2B ПЕРЕГОВОРЫ
«RETAIL&FOOD»**



16 и 17 ноября 2022 года в рамках XXVIII Международной специализированной оптовой выставки-ярмарки «ПРОДЭКСПО-2022» пройдут **блиц-переговоры** между торговыми сетями стран СНГ, производителями и поставщиками продовольственной продукции. Организатор блиц-переговоров торговых сетей и производителей **FMCG — Группа компаний «РитейлМаркетинг»** (Беларусь, Россия)

16 ноября — переговоры коммерческих служб внешних торговых сетей и производителей FMCG. К участию приглашаются торговые сети из России и других регионов

17 ноября — переговоры коммерческих служб торговых сетей Беларуси и производителей FMCG. К участию приглашаются национальные и крупные региональные торговые сети Беларуси.

Серия блиц-переговоров проводится между торговыми организациями, производителями, с одной стороны, и поставщиками, с другой стороны.

Цель проекта — установление первичных контактов между компаниями. Переговоры с потенциальными торговыми партнёрами организуются по принципу «все со всеми». Согласно таймингу проекта, одна компания проводит встречи со всеми возможными партнерами-участниками проекта, длительность раунда переговоров на одну компанию — до 10 минут.

B2B переговоры организованы только для экспонентов выставки. Для получения информации об условиях участия в блиц-переговорах Вы можете обратиться в ГК «РитейлМаркетинг» по указанным контактам:



РЕСПУБЛИКА БЕЛАРУСЬ
ЧУП по оказанию услуг «РитейлМаркетинг»
Республика Беларусь, г. Минск, 220088,
ул. Смоленская, оф. 402,
+ 375 44 772 74 87
events@retailmarketing.pro
www.retailmarketing.by

РОССИЙСКАЯ ФЕДЕРАЦИЯ
ООО «РитейлМаркетинг»
Российская Федерация, г. Москва, 115419,
2-ой Рощинский проезд, дом 8, строение 2,
этаж М, помещение XI, комната 12
+ 7 985 015 50 34
events@retailmarketing.pro
www.retailmarketing.pro

Список 20 сетей-участниц (обновляется)

ВНУТРЕННИЕ ТОРГОВЫЕ СЕТИ		
Евроопт	ТОП-15 Беларуси	участие согласовано
БелКоопСоюз	ТОП-15 Беларуси	участие согласовано
Светофор (Беларусь)	ТОП-15 Беларуси	участие согласовано
Доброном	ТОП-15 Беларуси	участие согласовано
ГИППО, БелМаркет	ТОП-15 Беларуси	участие согласовано
Санта	ТОП-15 Беларуси	участие согласовано
Соседи	ТОП-15 Беларуси	участие согласовано
Корона	ТОП-15 Беларуси	участие согласовано
GREEN	ТОП-15 Беларуси	участие согласовано
Алми	ТОП-15 Беларуси	участие согласовано
Доброцен	ТОП-15 Беларуси	участие согласовано
ProStore	ТОП-20 Беларуси	участие согласовано
Март Инн	ТОП-15 Беларуси	сеть приглашена, согласование
Белоруснефть	ТОП-15 Беларуси	сеть приглашена, согласование
Квартал вкуса	ТОП-15 Беларуси	участие согласовано
Дионис	ТОП-15 Беларуси	участие согласовано
Веста	ТОП-15 Беларуси	участие согласовано
Перекрёсток	ТОП-15 Беларуси	участие согласовано
Агроинторг	ТОП-25 Беларуси	участие согласовано
UNISTORE	ТОП-25 Беларуси	участие согласовано

Список 15 сетей-участниц (обновляется)

