






## ДЕЛОВАЯ ПРОГРАММА

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

11-14 ноября 2025г

<b>11 ноября, вторник</b>		
<b>12.00-12.30</b>  Сцена	<b>ЦЕРЕМОНИЯ ТОРЖЕСТВЕННОГО ОТКРЫТИЯ 31-ОЙ ЮБИЛЕЙНОЙ МЕЖДУНАРОДНОЙ СПЕЦИАЛИЗИРОВАННОЙ ОПТОВОЙ ВЫСТАВКИ-ЯРМАРКИ «PRODEXPO-2025»</b>  <b>Организаторы:</b> Государственное предприятие «БелЭкспо», Министерство сельского хозяйства и продовольствия Республики Беларусь.	Для посетителе й выставки вход свободный
<b>12.30-12.45</b>  Выделен ная зона для СМИ рядом со сценой	<b>Пресс- подход</b>	По предварит ельной аккредитац ии
<b>12.45-13.30</b>  Павильон	<b>VIP-ОБХОД ЭКСПОЗИЦИИ</b>	
<b>13.00-14.00</b>  Сцена	<b>ЦЕРЕМОНИЯ ВРУЧЕНИЯ ГРАН-ПРИ ПОБЕДИТЕЛЯМ ДЕГУСТАЦИОННОГО КОНКУРСА «PRODEXPO-2025»</b>  <b>Организаторы:</b> Республиканское унитарное предприятие «Научно-практический центр Национальной академии наук Беларуси по продовольствию», Министерство сельского хозяйства и продовольствия Республики Беларусь, Государственное предприятие «БелЭкспо»,	Для посетителе й выставки вход свободный

	Белорусский государственный концерн пищевой промышленности "Белгоспищепром".	
<p><b>13.45-14.45</b></p> <p>📍 Конференц-зал №2</p>	<p><b>ПРЕСС-ПОДХОД И АВТОГРАФ СЕССИЯ С НАРОДНЫМ АРТИСТОМ ЗАПАШНЫМ ЭДГАРДОМ</b></p> 	
<p><b>14.00-15.00</b></p> <p>📍Сцена</p>	<p><b>ПРЕЗЕНТАЦИЯ «ИНДИЯ:КУЛЬТУРА,ВКУС,ТРАДИЦИИ»</b></p> 	Для посетителя и выставки вход свободный
<p><b>15.00-16.00</b></p> <p>📍 Конференц-зал №2</p>	<p><b>КОНТАКТНО-КООПЕРАЦИОННАЯ БИРЖА С ПРЕДСТАВИТЕЛЯМИ КОМПАНИЙ БРЯНСКОЙ ОБЛАСТИ</b></p> <p><b>Организатор:</b> Гомельское отделение БелТПП.</p>	Для посетителя и выставки вход свободный
<p><b>10.00-18.00</b></p> <p><b>(Оборудованные боксы в малом</b></p>	<p><b>МЕЖДУНАРОДНЫЙ КУЛИНАРНЫЙ КУБОК 2025</b></p> <p>Соревнования на конкурсной площадке</p> <p>Оценка конкурсных заданий членами жюри</p> <p><b>ИНДИВИДУАЛЬНЫЕ И КОМАНДНЫЕ ПРАКТИЧЕСКИЕ СОСТЯЗАНИЯ В БОКСАХ</b></p>	Для посетителя и выставки вход свободный

зале  
ММВЦ)

- **серия индивидуальных состязаний в категориях:**

- профессионалы (старше 23-х лет);

- юниоры (младше 23-х лет, учащиеся отраслевых учебных организаций 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 WHERETOЕAT) 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 «Vocuse 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 призёр 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;



	<p>- технический судья <b>Алена Полесова</b> (РБ) – победитель и призер многочисленных международных конкурсов профессионального мастерства;</p>  <p>- технический судья <b>Антон Волков</b> (РБ) - шеф-повар, многократный победитель международных кулинарных соревнований.</p>	
<p>10.00 – 18.00  (Выделенная закрытая зона в малом зале ММВЦ)</p>	<p><b>МЕЖДУНАРОДНЫЙ ЧЕМПИОНАТ КОНДИТЕРСКОГО ИСКУССТВА 2025</b></p> <p>- <b>АРТ-КЛАСС</b> профессионального мастерства.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>профессионалы</i> (участники – представители кондитерских и хлебобулочных предприятий, частные кондитеры Беларуси и зарубежья);</li> <li>• <i>юниоры</i> (участники – победители внутриколледжных соревнований).</li> </ul> <p>СУДЕЙСКАЯ КОЛЛЕГИЯ*:  ПРЕДСЕДАТЕЛЬ:</p>	<p>Для посетителя выставки вход свободный</p>





– **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; конфетный кондитер №1 в России

	<p>премии «Женщина года» по версии журнала Expert.RF; «Лучший кондитерский проект года» по версии журнала Special_magazine; автор более 700 рецептов кондитерских изделий, в том числе 15 сборников рецептов; амбассадор брендов Implast Russia, Fresh Harvest; приглашенный редактор издания "Гид по Москве";</p>  <p>- <b>Ольга Готовко</b> (РБ) - Мировая чемпионка, многократная победительница международных соревнований, Кондитер года 2019, судья международной категории WACS;</p>  <p>- <b>Евгения Волошина</b> (РФ) - основательница Международной онлайн-школы по антигравитационным тортам и учредитель Ассоциации кондитеров-антигравитаторов России.</p>	
<p><b>10.00 – 18.00</b> (Выделенная закрытая зона в</p>	<p><b>МЕЖДУНАРОДНЫЙ КОНКУРС ПО АНТИГРАВИТАЦИОННЫМ ТОРТАМ «МЕЧТЫ СБЫВАЮТСЯ»</b></p> <p><b>Демонстрация конкурсных работ</b></p> <p><b>Оценка конкурсных работ членами жюри</b> (участники – представители кондитерских и</p>	<p>Для посетителя и выставки вход свободный</p>

