

BELEXPO

31-Я МЕЖДУНАРОДНАЯ СПЕЦИАЛИЗИРОВАННАЯ
ОПТОВАЯ ВЫСТАВКА-ЯРМАРКА

PROD

EXPO



2025

ИТОГИ

ВЫСТАВКИ PRODEXPO-2025

11-14 НОЯБРЯ

МИНСКИЙ МЕЖДУНАРОДНЫЙ
ВЫСТАВОЧНЫЙ ЦЕНТР
г. Минск, ул. П. Медёлки, 24



ОРГАНИЗАТОРЫ:



ПРИ ПОДДЕРЖКЕ:



СООРГАНИЗАТОРЫ ДЕЛОВЫХ МЕРОПРИЯТИЙ:



ИНФОРМАЦИОННЫЕ ПАРТНЕРЫ:





Вот уже 31 раз состоялась Международная специализированная оптовая выставка-ярмарка «**PRODEXPO-2025**», на 4 дня превратившая Минский международный выставочный центр в ключевую платформу для взаимодействия ведущих производителей и поставщиков пищевой промышленности из разных стран, место, где встречаются новейшие тенденции, инновационные разработки и лучшие бренды продуктов питания и напитков.





С БОЛЬШИМ РАЗМАХОМ

Минский международный выставочный центр — это уникальнейшее пространство, где всё на высшем уровне, всё имеет дополнительные возможности и современные технологии. Минский международный выставочный центр это современная площадка, не имеющая аналогов в Беларуси и ближайших странах по возможностям своей трансформации, инновационности, гибкости и мобильности.

В этом году новая площадка Минского международного выставочного центра позволила разделить выставку на две локации. Большой зал был задействован под презентацию продуктов и услуг — здесь располагались стенды участников. В малом зале проходили конкурсы, мастер-классы и мероприятия деловой программы.





На выставке **«PRODEXPO-2025»** около **150 экспонентов** из **7 стран** — **Беларуси, России, Индии, Вьетнама, Азербайджана, Армении и Турции** — представили последние достижения и актуальные новинки. Общая экспозиция была представлена в большом зале ММВЦ и заняла **9000 кв. м.**, что позволило эффективно представить широкий ассортимент продукции. Половину участников составили белорусские производители, ещё **43%** — **российские компании**, что подчёркивает растущий интерес российских производителей к белорусскому рынку пищевой промышленности. В этом году свою продукцию презентовали предприятия из **11 российских регионов**, включая Орловскую, Брянскую, Ивановскую, Омскую, Смоленскую, Псковскую, Белгородскую, Костромскую, Ярославскую области, Краснодарский и Ставропольский край.

140+ экспонентов

7 стран-участниц

28 торговых сетей из стран СНГ на B2B-переговорах

11 региональных коллективных экспозиций России

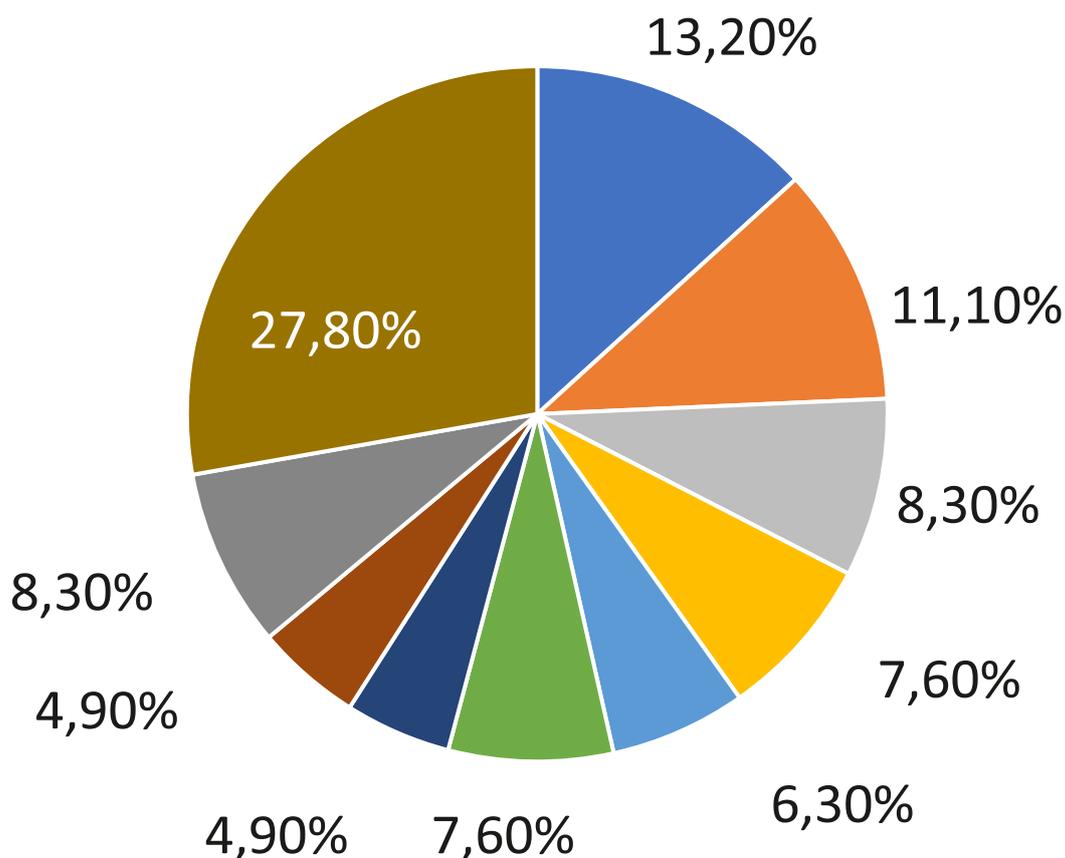
20+ мероприятий деловой программы

1500+ бизнес-контактов в рамках B2B-переговоров

12000 м² общая экспозиционная площадь

14000+ посетителей

Основные товарные категории, представленные на выставке



- Хлебопекарная и кондитерская продукция 27,80%
- Мясо и мясопродукты 13,20%
- Другое 11,10%
- Молочная продукция 8,30%
- Пищевые ингредиенты, сырье, добавки 7,60%

- Напитки безалкогольные 6,30%
- Бакалея 7,60%
- Чай/кофе 4,90%
- Напитки алкогольные 4,90%
- Оборудование, технологии, тара и упаковка 8,30%



Тематика выставки охватила широкий спектр продуктовых категорий. В 2025 году лидирующую позицию заняла хлебопекарная и кондитерская продукция. Значительную долю экспозиции составили категории: «мясо и мясопродукты», «молочная продукция», а также категория «оборудование, тара и упаковка для пищевой промышленности, торговое оборудование».

В этом году выставка расширила тематические направления, включив сегменты HoReCa, специального питания (детского, диетического, спортивного), а также замороженных продуктов и полуфабрикатов.

«PRODEXPO-2025» была организована Республиканским унитарным предприятием «Национальный выставочный центр «БелЭкспо» при поддержке Министерства сельского хозяйства и продовольствия Республики Беларусь и концерна «Белгоспищепром». Благодаря слаженной работе этих институтов выставка получила статус важнейшего международного события, стимулирующего развитие пищевой индустрии на региональном и мировом уровнях. В 2022 году выставка успешно прошла процедуру официального выставочного аудита по стандартам UFI, получила положительное экспертное заключение и удостоилась знака Российского союза выставок и ярмарок.





ОТКРЫВАЕМ НОВЫЕ ГОРИЗОНТЫ

На открытии выставки символическую ленту перерезали заместитель Премьер-министра **Юрий Шулейко**, заместитель Министра сельского хозяйства и продовольствия **Александр Яковчиц**, председатель Госстандарта **Елена Моргунова**, председатель концерна «Белгоспищепром» **Олег Жидков**, первый заместитель председателя Мингорисполкома **Александр Комендант**, а также народный артист России **Эдгард Запашный**.



— Проводя каждый год выставку «PRODEXPO», мы ставим перед собой цель максимально показать ресурс нашей страны, пригласить наших партнеров и коллег из других стран, которые хотят продемонстрировать свои успехи в отрасли. Хотя Россия остается основным направлением для экспорта, необходимо активно развивать присутствие на рынках Африки и Азии. Туда, где наша продукция неизведанная, но она имеет место быть. Для страны важно продавать 60–70 процентов продукции на экспорт. На этот год мы ожидаем рекордный экспорт продовольствия и сельскохозяйственного сырья — более 9 млрд долларов. Каждый год мы добавляем по 500 млн — это очень много. Это ваша добавленная стоимость, это ваше умение работать с технологиями, это ваше умение продавать в условиях растущей конкуренции.

Юрий Шулейко

Заместитель Премьер-министра Республики Беларусь



Год еще не закончился, но уже можно говорить о росте в некоторых отраслях, подчеркнул заместитель Министра сельского хозяйства и продовольствия **Александр Яковчиц**:

— Мы уже переработали молока с темпом роста к прошлому году 105,9 %. Причем опережающими темпами обеспечили производство цельномолочной продукции, сыров — 110 % и 108 % соответственно. Обеспечили прирост объемов переработки мяса. Причем в этой отрасли уходим в глубокую переработку, повышая добавленную стоимость, делая акцент на колбасных изделиях, обеспечив рост производства на 6 % по сравнению с девятью месяцами прошлого года. По всем отраслям системно, шаг за шагом прирастаем и гордимся тем, что наши продукты продаются в 115 странах мира. Но на достигнутом не останавливаемся. Есть задача Главы государства по более глубокому выходу в страны дальней дуги, включая Африку, КНР, поэтому работы предстоит еще много.

— Много наших коллег из Российской Федерации. Здесь представлены не только экспоненты, но и ряд делегаций на высоком уровне из 11 регионов России. Эта выставка традиционно имеет свой успех, она не утратила актуальности, развивается и расширяется.