ВНЕШНИЕ ТОРГОВЫЕ СЕТИ

Магнит	планируется приезд	Россия, федеральная сеть
Светофор (Россия)	планируется приезд	Россия, федеральная сеть
Восточный союз	планируется приезд	Россия, федеральный союз
Хороший выбор	online участие	Россия, франчайзинговая сеть
Магнолия	online участие	Россия, Москва
ТГ Абсолют	online участие	Россия, Байкал
Командор	планируется приезд	Россия, Красноярск
Самбери	планируется приезд	Россия, Хабаровск, сеть гипермаркетов
Красный Яр	планируется приезд	Россия, Красноярск
SMALL	online участие	Казахстан, национальная сеть
Народный, GLOBUS	online участие	Киргизия, национальные сети
Корзинка	online участие	Узбекистан, национальная сеть
Гранд-Трейд	online участие	Россия, федеральная сеть
Айгуль	online участие	Россия, Якутия
Лента	планируется приезд	Россия, федеральная сеть



PROD
EXP
2022

ДЕЛОВОЙ ФОРУМ

**ВНУТРЕННИЙ ПОТРЕБИТЕЛЬСКИЙ РЫНОК:
ИМПОРТОЗАМЕЩЕНИЕ И ПРОДОВОЛЬСТВЕННАЯ БЕЗОПАСНОСТЬ****15 НОЯБРЯ****ПЛЕНАРНОЕ ЗАСЕДАНИЕ, 10:00-11:30**

Участники: представители органов управления, производственные компании, сетевой ритейл

10:00-11:30 СЕКЦИЯ 1

ШАГОЙКО Вадим Викторович, заместитель министра сельского хозяйства и продовольствия Беларуси
«Координации деятельности организаций мясной и молочной промышленности, торговли в вопросах импортозамещения».

ЕМЕЛЬЯНОВА Нина Алексеевна, заместитель министра антимонопольного регулирования и торговли Республики Беларусь

«Актуальные вопросы продовольственной безопасности на внутреннем потребительском рынке в условиях санкционного давления на рынок».

МОРГУНОВА Елена Михайловна, заместитель генерального директора РУП «Научно-практический центр Национальной академии наук Беларуси по продовольствию»

«Инновационные технологии глубокой переработки в пищевой промышленности»

ГУСАКОВ Гордей Владимирович, директор РУП «Институт мясо-молочной промышленности»

«Заквасочные культуры для молочной промышленности белорусского производства: развитие и перспективы»

ДЖАНГОЗОВА Элла Михайловна, ген.директор УМП «КОМПО»

«Импортозамещение в производстве технологического оборудования: можно ли обойтись без импорта?»

ЛУКОНИН Владимир Евгеньевич, генеральный директор ЗАО «Холодон»

«Чиллеры для молочной промышленности и овощехранилища производства РБ: актуальные вопросы производства и продвижения на внутренний рынок»

ШАЧЕНКОВ Андрей, директор «СВ-Мироторг»

«Сетчатые мешки на рулоне для упаковки овощей: как наладить в Беларуси собственное производство?»

СВОБОДНАЯ ДИСКУССИЯ

Импортозамещение в действии: есть ли проблемные позиции, чего не хватает? Вполне ли белорусские аналоги заменяют импортные продукты (прибыльность продаж, влияние на общий чек, привлечение новых покупателей, отзывы). Как наладить производство новых продуктов и технологий?

11:30 - 13:30 Перерыв

15 НОЯБРЯ**13:30-16:00 СЕКЦИЯ 2.****«BelarusFresh: производство и импортозамещение плодоовощной продукции»**

КАРБАНОВИЧ Татьяна Михайловна, заместитель начальника главного управления растениеводства министерства сельского хозяйства и продовольствия РБ.

«Об обеспеченности внутреннего рынка республики свежей плодоовощной продукцией урожая 2022 года».

СЕМАШКО Татьяна Васильевна, заместитель директора ГУ «Государственная инспекция по испытанию и охране сортов растений». **«Роль государственного сортоиспытания в расширении ассортимента выращиваемых сельскохозяйственных культур».**

СЕМЕНОВ Юрий Викторович, руководитель белорусского общественного объединения фермеров, Глава крестьянского (фермерского) хозяйства «Родник» Шумилинского района Витебской области.

«О развитии фермерства в республике на примере крестьянского (фермерского) хозяйства «Родник».

САДОВСКИЙ Александр Александрович, начальник отдела сертификации, метрологии и систем качества РУП «Научно-практический центр НАН Беларуси по продовольствию».