Говоря про белорусских производителей, он подчеркнул, что наши перерабатывающие предприятия стремятся формировать будущие потребительские тренды. В частности, переработчики молока, понимая, что актуально в мире, делают акцент на расширении линейки безлактозных и высокобелковых продуктов. Учитывая спрос, производители мясной продукции делают упор на выпуск полуфабрикатов высокой степени готовности.

— Много новинок — это сокосодержащие йогурты, сыры с грибами и каштанами, всё просто не перечислишь. Уверен, все, кто найдет возможность посетить выставку, будут приятно поражены разнообразием продуктов, которые предлагают наши производители.

Александр Яковчиц

Заместитель Министра
сельского хозяйства и продовольствия



ВСЁ ПОД КОНТРОЛЕМ

По словам председателя Госстандарта **Елены Моргуновой**, «**PRODEXPO**» — это площадка, где представлены достижения отечественных производителей агропромышленного комплекса, инновации, новые виды товаров.

— *Берет гордость за страну: всё очень презентабельно, вкусно, красиво представлено и, главное, безопасно,* — подчеркнула Елена Моргунова.

Она отметила, что безопасность продукции находится в центре внимания контрольно-надзорных органов, которые в качестве профилактических мер проводят мониторинги:

— *За девять месяцев 2025 года проведено более 1000 мониторингов. Выявляется опасная продукция. Есть специальный реестр, где размещена вся актуальная информация. По каким критериям продукция считается опасной? Если брать пищевую, чаще всего в ней присутствуют незаявленные ароматизаторы, красители, различные добавки, которые недопустимы в соответствии с техническими регламентами и стандартами. Если продукция признана опасной, она должна быть либо утилизирована, либо вывезена из страны с представлением соответствующих отчетных документов. Отдельное внимание уделяется нарушениям, связанным с маркировкой продукции.*

— *Если выявляется несоответствие по надписям или упаковке, вводящей потребителя в заблуждение, к производителю и продавцу применяются корректирующие меры,* — объяснила руководитель Госстандарта. — *После устранения нарушений такая продукция может быть исключена из реестра. Но если нет, аннулируются все документы по оценке соответствия, и продукция подлежит обязательной утилизации.*





КАЧЕСТВО НА ВЫСОТЕ

Белорусские продукты уже давно стали синонимом вкуса и качества. И все же слышать похвалу в их адрес всегда приятно. Специальный гость продовольственного форума, народный артист России **Эдгард Запашный** на теплые слова и комплименты не скупился — отметил и любимую «молочку», и национальную кухню.

— Я впервые участвую и безумно этим горжусь. Приехал посмотреть и на выставку, и на ее новую площадку. Прежде я не раз участвовал в различных пиар-акциях, рекламировал белорусские продукты — и молочные, и шоколад. Всегда призывал моих слушателей обращать внимание на продукцию, сделанную в Беларуси, потому что это всегда качественно и вкусно, — рассказал Эдгард Запашный.

Особенно российский артист отметил молочные продукты, качество которых в республике строго контролируется: «Можно быть уверенным в том, что в нее не подмешают суррогат». А еще добавил, что, приезжая в Беларусь, всегда с удовольствием обедает и ужинает в заведениях национальной кухни, заказывая борщ и драники.

Качество белорусских мясных и молочных продуктов особо отметил и первый заместитель председателя Мингорисполкома **Александр Комендант**:

— Это основа продовольственной безопасности страны. Минск — самый крупный город Беларуси, и два миллиона жителей — это потенциальные потребители белорусских молочных продуктов. Неважно, минских, гродненских или гомельских — это все наше белорусское, родное, которое должны уважать не только белорусы, но и гости республики. Что касается мясных изделий, то отвечу словами Эдгарда Запашного — это лучшая продукция, которую стоит и самому попробовать, и подарить не стыдно.





НОВЫЕ ВКУСЫ «БЕЛГОСПИЦЕПРОМА»

На выставке «**PRODEXPO-2025**» посетителей ждало множество ярких и оригинальных новинок от экспонентов. Производители, входящие в концерн, представили инновационные продукты и свежие идеи.

Самой эпатажной оказалась новинка от фабрики «Красный пищевик» – халва со вкусом шкварок и карамелизованного лука. Гурманы высоко оценили вкус такого оригинального сочетания.

Родители, у которых дети ходят в школу, отметили стремление белорусских производителей сделать сладости полезными. Среди таких новинок конфеты фабрики «Спартак» «Крошка осьминожка» с йогуртом и какао, вафли «Молочный сюрприз» от «Слодыча» с повышенным содержанием сухого молока.

А некоторые любители домашней выпечки открыли для себя термостатичные начинки производства Городейского сахарного комбината. На дегустации можно было оценить вишневую, маковую и абрикосовую. Кстати, Жабинковский сахарный комбинат тоже нашел чем удивить, представив сахар с перцем.





В этом году в выставке приняли участие 15 предприятий, входящие в состав концерна «Белгоспищепром». Компании кондитерской, консервной, сахарной, соляной и табачной отраслей представили свою продукцию на 10 стендах общей площадью 234 м. кв.

Горбатова Мария Васильевна, начальник отдела координации поставок товаров на внутренний рынок управления координации поставок товаров на внутренний рынок и внешне-торговой деятельности концерна «Белгоспищепром», отметила, что предприятия концерна приняли активное участие в программе мероприятий и В2В-переговорах выставки **«PRODEXPO-2025»**.





ПЕРЕДОВЫЕ ДОСТИЖЕНИЯ ГРОДНЕНСКОЙ ОБЛАСТИ

Особое внимание посетителей привлек коллективный стенд холдинга «Гродномясомолпром», в котором приняли участие ОАО «Молочный Мир», ОАО «Лидский молочно-консервный комбинат», Волковысский ОАО «Беллакт», ОАО «Гродненский мясокомбинат», ОАО «Слонимский мясокомбинат», ОАО «Волковысский мясокомбинат», ОАО «Ошмянский мясокомбинат», ОАО Лидахлебопродукт», УПП «Сморгонский КХП», ОАО «Рогозницкий крахмальный завод», ОАО «Гольшанский крахмальный завод», ОАО «Агрокомбинат «Скидельский», ОАО «Гроднохлебпром», ОАО «Дятловский ликеро-водочный завод «Алгонь».

Предприятия холдинга провели дегустационные мероприятия, активно участвовали в деловых переговорах и конкурсах, где они не только получили массу ярких впечатлений, но и завоевали многочисленные награды. Кроме того, компании представили новинки: в частности, ОАО «Лидахлебопродукт» впервые на выставке представило мучной полуфабрикат «Печенье имбирное», привлекающее внимание гостей благодаря насыщенному вкусу и удобству использования.

Алексей Триденежкин, первый заместитель генерального директора управляющей компании холдинга «Гродномясомолпром» отметил:

- Наша продукция представлена как в Республике Беларусь так и за ее пределами, она поставляется в более чем 50 стран мира. Поэтому мы, конечно же, хотели бы найти партнеров и из других стран, с кем еще не работаем.



ОТ ПРИРОДЫ С ЛЮБОВЬЮ

Свою продукцию представила экоферма «Шуйские ягоды» из Ивановской области – всевозможные лакомства из ягод без консервантов. Варенье, мармелад, конфитюр, пастила – все это делается из выращенных на собственных плантациях ягод (жимолюсть, клубника, крыжовник, красная и черная смородина). Жимолюсть – вообще королева ягод, судя по тому, что она хороша и в сладостях, и в горьком шоколаде, и в соусе, и в лимонаде, и в вяленом виде.

Фермеры Ивановской области представили на выставке неожиданное применение меда, подчеркнув потенциал этого сырья для создания уникальных лакомств. Глава Крестьянского (фермерского) хозяйства Борис Грико предложил посетителям медовый мармелад. На пробу были также привезены образцы меда с разнообразными добавками, включая перец, тыквенные семечки, лимон, орехи, пергу и кедровую живицу.

– Лично у меня пасека относительно небольшая – 110 семей. Но мы объединились в кооператив с несколькими пасеками, и вместе снимаем до 50 тонн меда за сезон. Чтобы как-то продвигать историю с медом, сам мед популяризировать, приходится искать для этого новые формы. Мармелад с медом – это первая моя попытка найти новую форму.

Борис Грико





БУДУЩЕ ХЛЕБОПЕКАРНОГО ИСКУССТВА

Одним из приятных открытий стала экспозиция Витебского государственного индустриального колледжа. Здесь можно было отведать авторские хлеба – с брокколи, клюквой, луком, черноплодной рябиной. Учащиеся колледжа вместе с преподавателями с увлечением работают над разнообразием хлеба – чтобы и вкусно было, и полезно. И некоторые разработки готовы уже уйти в большое производство. Например, рецептура хлеба с брокколи уже утверждена. При колледже есть магазин, где продаются разные виды авторского хлеба собственной разработки. Благодаря хорошей технической и педагогической базе есть возможность экспериментировать, развиваться и готовить для отрасли хорошие кадры.





ВКУС КУБАНИ НА БЕЛОРУССКОМ РЫНКЕ

На выставке-ярмарке **«PRODEXPO-2025»** Краснодарский край представлен уже второй раз в рамках коллективного стенда «Сделано на Кубани».

– *Участие в выставке помогает укреплять договоренности и находить новых партнеров,* – рассказала заместитель руководителя центра развития торговли Краснодарского края **Татьяна Матюшенко.** – *В этом году на коллективном стенде представлены девять товаропроизводителей, выпускающих различные группы товаров. Это те предприятия, которые достойны знака «Сделано в Кубани»,* – подчеркнула Матюшенко.





ПРОВЕРЕННЫЕ ПОСТАВЩИКИ И НОВЫЕ ПАРТНЕРЫ

Активный участник выставки — ООО «Белое море», которое успешно занимает нишу по поставкам рыбы и икры в Беларуси. На выставке компания поддерживает контакт с постоянными партнерами и потенциальными клиентами, а также изучает возможности для расширения продаж.

– В Беларуси мы уже более 12 лет на рынке, занимаемся импортом рыбы из России, работаем с огромным количеством поставщиков – Дальний Восток, Подмосковье, Москва, Петербург. В числе наших клиентов около 2–3 тысяч компаний из России и Беларуси, включая сетевые магазины и независимых покупателей.

Татьяна Сурта
Заместитель директора



Международный чемпионат кондитерского искусства – 2025

Международный чемпионат кондитерского искусства - 2025 – это не просто конкурс, это — «кондитерская Олимпиада». В нынешнем году в нем участвуют 125 работ, которые заявлены в 14 номинациях. Всему этому предшествовали недели кропотливого труда кондитеров, на каждую работу ушли килограммы шоколада, теста, мастики, зефира и других материалов.

Готичный замок, влюбленный король, жар-птица, драконы, миры Гарри Поттера и Мэрилин Монро, сказочные герои, задумчивый жираф с книжкой, крошечные гномы, медвежата, бегемоты, зайцы, шахматы – все невозможно перечислить. Каждая работа – это изделие со смыслом, эпизод некой истории. Значительные трудозатраты вложены в проработку мелочей: например, двухэтажный сладкий домик реалистично воспроизводит внутреннее убранство с пианино, креслами и ковриками, видимыми через миниатюрные окна. Среди тортов воплощены реальные архитектурные объекты, такие как Гродненский драматический театр и мемориал Брестской крепости, подчеркивая сочетание кондитерского искусства и культурного наследия.





Вопреки стереотипам, букеты из воздушных сахарных цветов получаются великолепно и в мужских руках. «Идем против стандарта», – шутит автор одной из таких работ Глеб. А вот большие монументальные торты из мастики чаще делают женщины.

Уровень авторов конкурсных работ разный – от учащих колледжей до признанных мастеров. И рука мэтра, надо сказать, видна издалека. Члены жюри, когда делились впечатлениями, сказали, что лучшие белорусские кондитеры, выставляющие из года в год на Чемпионат настоящие шедевры, задали сами себе очень высокую планку мастерства. И соответствовать этому уровню – большой труд и для них самих, и для новичков.





Работы из мастики, возле которых невозможно не остановиться – «Граффити на коврах» **Марины Стрижак** и «Абракадабра» **Ольги Василевич**. Обе работы были заслуженно удостоены золотых медалей Чемпионата.

С Ольгой Василевич мы поговорили за день до того, как стали известны результаты. Она, как и Марина, работает на фабрике «Спартак», и как участница чемпионата одна из самых титулованных – в 2023 году она стала обладательницей Гран-при Международного чемпионата кондитерского искусства.

– В этой работе я использовала сахарную мастику, какие-то детали сделаны из пряника. Страницы книги – из вафельной бумаги, прозрачные яблоки – из изомальта, паутинка – из маршмеллоу, – рассказывает Ольга о деталях своего произведения.

Жюри, кстати, оценили эффектное представление этой работы – вспыхнул огонь, портрет девушки на рисовой бумаге сторел, а вместо него осталось изображение старой женщины. Ольга говорит, что эта идея пришла, когда читала с сыном «Волшебника изумрудного города». Сначала «зацепила» повелительница Фиолетовой страны Бастинда, а дальше подключила фантазию и придумала такой перформанс.





Еще одна работа Ольги – «В гостях у сказки» – поразила продуманными мелочами вроде ступенек под всеми выходами из домика на каждом уровне и почти ювелирным исполнением мельчайших деталей вроде каждой травинки. Кстати, одного из 11 миниатюрных гномиков, обитающих в сапожке, мы не досчитались. «Один сбежал», – смеется Ольга.

На вопрос, надо ли мастерам такого уровня раз за разом доказывать, на что ты способен, Ольга сказала, что само участие в Чемпионате – в радость, и она ждет этого события, чтобы поучаствовать. Добавлю, что гости выставки каждый год тоже приходят сюда в предвкушении встречи с шедеврами кондитерского искусства. И реальность всегда превосходит ожидания!



Международный конкурс по антигравитационным тортам «Мечты сбываются»

В рамках Чемпионата прошел Международный конкурс по антигравитационным тортам «Мечты сбываются», где участники представили торты, бросающие вызов гравитации. Эти конструкции включают парящие замки и зависшие фигуры, поражающие смелостью исполнения и зрелищностью. Точность инженерных расчетов сочетается с кулинарным мастерством: внутри тортов скрыты опорные балки, а внешние элементы полностью съедобны, что является обязательным условием конкурса. Жюри оценивало работы, демонстрируя их на выставке, где они вызывали восхищение посетителей. Конкурс смог привлечь кондитеров из Беларуси и зарубежья, включая Россию.

— Кондитерским искусством занимаюсь четыре года, в том числе два — антигравитационными тортами. Прошла курсы Евгении Волошиной (она — одна из приглашенных судей чемпионата) и буквально влюбилась в торты! Я фанат Гарри Поттера, поэтому сделала работу на тему Хогвартса — когда-нибудь мы же должны там оказаться, — шутит участница из Москвы **Диана Клименко**.





Международный Кулинарный Кубок

Международный Кулинарный Кубок — ежегодное событие, признанное на мировой гастрономической арене, проводится в Минске на площадке Международной специализированной оптовой выставки-ярмарки «**PRODEXPO**» и собирает лучших кулинаров Беларуси и зарубежья.

Формат Кубка сочетает в себе конкурсную программу для кулинаров, шеф-поваров и экспертов, а также деловую и образовательную части. Мероприятие служит ведущей платформой в стране для профессионального диалога и местом для установления деловых контактов между лидерами международного кулинарного сообщества.

В рамках Кубка проходят захватывающие мастер-классы, дегустации, интерактивные презентации и, конечно же, напряженная борьба за звание лучшего кулинара.



В программе Кубка:

Индивидуальные и командные состязания в боксах для профессионалов и юниоров:

— *Виден хороший уровень участников, — прокомментировал выступление профессионалов судья **Денис Светов**. — Причем на всех этапах, что проходили. Конечно, когда есть конкурсная основа и все на адреналине, то это подхлестывает людей на качественную, лучшую работу по материализации своих мыслей, своих идей. Кто-то берет на вооружение новые тренды. Например, удивили черные лисички, до этого я их еще не пробовал. Другие, наоборот, доверяют испытанным рецептам. Поэтому, судить очень сложно.*

— *Таких частых ошибок нет, ребята приехали более-менее подготовленными, — отметила судья среди юниоров **Елена Микульчик**. — Самая распространенная — грязь на рабочем месте. Были случаи, когда ставили горячую сковороду на пластиковую доску, чего делать тоже категорически нельзя. Также есть такой нюанс: если продукт не будет подвергаться термической обработке, его нельзя брать голыми руками. И бывало, что участники забывали надеть перчатки, за что тоже приходилось снимать баллы.*





Кулинарный конкурс «Батл Шефов»

Кулинарный конкурс «Батл Шефов»: соревнования шефов и су-шефов ведущих ресторанов страны, в том числе заведений, вошедших в топ-50 по версии национальной премии «WHERE TO EAT» и шефов и су-шефов 4-5 звездочных отелей с присуждением звания «ГРАНД-ШЕФ» и «ГРАНД-ШЕФ ОТЕЛЯ»

— Для меня это уже второй раз, когда я участвую в конкурсе, — рассказала шеф-повар **Екатерина Гуминская**. — Конечно, волнуюсь, но чувствую себя увереннее, чем в первый раз. Сегодня мы с командой готовили утку в яблоке с гарниром из квашеной капусты, эклеры «Три икры», поданные с салатом из камчатского краба, и на десерт — творожно-сливочный тирамису. Пока сложно судить, достанется ли нам призовое место. Но, как минимум, наша команда выступает наравне с остальными.

Председателем судейской коллегии Кубка стал **Виктор Белей** — шеф-повар с мировым именем, один из самых ярких и титулованных представителей современной российской гастрономии. Его имя ассоциируется с инновационным взглядом на традиционную кухню и безупречным качеством. Виктор Белей — призер национального отбора международного кулинарного конкурса «Bocuse d'Or Russia 2019» и финалист европейского и мирового этапов (Лионе, 2021 год), обладатель титула «Шеф года» в номинации «Русская кухня» по версии премии «Пальмовая ветвь ресторанного бизнеса», активный участник телешоу и гастрономических фестивалей. В разное время Виктор являлся бренд-шефом ресторана «Urvat» (Москва) (ресторан получил рекомендацию Michelin), ресторана «Rodina» в Дубае (ОАЭ), ресторана «The Forest» (Казахстан), ресторана «Печи и истории» (Ростов-на-Дону).



Международный конкурс бариста «Гранд-Бариста»

Международный конкурс бариста «Гранд-Бариста» доказал: кофе — это высокое искусство. Virtuозы-бариста продемонстрировали безупречное владение эспрессо-машиной и глубокое понимание зерна — от идеальной температуры и пенки до сбалансированного вкуса и латте-арта, который жаль разрушать глотком.

Шоу-презентация «Беларусь Вкусная»

Впервые в рамках выставки «ОТДЫХ-2026» состоялась шоу-презентация «БЕЛАРУСЬ ВКУСНАЯ» — уникальное культурно-кулинарное событие, объединяющее традиции, ремесло и живое повествование через национальные блюда Беларуси.

Участники представили аутентичные рецепты, рассказали о их происхождении, ритуальном значении и сезонных особенностях. Презентации были представлены в тематике «Рождество и Новый год», «Свадьба» и «Юбилей», «Детский праздник».