«Перспективы развития органического сельского хозяйства в Республике Беларусь в рамках разрабатываемого СОГЛАШЕНИЯ между странами ЕАЭС об обращении органической продукции».

БЕЛООКИЙ Виталий Иванович, директор ООО «Здоровая страна» Берестовицкого района Гродненской области.

«О перспективах развития органического сельского хозяйства в ООО «Здоровая страна».

РУМЯНЦЕВА Наталья, директор по продажам ООО «Родина Овощей», (Россия).

«Тенденции в продажах категории fresh. Импортозамещение: трудности и возможности для развития категории. Чего ждет от поставщиков ритейл?»

АБРАМОВ Андрей Михайлович, предприниматель, обладатель товарного знака «Хутор Ёдишки».

«Опыт производства и продвижения свежих органических продуктов «Хутор Ёдишки» Браславского района Витебской области».

ЛИШУК Сергей Сергеевич, генеральный директор Retail4You, эксперт по работе с розничными сетями (Россия)

Как и куда продавать фермерскую продукцию дорого

- 1. Каскад цен при движении товара**
- 2. Поиск территорий с максимальными ценами**
- 3. Структура российского ритейла или куда продавать, кроме Магнита и Пятерочки**
- 4. Упаковать значит заработать**
- 5. Маркетинг фермерской продукции или как продавать сверхдорого**

СВОБОДНАЯ ДИСКУССИЯ:

Как кадровый вопрос влияет на результаты работы сельхозпредприятий?

Чем привлечь квалифицированных специалистов и удержать их?

Как успешные предприятия решают для себя проблему обеспеченности квалифицированным персоналом?

Как на предприятиях реализуется принцип преемственности поколений, передача опыта, обучение и переподготовка?



PROD
EXP
2022

**МЕЖДУНАРОДНЫЙ
ХЛЕБНЫЙ САЛОН**

С 15 по 18 ноября 2022 года в рамках 28-ой международной продовольственной оптовой выставки-ярмарки «Продэкспо», журнал «Пекарь&Кондитер» и НВЦ «Белэкспо», при поддержке Министерства сельского хозяйства и продовольствия РБ, БОО «Федерация шеф-поваров и кондитеров» проводят **7-ой Международный хлебный салон – 2022**, в рамках которого будут проходить:

- **Открытый чемпионат пекарей Беларуси,**
- **Международный чемпионат кондитерского искусства,**
- **Международный кулинарный кубок.**

Конкурсы являются самыми значимыми и престижными соревнованиями среди специалистов пекарского, кондитерского и кулинарного мира Беларуси и предоставляют возможность лучшим отечественным и зарубежным мастерам заявить о себе, проявить свои таланты, делиться опытом и совершенствовать профессиональное мастерство.

Впервые в рамках Международного хлебного салона пройдет **Открытый чемпионат пекарей Беларуси**. В ходе соревнований участники (команда из двух человек) в режиме реального времени в течение 7 часов выпекают и затем экспонируют изделия в трех номинациях:

- **выпеченная арт-композиция;**
- **мелкоштучная выпечка и изделия для праздника;**
- **слоеные дрожжевые изделия.**

ТЕМА И КОНЦЕПЦИЯ КОНКУРСНОЙ ПРОГРАММЫ ЧЕМПИОНАТА ПЕКАРЕЙ — «БЕЛАРУСЬ ХЛЕБОСОЛЬНАЯ».

В рамках подготовки к **Чемпионату журнал «Пекарь&Кондитер»** совместно с Официальным партнером конкурса — компанией **Lesaffre** и ее представителем в Беларуси — компанией **«Аман Трейдинг»** в начале октября проводят **обучающий курс** для команд-участниц на одной из крупнейших в России учебной площадке — **Baking Center (Хлебопекарный центр) компании «САФ-НЕВА»** в г. Санкт-Петербург.

Традиционно в рамках выставки будет проходить **Международный чемпионат кондитерского искусства — 2022**. Талантливые мастера сладкого дела представят свои работы в арт-классе Чемпионата в 14 номинациях (композиции из шоколада, пастилажа, мастики, праздничные и свадебные торты, 2D и 3D пряники, цветы из зефира и др.).