Константин Ивлев: «Для меня вкус Беларуси – это драник со сметаной»

В этом году приглашенным гостем **«PRODEXPO-2025»** стал российский шеф-повар и телеведущий Константин Ивлев. Первым делом по приезду он отправился на Комаровский рынок, где впечатлился разнообразием и качеством белорусских продуктов. Ну, а выставка добавила еще больше положительных эмоций.

– Низкий вам поклон за то, что вы делаете, – обратился Константин к белорусским производителям. – Мало кто понимает, что это такое. Современное поколение вообще думает, что продукты растут в желтых коробках, которые привозят какие-то ребята на самокатах. И мало кто знает, что за каждой маленькой баночкой сметаны либо за куском хлеба стоит большой титанический труд людей. Мы, повара, в большей степени с вашей помощью создаем не только себе имя, но и так же, как и вы, вкусы для народа. Поэтому спасибо большое за то, что вы до сих пор этим занимаетесь, за то, что передаете эти знания, чтобы сохранить истину. Без прошлого не может быть ни настоящего, ни будущего. И слава Богу, что есть такие люди, как вы. Спасибо большое, что вы этим занимаетесь! Те продукты, которые я видел, то, что я попробовал – все это вы делаете очень правильно, очень хорошо. Поэтому здесь, в Беларуси очень вкусно всегда и хочется сюда приезжать.





Конечно, Константин попробовал и оценил каждое блюдо, которое приготовили участники дегустации из разных областей Беларуси. Оценил он и клюкву из Миорского района в разных блюдах и продуктах, и кухню санаториев «Плисса» и «Крыница», и фирменные Ивьевские помидоры, и разнообразие сыров от «Бабушкиной крынки». Строгому шеф-повару, который в телешоу не слишком щедр на похвалы, понравилось все. Но он подсказал, как что-то можно сделать еще лучше.

– С клюквой перетертой можно поиграть дальше – туда можно добавить вино, либо какой-то бульон и сделать очень хороший соус к той же утке, гусю или многим другим блюдам из дичи, – советует Ивлев. – Я в большей степени за натуральный, яркий вкус ничем не приглушенный, не забитый, когда ты понимаешь, что ешь.

Оценил шеф-повар и зефир из томатов, но для яркости вкуса посоветовал добавить гранулированный или вяленый помидор.

У тех, кто пришел «на Ивлева» была возможность задать ему вопросы. Один из них был: «С каким вкусом у вас ассоциирует наша родная Беларусь?»

– Я, наверное, буду банальным, но это драник со сметаной, – признался Ивлев. – У вас много чего вкусного. Сегодня на завтрак хлеб был какой-то сумасшедше вкусный. И сметана к сырникам – я ее обожаю. Поставил перед собой сметану и прямо с куском белого хлеба ел. Очень вкусно! Но, понимаете, у вас настолько многогранная линейка вашего кулинарного достояния и природного, что невозможно сказать, с чем можно ассоциируется Беларусь.





БИЗНЕС НАЧИНАЕТСЯ С ДИАЛОГА

«PRODEXPO-2025» — не только дегустационная и выставочная площадка. Это место переговоров, мощный инструмент поиска новых партнеров, заключения контрактов и подписания договоров. Значимым блоком прошла серия B2B-переговоров «Retail&Food» между производителями продукции и представителями коммерческих служб торговых сетей. На деловой площадке собрались производители с ретейлерами из России, Кыргызстана и Беларуси: 12 ноября — внешние сети, 13-го — национальные. В переговорах сошлись 40 производителей пищевой продукции и 28 торговых сетей — 20 из них белорусские, создав мощный импульс для новых партнерств.

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.

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





БИЗНЕС НАЧИНАЕТСЯ С ДИАЛОГА

В этом году Международный симпозиум хлебопеков, традиционно проходящий в рамках выставки **«PRODEXPO»**, прошел под знаком десятилетнего юбилея. Ведущие эксперты отрасли обсудили актуальные вопросы развития хлебопекарной индустрии, перспективные направления, популяризацию потребления хлебобулочных изделий, экспортный потенциал и импортозамещающие возможности, эффективные инструменты цифрового маркетинга.

В этом году в симпозиуме приняли участие свыше 250 руководителей и специалистов хлебопекарной отрасли Беларуси, России и других стран. Это ученые, производители и поставщики оборудования, сырья, упаковки.

— *Хлебопекарная отрасль Республики Беларусь сейчас активно развивается. Это видно по разнообразию продукции на полках магазинов и торговых объектов. Ассортимент, представленный в торговых объектах весьма разнообразен. В первую очередь, это заслуга наших хлебопеков, представителей науки и бизнеса, одним словом, общая заслуга,* — прокомментировала заместитель начальника главного управления перерабатывающей промышленности Министерства сельского хозяйства и продовольствия Республики Беларусь **Баранцевич Ирина Олеговна**.

— *Большая делегация российских хлебопеков и кондитеров уже находится в Беларуси, посещают предприятия, знакомятся с производствами. Такие встречи раскрывают новые возможности для коллаборации, «рождения» новой продукции,* — отметила **Людмила Овсянникова**.

ОТЗЫВЫ

**Крупий
Олег Александрович,**
коммерческий директор
ООО «Крафт Фудс Групп»



«Мы не первый год участвуем в «PRODEXPO», дебютировав на юбилейной 30-й Международной специализированной оптовой выставке-ярмарке «PRODEXPO-2024». Однако наша компания регулярно посещала это мероприятие и ранее. Мы производители сыровяленых мясных деликатесов в натуральной белой плесени из Краснодарского края. Белорусский потребитель заинтересован нашей продукцией. Мы довольны результатами, количеством посетителей и отзывами о нашей продукции. Желаем проекту роста, большего числа участников из разных стран и расширения белорусского состава. Только вперед!»

**Шека
Владислав
Владимирович,**
специалист по маркетингу
ООО «Торговый дом «Знак Кофе»

«Мы из Белгорода. У нас в России у каждого региона есть свой номер, наш же – 31, и очень здорово, что мы приняли участие именно в 31-й выставке «PRODEXPO». Приехали, чтобы поделиться опытом с коллегами из Минска и постараться зайти на белорусский рынок, экспортировать сюда свою продукцию. Прекрасно, что выставка проходит в ММВЦ, потому что место изумительное, центру всего лишь год, а здесь уже все на высшем уровне, поэтому организаторам одно пожелание: продолжайте в том же духе!»





Даме Нилам Суреш,
генеральный директор
ООО «Алсанз»

«На нашем стенде представлена продукция из Индии, в основном это продукты питания, однако на нашем стенде свою продукцию представили также косметические компании. На «PRODEXPO» в таких масштабах мы участвуем уже несколько раз точно. В этом году площадка выставки по-настоящему восхищает — настоящая международная арена мирового уровня».

Эльдар Джаббаров,
начальник отдела по маркетингу
AZERSUN HOLDING

«Компания «АзербелТрейд» участвует в выставке уже пятый год. В этом году мы представляем новую продукцию и проводим кампанию по презентации новых сортов чая из Азербайджана. Мы видим положительный отклик — людям нравится пробовать нашу продукцию».



Юлиана Попека,
директор ООО «Атинори»

«Белорусская публика очень активно подходила к нашему стенду, интересовалась нашей продукцией, брала ее на пробу, спрашивала, где можно купить, поэтому отклик на наш продукт положительный. Людям нравится наш продукт и по вкусу и по цене. Хотелось бы сказать спасибо организаторам выставки за то, что пригласили нас принять участие, дали возможность представить наш бренд и популяризировать его среди населения».









ПРОГРАММА МЕРОПРИЯТИЙ

11 НОЯБРЯ 2025, ВТОРНИК (10.00-18.00)

12.00-12.30 ЦЕРЕМОНИЯ ТОРЖЕСТВЕННОГО ОТКРЫТИЯ 31-ОЙ МЕЖДУНАРОДНОЙ СПЕЦИАЛИЗИРОВАННОЙ ОПТОВОЙ ВЫСТАВКИ-ЯРМАРКИ «PRODEXPO-2025»
Организаторы: Государственное предприятие «БелЭкспо», Министерство сельского хозяйства и продовольствия Республики Беларусь.

12.30-12.45 ПРЕСС-ПОДХОД

12.45-13.30 VIP-ОБХОД ЭКСПОЗИЦИИ

13.00-14.00 ЦЕРЕМОНИЯ ВРУЧЕНИЯ ГРАН-ПРИ ПОБЕДИТЕЛЯМ ДЕГУСТАЦИОННОГО КОНКУРСА «PRODEXPO-2025»

Организаторы: Республиканское унитарное предприятие «Научно-практический центр Национальной академии наук Беларуси по продовольствию», Министерство сельского хозяйства и продовольствия Республики Беларусь, Государственное предприятие «БелЭкспо», Белорусский государственный концерн пищевой промышленности «Белгоспищепром».

13.45-14.05 Пресс-подход и автограф-сессия с народным артистом России **Эдгардом Запашным**



14.00-15.00 ПРЕЗЕНТАЦИЯ «ИНДИЯ: КУЛЬТУРА, ВКУС, ТРАДИЦИИ»

15.00-16.00 КОНТАКТНО-КООПЕРАЦИОННАЯ БИРЖА С ПРЕДСТАВИТЕЛЯМИ КОМПАНИЙ БРЯНСКОЙ ОБЛАСТИ
Организатор: Гомельское отделение БелТТП.

10.00-18.00 МЕЖДУНАРОДНЫЙ КУЛИНАРНЫЙ КУБОК 2025

Соревнования на конкурсной площадке
Оценка конкурсных заданий членами жюри

ИНДИВИДУАЛЬНЫЕ И КОМАНДНЫЕ ПРАКТИЧЕСКИЕ СОСТЯЗАНИЯ В БОКСАХ

— серия индивидуальных состязаний в категориях:

- профессионалы (старше 23-х лет);

- юниоры (младше 23-х лет, учащиеся отраслевых учебных учреждений Беларуси и зарубежья).

— индивидуальные выступления профессиональных шеф-поваров и поваров в конкурсе «ШЕФ ГОДА» (для профессионалов старше 23-х лет) и «ПОВАР ГОДА» (для юниоров младше 23-х лет) на приз «Бриллиантовый колпак»;

— командные состязания с присуждением ГРАН-ПРИ КУБКА;

— Кулинарный конкурс «БАТЛ ШЕФОВ» индивидуальные выступления шеф-поваров ведущих ресторанов страны (в том числе ресторанов вошедших в топ 50 по версии национальной премии WHERETO EAT) с присуждением звания «ГРАНД-ШЕФ» и шефов, и су-шефов 4-5* отелей с присуждением звания «ГРАНД-ШЕФ ОТЕЛЯ».

СУДЕЙСКАЯ КОЛЛЕГИЯ*:

ПРЕДСЕДАТЕЛЬ – Виктор Белей (РФ) - шеф-повар с мировым именем, один самых ярких и титулованных шеф-поваров современной России. Его имя стало символом инновационного подхода к традиционной кухне и бескомпромиссного качества. Золотой призер национального отбора международного кулинарного конкурса «Bocuse d'Or Russia 2019» и финалист европейского и мирового этапов (Лионе, 2021 год), обладатель титула «Шеф года» в номинации «Русская кухня» по версии премии «Пальмовая ветвь ресторанного бизнеса», активный участник телешоу и гастрономических фестивалей. В разное время Виктор являлся бренд-шефом ресторана «Uhvat» (Москва) (ресторан получил рекомендацию Michelin), ресторана «Rodina» в Дубае (ОАЭ), ресторана «The Forest» (Казахстан), ресторана «Печи и истории» (Ростов-на-Дону);

СОПРЕДСЕДАТЕЛЬ - Ольга Мацикова (РБ) - главный эксперт ProfSkills International компетенции «Кулинарное искусство», проректор УО «Белорусский государственный университет пищевых и химических технологий»;

СОПРЕДСЕДАТЕЛЬ - Павел Маковка (РБ) - эксперт международной категории по кулинарному искусству, победитель и призер международных кулинарных конкурсов, судья международной категории WACS, экс-председатель Федерации шеф-поваров и кондитеров Беларуси.

СУДЬИ:

- **Александр Чикилевский** (РБ) – бренд-шеф ресторана «Друзья», шеф-повар с 30-летним стажем работы, судья международной категории WACS, победитель и призер многочисленных международных и национальных конкурсов, автор 6-ти кулинарных книг, постоянный участник кулинарных теле и радио передач, преподаватель профессиональных и любительских программ по кулинарии;

- **Денис Светов** (РБ) – шеф-повар с более чем 20-летним стажем, победитель и призер международных и отечественных кулинарных соревнований, НПОГ «Президент-Отель»;

- **Юрий Колеснев** (РБ) - шеф-повар и владелец ресторана «La Salute» и кафе «Руккола». Многократный победитель и призер международных кулинарных конкурсов;

- **Елена Микульчик** (РБ) – шеф-повар, эксперт белорусской и славянской кухни, историк кулинарии, автор кулинарных книг, теле и радио ведущая;

- технический судья **Алена Полесова** (РБ) – победитель и призер многочисленных международных конкурсов профессионального мастерства;

- технический судья **Антон Волков** (РБ) - шеф-повар, многократный победитель международных кулинарных соревнований.



10.00-18.00 МЕЖДУНАРОДНЫЙ ЧЕМПИОНАТ КОНДИТЕРСКОГО ИСКУССТВА 2025

— АРТ-КЛАСС профессионального мастерства.

- профессионалы (участники – представители кондитерских и хлебобулочных предприятий, частные кондитеры Беларуси и зарубежья);
- юниоры (участники – победители внутриколледжных соревнований).

СУДЕЙСКАЯ КОЛЛЕГИЯ*:

ПРЕДСЕДАТЕЛЬ – **Елена Сучкова** (РФ) - Член правления МАК России; независимый эксперт МАК; Олимпийская чемпионка, основатель и старший преподаватель «Школы шоколада» Центра кулинарного искусства РФ; автор 12 книг по кондитерскому делу; почетный член Ассоциации кулинаров России, Италии, Сербии, АОЭ, Азербайджана, Молдовы, Греции; судья международной категории WACS.

Судьи:

- **Натали Ви** (РФ) - шеф-кондитер, профессиональный шоколатье, практик с опытом работы более 8 лет; основатель онлайн-школы «Школа Шоколатье»; эксперт на федеральных каналах — Первый канал, РенТВ, ТВЦ, Волга24; призер многих международных конкурсов в том числе ГРАН-ПРИ на Международном кондитерском Чемпионате Sous Gastro Agadir, Марокко; судья международных кондитерских Чемпионатов в том числе Южная Корея - Сеул, Марокко - Агадир, Египет – Каир; кондитерский кондитер №1 в России премии «Женщина года» по версии журнала Expert.RF; «Лучший кондитерский проект года» по версии журнала Special_magazine; автор более 700 рецептов конфет, в том числе 15 сборников рецептов; амбассадор брендов Implast Russia, Fresh Harvest; приглашенный редактор издания «Гид по Москве»;
- **Ольга Готовко** (РБ) - Мировая чемпионка, многократная победительница международных соревнований, Кондитер года 2019, судья международной категории WACS;
- **Евгения Волошина** (РФ) - основательница Международной онлайн-школы по антигравитационным тортам и учредитель Ассоциации кондитеров-антигравитаторов России.

**10.00-18.00 МЕЖДУНАРОДНЫЙ КОНКУРС ПО АНТИГРАВИТАЦИОННЫМ ТОРТАМ «МЕЧТЫ СБЫВАЮТСЯ»**

Демонстрация конкурсных работ

Оценка конкурсных работ членами жюри (участники – представители кондитерских и хлебопекарных предприятий, частные кондитеры Беларуси и зарубежья).

СУДЕЙСКАЯ КОЛЛЕГИЯ*:

ПРЕДСЕДАТЕЛЬ – **Евгения Волошина** (РФ) - основательница Международной онлайн-школы по антигравитационным тортам и учредитель Ассоциации кондитеров-антигравитаторов России.

Судьи:

- **Елена Сучкова** (РФ) - Член правления МАК России; независимый эксперт МАК; Олимпийская чемпионка, основатель и старший преподаватель «Школы шоколада» Центра кулинарного искусства РФ; автор 12 книг по кондитерскому делу; почетный член Ассоциации кулинаров России, Италии, Сербии, АОЭ, Азербайджана, Молдовы, Греции; судья международной категории WACS;
- **Анастасия Кашляк** (РБ) - золотой призер международных чемпионатов в категории «Изомальт»; суперфиналист телешоу Рената Агзамова «Король Десертов 3»; официальный представитель МККД «Cake Artist World» в Республике Беларусь; ведущий технолог компании «Аман Трейдинг»;
- **Елена Шлыкова** (РБ) - преподаватель ГБПОУ МОК ЗАПАД; председатель совета компетенции Кондитерское дело чемпионата Абилимпикс, Россия; главный эксперт Национального чемпионата России Абилимпикс компетенция «Кондитерское дело»; главный эксперт соревнований с участием дружественных стран «Абилимпикс-2025» по компетенции «Кондитерское дело»; эксперт компетенции «Мастер высокой кухни» чемпионата Абилимпикс 2025.

**10.00-18.00 ИНТЕРАКТИВНЫЕ ШОУ-МАСТЕР-КЛАССЫ «МАСТЕРСКАЯ ВКУСА»**

Создание волшебного проекта – «Рождество в сладком городе».

ВЕДУЩАЯ – **Екатерина Хадасевич-Лисовая** - белорусская писательница-сказочница, прозаик, педагог. Лауреат белорусской Национальной литературной премии.

ВЫСТУПАЮЩИЕ ШЕФЫ (МАСТЕРА)*:

- **Елена Сучкова** (РФ) - Член правления МАК России, независимый эксперт МАК, Олимпийская чемпионка, основатель и старший преподаватель «Школы шоколада» Центра кулинарного искусства РФ, автор 12 книг по кондитерскому делу, почетный член Ассоциации кулинаров России, Италии, Сербии АОЭ, Азербайджана, Молдовы, Греции, судья международной категории WACS;
 - **Евгения Волошина** (РФ) - основательница Международной онлайн-школы по антигравитационным тортам и учредитель Ассоциации кондитеров-антигравитаторов России;
 - **Инна Питерова** (РФ) – бренд-шеф со стажем 13 лет, вице-президент Ассоциации кулинаров Черноземья (член WACS), владелица и основатель школы/студии «Инна Питерова»;
 - **Анастасия Колупанович** (РБ) - Олимпийская чемпионка, победитель мировых конкурсов кондитеров, Глава Международной организации «Лига Славянской кулинарии и гостеприимства», создатель, владелица и преподаватель кулинарной школы «Сахарини», судья международной категории WACS;
 - **Ольга Готовко** (РБ) - Мировая чемпионка, многократная победительница международных соревнований, Кондитер года 2019, судья международной категории WACS;
 - **Анастасия Кашляк** (РБ) - золотой призер международных чемпионатов в категории «Изомальт», суперфиналист телешоу Рената Агзамова «Король Десертов 3», официальный представитель МККД «Cake Artist World» в Республике Беларусь, ведущий технолог компании «Аман Трейдинг»;
 - **Лобачева Оксана** (РФ) - Автор курсов и главный эксперт международной кондитерской онлайн школы «Вкус моей Души». Дипломированный кондитер-технолог 6-го разряда с 22-летним стажем Дипломы государственного образца по специальностям «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий» и «Инженер общественного питания» Финалистка «Шоу кондитер» с Ренатом Агзамовым 4-й сезон. Лауреат премии Лидеры онлайн-образования Getcourse . Судья международного чемпионата по антигравитационным тортам и конкурса Тортида. Автор книги «Торт моей души». Автор статей, фото на обложке, в журнале «Торт Деко». Приглашенный Эксперт радио канала «Вечерний проспект» для цикла передач «Утро в большом городе». Обучила более 29 000 учеников онлайн и на мастер-класса. Признанный лучший вкусовик России.
- УЧАСТНИКИ (ПОДМАСТЕРЬЯ)*** - ученики школы-студии «Сахарини».