В боксах конкурсной площадки **Международного кулинарного кубка — 2022** состоится серия зрелищных индивидуальных и командных состязаний с присуждением Гран-при конкурса и звания **Шеф-повар года — 2022**. В арт-классе Кулинарного кубка участники представят презентационные столы с конкурсными блюдами в номинациях «Закуски» и «Праздничное меню».

В РАМКАХ КОНКУРСОВ ИМЕНИТЫЕ МИРОВЫЕ И БЕЛОРУССКИЕ ШЕФ-ПОВАРА И КОНДИТЕРЫ ПРОВЕДУТ ПРОГРАММУ ВИРТУОЗНЫХ МАСТЕР-КЛАССОВ (В ОНЛАЙН И ОФЛАЙН ФОРМАТАХ).

В рамках 28-ой Международной специализированной оптовой выставки-ярмарки «ПРОДЭКСПО — 2022» пройдет **семинар «Свежий взгляд на современную упаковку»**, который пройдет в Минске 17 ноября 2022 года. Целевая аудитория семинара — специалисты предприятий, занимающиеся разработкой упаковки для своей продукции. Кредо семинара — упаковка — наиболее эффективный инструмент маркетинга.



МЕЖДУНАРОДНЫЙ СИМПОЗИУМ ХЛЕБОПЕКОВ

16 – 17
ноября 2022 года,
г. Минск

Симпозиум – одно из основных мероприятий Международного хлебного салона, проводимого в рамках 28-й Международной специализированной выставки-ярмарки «ПРОДЭКСПО» с 15 по 18 ноября 2022 г. пр. Победителей, 14.

В ПРОГРАММЕ СИМПОЗИУМА:

- самые актуальные отраслевые вопросы и проблемы развития хлебопечения в республике и за рубежом, пути их решения, диалог с ритейлом;
- результаты активной работы и достижений отраслевых ассоциаций и союзов пекарей зарубежных стран;
- ремесленный хлеб – осознанная реальность;
- выставка фирм-производителей и поставщиков оборудования, упаковки, сырья и ингредиентов и др.;
- инновационные научные исследования и опыт их внедрения в производство;
- пути сохранения свежести хлебобулочных изделий;
- вопросы в области стандартизации и технического нормирования;
- современные разработки технологов и оборудования, новинки сырья и ингредиентов;
- роль службы маркетинга на хлебопекарном предприятии - рекомендации отраслевых экспертов;
- технические экскурсии на хлебозаводы;
- семинар по заварному хлебу от специалистов НТЦ «Академия хлебопечения НИИХП»

Заявки на участие принимаются до 23 октября 2022 года.

ОРГАНИЗАТОР: ИЧУП «Объединенная и Ко» – издательство научного, производственно-практического журнала «Пекарь & Кондитер», Тел.: +375 (17) 259-18-29, +375 (29) 111-89-88, e-mail: bsmagazine@list.ru, www.bsmagazine.by
НТЦ «Академия хлебопечения НИИХП», г. Москва, РФ
Тел.: +7 (495) 028-41-44 (доб. 143); +7 (495) 915-78-57, www.gosmlp.ru



МИНСК пр. Победителей, 14 **15 – 18** НОЯБРЯ 2022 ГОДА МЕЖДУНАРОДНЫЙ ЧЕМПИОНАТ КОНДИТЕРСКОГО ИСКУССТВА

**НОМИНАЦИИ
ЧЕМПИОНАТА:**

01. Сладкие цветы;
02. Работа из мастики;
03. Работа из шоколада;
04. Скульптура из пастилки;
05. Работа из марципана;
06. Праздничный торт;
07. Эксклюзивный свадебный торт;
08. Торт-скульптура 3D;
09. Художественная работа из теста;
010. Печенье 2D, 3D;
011. Художественная работа из выпеченных лепешек, блинчиков;
012. Художественная работа из овощей и фруктов;
013. Работа из мастики;
014. Цветы из мастики.

Приглашаем принять участие!
В рамках
**МЕЖДУНАРОДНОГО
ХЛЕБНОГО - 2022**
САЛОНА
и 28-й специализированной
выставки-ярмарки
«ПРОДЭКСПО»

**Мастер-классы
мировых шефов**

**Министерство
сельского хозяйства
и продовольствия
Республики Беларусь**

**ПЕКАРЬ
И КОНДИТЕР**
журнал о хлебопечении
и кондитерском искусстве

BFCC
БЕЛОРУССКОЕ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ
ОБЩЕСТВО
ПЕКАРЬ И КОНДИТЕРОВ

БЕЛСКО

Поддержка информации:
поставщик мастики, аэрозоль и другие на выставку
выполните по заказу на выставочном посту
или по телефону

bcmagazine@list.ru www.bcmagazine.by
(+375 17) 259-18-29
(+375 29) 111-89-88
(+375 18) 686-41-29, 753-52-83



Открытый чемпионат пекарей Беларуси

Минск
пр. Победителей, 14
15 – 18
ноября
2022 года

НОМИНАЦИИ:
Выпеченная арт-композиция
Слоеные дрожжевые изделия
Мелкоштучная выпечка и изделия для праздника
Хлеб

Организаторы:
Министерство
сельского хозяйства
и продовольствия
Республики Беларусь

**ПЕКАРЬ
И КОНДИТЕР**
журнал о хлебопечении
и кондитерском искусстве

BFCC
БЕЛОРУССКОЕ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ
ОБЩЕСТВО
ПЕКАРЬ И КОНДИТЕРОВ

БЕЛСКО

В рамках
МЕЖДУНАРОДНОГО
ХЛЕБНОГО - 2022
САЛОНА
и 28-й специализированной
выставки-ярмарки
«Продэкспо-2022»

www.bcmagazine.by
bcmagazine@list.ru
cakes_school@list.ru
(+375 17) 259-18-29
(+375 29) 686-41-29
(+375 29) 753-52-83

УИИТ 130200004



Минск пр. Победителей, 14 с 15 по 18 ноября

МЕЖДУНАРОДНЫЙ КУЛИНАРНЫЙ КУБОК

**МЕЖДУНАРОДНЫЙ
КУЛИНАРНЫЙ
КУБОК**

- Командные и индивидуальные соревнования в боксах.
- Арт-класс в номинациях: Закуски; Праздничное меню.
- Эксклюзивные мастер-классы белорусских и мировых шефов!

Организаторы:
Министерство
сельского хозяйства
и продовольствия
Республики Беларусь

**ПЕКАРЬ
И КОНДИТЕР**
журнал о хлебопечении
и кондитерском искусстве

BFCC
БЕЛОРУССКОЕ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ
ОБЩЕСТВО
ПЕКАРЬ И КОНДИТЕРОВ

БЕЛСКО

В рамках
МЕЖДУНАРОДНОГО
ХЛЕБНОГО - 2022
САЛОНА
и 28-й специализированной
выставки-ярмарки
«Продэкспо-2022»

www.bcmagazine.by
bcmagazine@list.ru
cakes_school@list.ru
(+375 17) 259-18-29
(+375 29) 686-41-29
(+375 29) 753-52-83

УИИТ 130200004



**PROD
EXP** 
2022

**Международный
дегустационный конкурс
по группам пищевой продукции
«Лучший продукт ПРОДЭКСПО-2022:
Традиции. Качество. Инновации».**

Награждение Победителей Конкурса на 3-ий день выставки Вручение специальных дипломов выставки «Продэкспо-2022»

ВОЗМОЖНОСТИ УЧАСТНИКОВ КОНКУРСА

Участники конкурса, занявшие призовые места, имеют право наносить знак «Продэкспо – 2022. Традиции. Качество. Инновации» и специальные призовые знаки конкурса на упаковку победившего продукта, а также использовать их в иных целях продвижения.