11 НОЯБРЯ 2025, ВТОРНИК (10.00-18.00)

10.00-18.00 **ШОУ-ПРЕЗЕНТАЦИЯ «БЕЛАРУСЬ ВКУСНАЯ»**
Презентация национальных блюд Беларуси с сервировкой стола на тему «Рождество и Новый год» (участники – ведущие рестораны страны)

10.00-18.00 **ПРЕЗЕНТАЦИИ И МАСТЕР-КЛАССЫ «ГРАНД-БАРИСТА»**

Выступления представителей кофеин и школ бариста
- Международный конкурс бариста «ГРАНД-БАРИСТА» (участники - лучшие бариста Беларуси и зарубежья, лучшие кофейни, ведущие школы бариста)

СУДЕЙСКАЯ КОЛЛЕГИЯ*:

ПРЕДСЕДАТЕЛЬ – Рыбакова Татьяна Михайловна (РБ) - Национальный эксперт WorldSkills и Profskill Belarus по компетенции «Ресторанный сервис», подготовила 4 чемпионов Беларуси, старший преподаватель УО «Белорусский государственный университет пищевых и химических технологий»;

СУДЬЯ ВКУСА - Олег Северинчик (РБ) - Соучредитель и CEO сети кофеен «Lavazza club»; директор по развитию официального дистрибьютора «Lavazza» в Республике Беларусь - ООО «Кофе Сервис»; главный куратор обучающего тренинг-центра «Академия Кофе»;

ТЕХНИЧЕСКИЙ СУДЬЯ - Фрейя Йенсен (РБ) - Квалифицированный обучающий тренер обучающего тренинг-центра «Академии Кофе»; внутренний тренер известных минских кофеен; организатор масштабного LATTE ART BATTLE.

– Мастер-классы-презентации-дегустации на площадке «Гранд-Бариста» лучших кофейных заведений страны и ведущих школ бариста. (15.00 – 18.00)



10.00-18.00 **КУЛИНАРНЫЕ МАСТЕР-КЛАССЫ «ОТКРЫТАЯ КУХНЯ»**

Выступления бренд-шефов ведущих ресторанов Беларуси и зарубежья

УЧАСТНИКИ*:

- **Никита Цветков** (РБ) - шеф ресторанов Амо, Бергамо, Нова;

- **Андрей Карпович** (РБ) – шеф ресторанов Cultura, Umami и Andy Pins;

- **Илья Мажуго** (РБ) - шеф-повар Fabrig, Grand cafe, News cafe; ведущий кулинарного шоу «Ешь. Смотри. Готовь» VOKA, где он показывает, как превратить рецепт из кино в реальное блюдо;

- **Александр Чикилевский** (РБ) – бренд-шеф ресторана «Друзья», шеф-повар с 30-летним стажем работы, судья международной категории WACS, победитель и призер многочисленных международных и национальных конкурсов, автор 6-ти кулинарных книг, постоянный участник кулинарных теле и радио передач, преподаватель профессиональных и любительских программ по кулинарии;

- **Юрий Колеснев** (РБ) - шеф-повар, владелец ресторана «La Salute» и кафе «Руккола». Многократный победитель и призер международных кулинарных конкурсов;

- **Иньяцио Россо** (РБ) – знаменитый мировой шеф, совладелец ресторана «La Scala Trattoria Ignazio»;

- **Елена Микульчик** (РБ) – шеф-повар, эксперт белорусской и славянской кухни, историк кулинарии, автор кулинарных книг, теле и радио ведущая.

10.00-18.00 **МЕЖДУНАРОДНЫЙ КОНКУРС НА ЛУЧШУЮ УПАКОВКУ «СМАКАРТ-2025»**

Демонстрация образцов-победителей конкурса

СУДЕЙСКАЯ КОЛЛЕГИЯ:

ООО «Маффин Групп»; PG Brand Reforming Company; Торговая сеть «Евроторг»; Группа компаний «Вместе»; ООО «Санта Ритейл»; Отраслевой журнал «Пекарь&Кондитер».

10.00-18.00 **РЕСПУБЛИКАНСКИЙ СМОТР КАЧЕСТВА ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ И КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ «СМАКОТА-2025»**

ПРЕЗЕНТАЦИЯ И РАСШИРЕННАЯ ДЕГУСТАЦИЯ хлебобулочных и кондитерских изделий – победителей Республиканского смотра качества хлебобулочных и кондитерских изделий «СМАКОТА-2025».

Рекомендации специалиста-диетолога по потреблению хлебобулочных и кондитерских изделий.

12 НОЯБРЯ 2025, СРЕДА (10.00-18.00)

12.00-13.00 **ЦЕРЕМОНИЯ НАГРАЖДЕНИЯ ПОБЕДИТЕЛЕЙ КОНКУРСА
РЕСПУБЛИКАНСКИЙ КОНКУРС МЕДА «ЛУЧШИЙ МЕД СЕЗОНА 2025»**
Организатор: ООО «Мядовы шлях»



14.00-14.50 На локации «Открытая кухня» состоится презентация «Локальная кухня Беларуси.Бренды регионов» при участии почетного гостя шефа **Константина Ивлева** (Россия)

16.10-16.40 «Секреты высокой кухни от шефа Константина Ивлева»
Закрытое мероприятие (вход по спискам)



10.00-18.00 **ЗАКУПКИ: «RETAIL&FOOD»**

B2B - (online, offline формат) — прямые переговоры коммерческих служб внешних торговых сетей и производителей FMCG.

Организаторы: РетейлМаркетенг, Государственное предприятие «БелЭкспо».



10.00-18.00 **МЕЖДУНАРОДНЫЙ СИМПОЗИУМ ХЛЕБОПЕКОВ**

Ежегодный отраслевой форум хлебопеков и кондитеров, собирающий профессионалов отрасли для обсуждения вопросов, трендов, перспектив развития хлебопечения и кондитерского производства

10.00-18.00 **МЕЖДУНАРОДНЫЙ КУЛИНАРНЫЙ КУБОК 2025**

Соревнования на конкурсной площадке
Оценка конкурсных заданий членами жюри

12 НОЯБРЯ 2025, СРЕДА (10.00-18.00)

- 10.00-18.00 **МЕЖДУНАРОДНЫЙ ЧЕМПИОНАТ КОНДИТЕРСКОГО ИСКУССТВА 2025**
МЕЖДУНАРОДНЫЙ КОНКУРС ПО АНТИГРАВИТАЦИОННЫМ ТОРТАМ «МЕЧТЫ СБЫВАЮТСЯ»
Демонстрация конкурсных работ
Оценка конкурсных работ членами жюри
- 10.00-18.00 **ИНТЕРАКТИВНЫЕ ШОУ-МАСТЕР-КЛАССЫ «МАСТЕРСКАЯ ВКУСА»**
Выступления мастеров кондитерского и пекарского дела
- 10.00-18.00 **ШОУ-ПРЕЗЕНТАЦИЯ «БЕЛАРУСЬ ВКУСНАЯ»**
Презентация национальных блюд Беларуси с сервировкой стола на тему «Рождество и Новый год» (участники – ведущие заведения общественного питания страны)
- 10.00-18.00 **МЕЖДУНАРОДНЫЙ КОНКУРС БАРИСТА «ГРАНД-БАРИСТА»**
Выступления участников
Оценка выступлений членами жюри
- 10.00-18.00 **КУЛИНАРНЫЕ МАСТЕР-КЛАССЫ «ОТКРЫТАЯ КУХНЯ»**
Выступления бренд-шефов ведущих ресторанов Беларуси и зарубежья
- 10.00-18.00 **МЕЖДУНАРОДНЫЙ КОНКУРС НА ЛУЧШУЮ УПАКОВКУ «СМАКАРТ-2025»**
Демонстрация образцов-победителей конкурса
- 10.00-18.00 **РЕСПУБЛИКАНСКИЙ СМОТР КАЧЕСТВА ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ И КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ «СМАКОТА-2025»**
Презентация и дегустация хлебобулочных и кондитерских изделий для здорового питания с рекомендациями специалистов

13 НОЯБРЯ 2025, ЧЕТВЕРГ (10.00-18.00)