- Получение Почётного диплома и наград Конкурса в своей номинации
- Получение результатов исследования потребительских предпочтений по своей номинации в виде информационно-аналитической справки
- Участие во всех деловых мероприятиях Конкурса
- Публикация информации о ходе Конкурса и участниках на сайтах организаторов
- Публикация рекламы бренда в каталоге Конкурса (распространяется среди участников конкурса, в кафе и ресторанах г. Минска, рассылается в международные ассоциации и сообщества)
- PR-сопровождение участия, публикация информации и фоторепортажей о конкурсе на сайтах организаторов, в соц. сетях и ведущих специализированных изданиях, участие СМИ в деловых мероприятиях Конкурса
- Прямое общение с потребителем
- Анализ конкурентной среды в каждой из номинаций
- Участие в торжественной церемонии награждения победителей

СООРГАНИЗАТОРЫ:

РУП «НПЦ НАН Беларуси по продовольствию»,
РУП «Институт мясомолочной промышленности»,
государственное предприятие «Белтехнолех».



**PROD
EXP
2022**

**МАСТЕР-КЛАССЫ
В РАМКАХ ВЫСТАВКИ
«ПРОДЭКСПО 2022»**



1. МАСТЕР-КЛАСС «РЕСТОРАННЫЕ ЗАКУСКИ»

Александр Чикилевский — Глава Гильдии поваров и шеф-поваров Беларуси, бренд-шеф ресторанов белорусской кухни «Литвины»

В программе мастер-класса:

- Гелевые тарталетки, с кремом из печеного лука, тартаром из слабосоленой сёмги и домашним мягким сыром.
- Печёная свекла, маринованная в луком сиропе и яблочном уксусе, с луковым спонжем, «снегом» из зелёного масла, и муссом из печеного яблока и крем чиза.

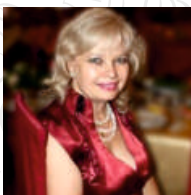


2. МАСТЕР-КЛАСС «ХЛЕБ БАРБАРЫ РАДЗИВИЛЛ»

МАСТЕР-КЛАСС «СТЕЙК ПО-РАДЗИВИЛЛОВСКИ С ЯГОДНО-ВИННЫМ СОУСОМ»

Увидим и попробуем «историческую» белорусскую кухню. Дегустация и интерактивные игры с призами.

Елена Микульчик — шеф-повар, эксперт белорусской и славянской кухни, историк кулинарии.



3. МАСТЕР-КЛАСС «ДЕСЕРТЫ В СТАКАНЕ».

Легкие муссы с сыром Хохланд, апельсиновым бисквитом и начинками из пюре и фруктов.

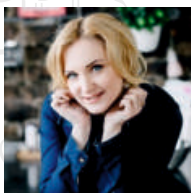
Елена Сучкова — независимый эксперт МАК, Олимпийская чемпионка, судья WACS, старший преподаватель Школы шоколада Центра кулинарного искусства.



4. МАСТЕР-КЛАСС «ИСПОЛЬЗОВАНИЕ СОВРЕМЕННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ И ТЕКСТУР В РЕСТОРАННОЙ КУЛИНАРИИ»

Приготовление блюд с использованием ферментации и копчения, работа с применением технологии Су-вид, работа с текстурами.

Егор Окунев — мастер производственного обучения УО «Витебский государственный индустриальный колледж». Победитель Международного кулинарного кубка 2021 — ШЕФ ГОДА и обладатель приза «Бриллиантовый колпак 2021»



5. МАСТЕР-КЛАСС «ВКУС РОЖДЕСТВА»

Окунемся в праздничный мир Рождества вместе с Анастасией. Классический французский трюфель придаст изысканность и элегантность зимнему вечеру, а съедобные картинки, различные текстуры, объемные украшения из вафельной бумаги наполнят ваш дом атмосферой праздника и уюта.

Анастасия Колупанович (Республика Беларусь) — Олимпийская чемпионка, судья международной категории, студия Saharini



6. МАСТЕР-КЛАСС «ХЛЕБ – ОСНОВА ЗДОРОВОГО ПИТАНИЯ»

Отраслевой журнал «Пекарь и кондитер», Государственное предприятие «Белтехнохлеб»

7. СЕМИНАР «СВЕЖИЙ ВЗГЛЯД НА СОВРЕМЕННУЮ УПАКОВКУ»

Организатор: журнал «Пекарь и кондитер»