- 10.00 -18.00 **ЗАКУПКИ: «RETAIL&FOOD»**
B2B-прямые переговоры коммерческих служб торговых сетей Беларуси и производителей FMCG.
- 10.00-13.00 **МЕЖДУНАРОДНЫЙ КУЛИНАРНЫЙ КУБОК 2025**
Соревнования на конкурсной площадке
Оценка конкурсных заданий членами жюри
- 10.00-18.00 **МЕЖДУНАРОДНЫЙ ЧЕМПИОНАТ КОНДИТЕРСКОГО ИСКУССТВА 2025**
МЕЖДУНАРОДНЫЙ КОНКУРС ПО АНТИГРАВИТАЦИОННЫМ ТОРТАМ «МЕЧТЫ СБЫВАЮТСЯ»
Демонстрация конкурсных работ
- 10.00-12.00 **ИНТЕРАКТИВНЫЕ ШОУ-МАСТЕР-КЛАССЫ «МАСТЕРСКАЯ ВКУСА»**
12.00-18.00 Торжественное завершение проекта
Демонстрация созданной мастерами арт-композиции «Рождество в сладком городе»
- 10.00-18.00 **ШОУ-ПРЕЗЕНТАЦИЯ «БЕЛАРУСЬ ВКУСНАЯ»**
Презентация национальных блюд Беларуси с сервировкой стола на тему «Рождество и Новый год» (участники – детские учреждения питания)
- 10.00-18.00 **ИНТЕРАКТИВНЫЙ МАСТЕР-КЛАСС «МАЛЕНЬКИЙ БАРИСТА»**
Интерактив для детей и родителей
- 13.00-18.00 **ОФИЦИАЛЬНАЯ ЦЕРЕМОНИЯ НАГРАЖДЕНИЯ ПОБЕДИТЕЛЕЙ ОТРАСЛЕВЫХ КОНКУРСОВ**
- Международного конкурса на лучшую упаковку «СмакАрт-2025»;
- Международного чемпионата кондитерского искусства 2025;
- Международного конкурса по антигравитационным тортам «Мечты сбываются»;
- Международного конкурса бариста «Гранд-Бариста»;
- Международного Кулинарного Кубка 2025.
- 16.00-19.00 **КРУГЛЫЙ СТОЛ «ВЕРШИНА КУЛИНАРНОГО ИСКУССТВА»**
Закрытое мероприятие (вход по спискам)
Тема: «Развитие региональной гастрономии и авторских методик»



14 НОЯБРЯ 2025, ПЯТНИЦА (10.00-15.00)

- 12.00-13.00 **ЦЕРЕМОНИЯ ВРУЧЕНИЯ НАГРАД ПОБЕДИТЕЛЯМ ДЕГУСТАЦИОННОГО КОНКУРСА «PRODEXPO-2025»**
Организаторы: Республиканское унитарное предприятие «Научно-практический центр Национальной академии наук Беларуси по продовольствию», Министерство сельского хозяйства и продовольствия Республики Беларусь, Государственное предприятие «БелЭкспо», Белорусский государственный концерн пищевой промышленности «Белгоспищепром».
- 13.30-14.30 **ЦЕРЕМОНИЯ ТОРЖЕСТВЕННОГО ЗАКРЫТИЯ ВЫСТАВКИ, ВРУЧЕНИЕ ДИПЛОМОВ И ПАМЯТНЫХ НАГРАД УЧАСТНИКАМ ВЫСТАВКИ**
Организаторы: Государственное предприятие «БелЭкспо», Министерство сельского хозяйства и продовольствия Республики Беларусь.
- 10.00-14.30 **МЕЖДУНАРОДНЫЙ ЧЕМПИОНАТ КОНДИТЕРСКОГО ИСКУССТВА 2025**
МЕЖДУНАРОДНЫЙ КОНКУРС ПО АНТИГРАВИТАЦИОННЫМ ТОРТАМ «МЕЧТЫ СБЫВАЮТСЯ»
Демонстрация конкурсных работ
- 13.30-14.30 **ПЛОЩАДКА «МАСТЕРСКАЯ ВКУСА»**
Демонстрация арт-композиции «Рождество в сладком городе»
- 10.00-14.30 **МЕЖДУНАРОДНЫЙ КОНКУРС НА ЛУЧШУЮ УПАКОВКУ «СМАКАРТ-2025»**
Демонстрация образцов-победителей конкурса
- 10.00-14.30 **РЕСПУБЛИКАНСКИЙ СМОТР КАЧЕСТВА ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ И КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ «СМАКОТА-2025»**
Презентация и дегустация хлебобулочных и кондитерских изделий для здорового питания с рекомендациями специалистов

СПИСОК УНИКАЛЬНЫХ ПУБЛИКАЦИЙ СМИ ПО ОСВЕЩЕНИЮ

31-й Международной специализированной оптовой выставки-ярмарки «PRODEXPO-2025»

11.11.2025 Новые локации и готовка нон-стоп: узнали об особенностях выставки PRODEXPO — 2025

<https://minsknews.by/novye-lokaczii-i-gotovka-non-stop-uznali-ob-osobennostyah-vystavki-prodexpo-2025/>

11.11.2025 Беларусь нарастила экспорт сельхозпродукции в страны Африки и объемы отгрузок в Азиатский регион — эксперт

<https://www.sb.by/articles/za-5-let-eksport-beloruskogo-prodovolstviya-v-strany-afriki-vyros-bolee-chem-v-3-razaminselkhozpro.html>

11.11.2025 В Минске открылась XXXI Международная выставка PRODEXPO-2025

https://t.me/newsby_btrc/179993

11.11.2025 На выставке PRODEXPO-2025 наградят лучших производителей пищевой продукции

<https://www.sb.by/articles/na-vystavke-prodexpo-2025-nagradyat-luchshikh-proizvoditeley-pishchevoy-produktsii.html>

11.11.2025 Сладкие открытия: какими новинками к Новому году удивят белорусские предприятия

<https://mlyn.by/11112025/sladkie-otkrytiya-kakimi-novinkami-k-novomu-godu-udivyat-beloruskie-predpriyatiya/>

11.11.2025 Эдгар Запашный приехал в Беларусь за драниками и молочной продукцией

<https://mlyn.by/11112025/edgar-zapashnyj-priehal-v-belarus-za-dranikami-i-molochnoj-produkciej/>

11.11.2025 PRODEXPO-2025: в Минск съехались производители еды из семи стран мира

<https://mlyn.by/11112025/prodexpo-2025-v-minsk-sehalis-proizvoditeli-edy-iz-semi-stran-mira/>

11.11.2025 Беларусь представит уникальные кулинарные разработки на выставке PRODEXPO

<https://ont.by/news/belarus-predstavit-unikalnye-kulinamye-razrabotki-na-vystavke-prodexpo>

11.11.2025 В Минске стартовала крупнейшая продовольственная выставка PRODEXPO-2025

<https://ont.by/news/v-minske-startovala-krupnejshaya-prodovolstvennaya-vystavka-prodexpo-2025>

11.11.2025 Международная выставка-ярмарка PRODEXPO начала работу в Минске

<https://ont.by/news/mezhdunarodnaya-vystavka-yarmarka-prodexpo-nachala-rabotu-v-minske>

11.11.2025 Сахар с перцем, халва со вкусом шкварок. Чем удивит «Белгоспищепром» на PRODEXPO-2025 в Минске

<https://belta.by/economics/view/sahar-s-pertsem-halva-so-vkusom-shkvarok-chem-udivit-belgospisheprom-na-prodexpo-2025-v-minske-747882-2025/>

11.11.2025 PRODEXPO – 2025: о вкусе и качестве. Сегодня стартовала самая масштабная продовольственная выставка Беларуси

<https://024.by/2025/11/prodexpo-2025-o-vkuse-i-kachestve-segodnya-startovala-samaya-masshtabnaya-prodovolstvennaya-vystavka-belarusi/>

11.11.2025 Международная выставка-ярмарка PRODEXPO-2025 стартовала в Минске

https://zviazda.by/ru/news/mezhdunarodnaya-vystavka-yarmarka-prodexpo-2025-startovala-v-minske-/?sphrase_id=91701

11.11.2025 Интересные новинки от производителей продуктов: что искать в магазинах?

<https://024.by/2025/11/interesnye-novinki-ot-proizvoditelej-produktov-chno-iskat-v-magazinah/>

11.11.2025 Невероятно вкусно и красиво!

<https://www.youtube.com/shorts/f9GwJhwmsD4>

11.11.2025 Дегустации, конкурсы, дискуссии. Международная выставка-ярмарка PRODEXPO-2025 стартовала в Минске

<https://belta.by/economics/view/degustatsii-konkursy-diskussii-mezhdunarodnaja-vystavka-jarmarka-prodexpo-2025-startovala-v-minske-748040-2025/>

11.11.2025 Международная выставка-ярмарка PRODEXPO-2025 стартовала в Минске

<https://belta.by/photonews/view/mezhdunarodnaja-vystavka-yarmarka-prodexpo-2025-startovala-v-minske-44617/>

- 11.11.2025 Новации и тренды. Международный симпозиум хлебопеков соберет в Минске 12 ноября свыше 250 экспертов**
<https://belta.by/society/view/novatsii-i-trendy-mezhdunarodnyj-simpozium-hlebopekov-soberet-v-minske-12-nojabrja-svyshe-250-ekspertov-747906-2025/>
- 11.11.2025 Беларусь планирует наращивать экспорт сельхозпродукции в африканский и азиатский регионы**
<https://belta.by/economics/view/belarus-planiruet-naraschivat-eksport-selhozproduktsii-v-afrikanskij-i-aziatskij-regiony-748051-2025/>
- 11.11.2025 Какие критерии переводят продукцию в категорию опасной, рассказали в Госстандарте**
<https://belta.by/society/view/kakie-kriterii-perevodjat-produktsiju-v-kategoriju-opasnoj-rasskazali-v-gosstandarte-748054-2025/>
- 11.11.2025 Минсельхозпрод: в выставке PRODEXPO участвуют 150 экспонентов из семи стран**
<https://belta.by/economics/view/minselhozprod-v-vystavke-prodexpo-uchastvujut-150-eksponentov-iz-semi-stran-748059-2025/>
- 11.11.2025 PRODEXPO-2025 ОТКРЫТА!**
<https://youtu.be/CS-J1fgsXgM?si=ZOcWi7tAYPUSz5uG>
- 11.11.2025 Более 170 участников из 7 стран соберутся на Международной выставке-ярмарке «Продэкспо»**
<https://ctv.by/news/obshestvo/bolee-170-uchastnikov-iz-7-stran-soberutsya-na-mezhdunarodnoj-vystavke-yarmarke-prodekspo>
- 11.11.2025 Гигантские торты, прикормки и чудеса упаковки. Наш фоторепортаж с «Продэкспо»**
<https://money.onliner.by/2025/11/11/kak-vyglyadyat-gigantskie-torty-na-prodekspo-nash-fotoreportazh>
- 11.11.2025 На выставке PRODEXPO-2025 наградят лучших производителей пищевой продукции**
<https://www.sb.by/articles/na-vystavke-prodexpo-2025-nagradyat-luchshikh-proizvoditeley-pishchevoy-produktsii.html>
- 11.11.2025 Предприятия «Белгоспищепрома» представят новинки на PRODEXPO — 2025. Называем самые интересные**
<https://minsknews.by/predpriyatiya-belgospishheproma-predstavlyat-novinki-na-prodexpo-2025-nazyvaem-samye-interesnye/>
- 11.11.2025 Prodexpo 2025: Зачем проводят выставку**
<https://www.youtube.com/shorts/lq74RvxgPXE>
- 11.11.2025 Самая ВКУСНАЯ экскурсия началась!**
<https://www.youtube.com/shorts/QbWW9XDti8E>
- 11.11.2025 КОЛБАСА С ПЛЕСЕНЬЮ, ХАЛВА С ЛУКОМ И СЫР С УГЛЕМ |Вкусный обзор экзотических новинок на PRODEXPO–2025**
<https://minsknews.by/kolbasa-s-plesenyu-halva-s-lukom-i-syr-s-uglem-vkusnyj-obzor-ekzoticheskikh-novinok-na-prodexpo-2025/>
- 11.11.2025 Новый масштаб белорусских продуктов: в Минске открылась выставка PRODEXPO-2025**
<https://minsknews.by/novyj-masshtab-belorusskikh-produktov-v-minske-otkrylas-vystavka-prodexpo-2025/>
- 11.11.2025 «Всегда повод для гордости». Эдгард Запашный на PRODEXPO-2025 оценил качество белорусских продуктов**
<https://www.sb.by/articles/edgard-zapashnyy-otsenil-kachestvo-belorusskikh-produktov-na-prodexpo-2025.html>
- 11.11.2025 Шулейко на выставке PRODEXPO-2025 рассказал об экспортном потенциале Беларуси**
<https://www.sb.by/articles/shuleyko-na-prodexpo-2025-rasskazal-o-eksportnom-potentsiale-belarusi.html>
- 11.11.2025 Запашный назвал белорусскую «молочку» поводом для гордости**
<https://sputnik.by/20251111/zapashnyy-nazval-belorusskuyu-molochku-povodom-dlya-gordosti-1101544388.html>
- 11.11.2025 От деликатесов к батлам кулинаров: что посмотреть на «Продэкспо» в Минске**
<https://sputnik.by/20251111/ot-delikatesov-k-batlam-kulinarov-cto-posmotret-na-prodekspo-v-minske-1101555813.html>

11.11.2025 Моргунова на выставке PRODEXPO-2025 рассказала о критериях безопасности пищевой продукции

<https://www.sb.by/articles/morgunova-na-vystavke-prodexpo-2025-rasskazala-o-kriteriyakh-bezopasnosti-pishchevoy-produktsii.html>

12.11.2025 Константин Ивлев на PRODEXPO-2025

<https://t.me/belarus24/64100>

12.11.2025 Ивлев побывал на Комаровке и назвал преимущество белорусских продуктов

<https://sputnik.by/20251112/ivlev-pobyval-na-komarovke-i-nazval-preimuschestvo-belorusskikh-produktov-1101590305.html>

12.11.2025 От клюквы до драников из кабачка: чем белорусы удивили популярного шеф-повара Константина Ивлева

<https://minsknews.by/ot-klyukvy-do-dranikov-iz-kabachka-chem-belorusy-udivili-populyarnogo-shef-povara-konstantina-ivleva/>

12.11.2025 Какую хлебобулочную продукцию предпочитает молодежь, рассказали на полях PRODEXPO-2025

<https://belta.by/society/view/kakuju-hlebobulochnuju-produktsiju-predpochitaet-molodezh-rasskazali-v-minselhozprode-748210-2025/>

12.11.2025 Гастрономический проект «Беларусь вкусная» представили на PRODEXPO-2025

<https://belta.by/photonews/view/gastronomicheskij-proekt-belarus-vkusnaja-predstavili-na-prodexpo-2025-44631/>

12.11.2025 «Чего греха таить, это вкусно!» Шеф-повар Ивлев о белорусской кухне

<https://belta.by/society/view/chego-greha-tait-eto-vkusno-shef-povar-ivlev-o-belorusskoj-kuhne-748314-2025/>

12.11.2025 От 6 часов до 60 суток. Как технологии прорасщивания зерна увеличили его срок годности

<https://belta.by/society/view/ot-6-chasov-do-60-sutok-kak-tehnologii-proraschivaniya-zerna-velichili-ego-srok-godnosti-748209-2025/>

12.11.2025 «Лучшие в мире»: звездный шеф Ивлев оценил белорусские продукты (видео)

<https://sputnik.by/20251112/luchshie-v-mire-zvezdnyy-shef-ivlev-otsenil-belorusskie-produkty-video-1101589491.html>

12.11.2025 Чипсы из сыра, колбаса с клюквой: «Продэкспо-2025» удивляет

<https://www.youtube.com/watch?v=Sp16jD8yOzM>

12.11.2025 Сказочно вкусно: международный чемпионат кондитерского искусства проходит на PRODEXPO — 2025

<https://minsknews.by/skazochno-vkusno-mezhdunarodnyj-chempionat-konditerskogo-iskusstva-prohodit-na-prodexpo-2025/>

12.11.2025 Производители полимерной пленки и гофроупаковки Брянской области планируют реализовывать продукцию через БУТБ

<https://www.sb.by/articles/bryanskaya-oblast-voshla-v-chislo-regionov-liderov-po-tovarooborotu-na-butb.html>

12.11.2025 Нектар с пектином, протеиновые сырки и гранола. чем удивляют зожников белорусские производители

<https://officelife.media/news/67157-nektar-s-pektinom-proteinovye-syrki-i-granola-chem-udivlyayut-zozhnikov-belorusskie-proizvoditeli/>

12.11.2025 Практически праздничный стол! В Минске продолжается Международная выставка «Продэкспо-2025»

<https://belarus-news.by/news/prakticheskii-prazdnichnyy-stol-v-minske-prodolzhaetsya-mezhdunarodnaya-prodovolstvennaya>

13.11.2025 От гастрономических изысков до специального питания. В Минске открылась «PRODEXPO – 2025»

<https://www.youtube.com/watch?v=T-vRLezOMNs>

13.11.2025 Камчатский краб и черные лисички: какими блюдами удивляли на Международном кулинарном кубке — 2025

<https://minsknews.by/kamchatskij-krab-i-chernye-lisichki-kakimi-blyudami-udivlyali-na-mezhdunarodnom-kulinarnom-kubke-2025/>

13.11.2025 Чем запомнились первые дни Международной специализированной оптовой выставки-ярмарки PRODEXPO-2025

<https://www.sb.by/articles/prodexpo-2025-yarko-dostoyno-vkusno-i-kachestvenno.html#lg=1&slide=0>

13.11.2025 Попробовали халву со шкварками и пообщались с Запашным – показываем самое интересное с «ПродЭкспо-2025»

<https://belarus-news.by/project/poprobovali-khalvu-so-shkvarkami-i-poobschalis-s-zapashnym-pokazyvaem-samoe-interesnoe-s>

13.11.2025 Пармезан с плесенью и варенье для шампанского: нашли необычные продукты на PRODEXPO-2025

<https://minsknews.by/parmezan-s-plesenyu-i-varene-dlya-shampanskogo-nashli-neobychnye-produkty-na-prodexpo-2025/>

13.11.2025 КОНСТАНТИН ИВЛЕВ В МИНСКЕ! Чем бы накормил шеф Президентов Беларуси и России? || Битва вкусов

<https://www.youtube.com/watch?v=gofii0AZMwg>

13.11.2025 PRODEXPO-2025

https://web.telegram.org/k/#@minsknews_by

15.11.2025 «Что вы тут вытворяете?! Это сумасшедше вкусно!». Известный шеф-повар Ивлев оценил блюда белорусских мастеров

<https://www.sb.by/articles/hto-vy-tut-vytvoryaete-eto-sumasshedshe-vkusno-.html>

15.11.2025 Беларусь поставляет хлеб и хлебобулочные изделия более чем в 10 стран мира

<https://www.sb.by/articles/osnova-blagopoluchiya.html>

15.11.2025 Чем запомнилась 31-я Международная специализированная оптовая выставка-ярмарка PRODEXPO-2025

<https://www.sb.by/articles/prodexpo-2025-sekret-idealnogo-blyuda.html>

16.11.2025 И сами сыты, и других накормим! Чем запомнилась Международная выставка-ярмарка «Продэкспо-2025»?

<https://belarus-news.by/project/i-sami-syty-i-drugikh-nakormim-chem-zapomnilas-mezhdunarodnaya-vystavka-yarmarka-prodekspo>

16.11.2025 Белорусская кухня покорила даже Ивлева! Как оценил наши продукты самый придирчивый дегустатор?

<https://ctv.by/news/obshchestvo/belorussskaya-kuhnya-pokorila-dazhe-ivleva-kak-ocenil-nashi-produkty-samyj-privirchivyj-degustator>



PROD EXP

Приглашаем принять участие
в 32-й Международной специализированной
оптовой выставке-ярмарке
«PRODEXPO-2026»

17-20 НОЯБРЯ 2026

МИНСКИЙ МЕЖДУНАРОДНЫЙ
ВЫСТАВОЧНЫЙ ЦЕНТР
г. Минск, ул. П. Медёлки, 24