малом  
зале  
ММВЦ)

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»**

Для  
посетителя

<p>(Оборудованная площадка в малом зале ММВЦ)</p>	<p>*Выступления мастеров кондитерского и пекарского дела</p> <p>В течении трех дней на площадке проходит серия интерактивных обучающих <b>мастер-классов от лучших кондитеров и кулинаров Беларуси и зарубежья.</b></p> <p>Мастера и участники шоу в течении трех дней создают волшебный проект – «Рождество в сладком городе». Торжественное «открытие» «города» состоится 13 ноября. «Открытие» будет сопровождаться награждением участников шоу сертификатами.</p> <p><b>ВЕДУЩАЯ*:</b></p> <p>- <b>Екатерина Хадасевич-Лисовая</b> - белорусская писательница-сказочница, прозаик, педагог. Лауреат белорусской Национальной литературной премии.</p> <p><b>ВЫСТУПАЮЩИЕ ШЕФЫ (МАСТЕРА)*:</b></p> <p>– <b>Елена Сучкова (РФ)</b> - 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;</p> <p>- <b>Евгения Волошина (РФ)</b> - основательница Международной онлайн-школы по антигравитационным тортам и учредитель Ассоциации кондитеров-антигравитаторов России;</p> <p>- <b>Инна Питерова (РФ)</b> – бренд-шеф со стажем 13 лет, вице-президент Ассоциации кулинаров Черноземья (член WACS), владелец и основатель школы/студии «Инна Питерова»;</p> <p>- <b>Анастасия Колупанович (РБ)</b> - Олимпийская чемпионка, победитель мировых конкурсов кондитеров, Глава Международной организации</p>	<p>й выставки вход свободный</p>
---	--	--

	<p>«Лига Славянской кулинарии и гостеприимства», создатель, владелица и преподаватель кулинарной школы «Сахарини», судья международной категории WACS;</p> <p>- <b>Ольга Готовко</b> (РБ) - Мировая чемпионка, многократная победительница международных соревнований, Кондитер года 2019, судья международной категории WACS;</p> <p>- <b>Анастасия Кашляк</b> (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»;</p> <p>- <b>Лобачева Оксана</b> (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.</p> <p>УЧАСТНИКИ (ПОДМАСТЕРЬЯ)* - ученики школы-студии «Сахарини».</p> <p>К участию в мастер-классах в <b>«Детский день»</b> (13 ноября) будут привлекаться зрители (<b>дети с родителями</b>)</p>	
--	--	--

<p><b>10.00 - 18.00</b></p> <p>(Оборудованная площадка в малом зале ММВЦ)</p>	<p><b>ШОУ-ПРЕЗЕНТАЦИЯ «БЕЛАРУСЬ ВКУСНАЯ»</b></p> <p>Презентация национальных блюд Беларуси с сервировкой стола на тему «Рождество и Новый год» (участники – ведущие рестораны страны)</p>	<p>Для посетителя выставки вход свободный</p>
<p><b>10.00-18.00</b></p> <p>(Оборудованная площадка в малом зале ММВЦ)</p>	<p><b>ПРЕЗЕНТАЦИИ И МАСТЕР-КЛАССЫ «ГРАНД-БАРИСТА»</b></p> <p>Выступления представителей кофеин и школ бариста</p> <p>- <b>Международный конкурс бариста «ГРАНД-БАРИСТА»</b> (участники - лучшие бариста Беларуси и зарубежья, лучшие кофейни, ведущие школы бариста)</p> <p>СУДЕЙСКАЯ КОЛЛЕГИЯ*:</p>  <p>- ПРЕДСЕДАТЕЛЬ – <b>Рыбакова Татьяна Михайловна</b> (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»;</p>	<p>Для посетителя выставки вход свободный</p>



- СУДЬЯ ВКУСА - **Олег Северинчик** (РБ) -  
Соучредитель и CEO сети кофеен «Lavazza club»;  
директор по развитию официального  
дистрибьютора "Lavazza" в Республике Беларуси -  
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.

–**Международный конкурс бариста «ГРАНД-  
БАРИСТА»** соревнование на площадке.

**11 ноября (10.00 - 18.00)**

–**Международный конкурс бариста «ГРАНД-  
БАРИСТА»** соревнование на площадке.

**12 ноября (10.00 – 15.00)**


	<p>– <b>Мастер-классы-презентации-дегустации на площадке «Гранд-Бариста»</b> лучших кофейных заведений страны и ведущих школ бариста.</p> <p><b>(15.00 – 18.00)</b></p> <p><b>13 ноября (детский день) (10.00 – 18.00)</b></p> <p>– <b>Интерактивное шоу-мастер-класс</b> для детей и родителей «<b>Маленький Бариста</b>».</p> <p>– <b>Награждение</b> победителей конкурса «Гранд-Бариста».</p>	
<p><b>10.00-18.00</b></p> <p>(Оборудованная площадка в малом зале ММВЦ )</p>	<p><b>КУЛИНАРНЫЕ МАСТЕР-КЛАССЫ «ОТКРЫТАЯ КУХНЯ»</b></p> <p>Выступления бренд-шефов ведущих ресторанов Беларуси и зарубежья</p> <p><b>ПРЕЗЕНТАЦИИ И МАСТЕР-КЛАССЫ от шефов лучших ресторанов (в том числе топ 50 по версии национальной премии РБ «Wheretoeat» ) на площадке «ОТКРЫТАЯ КУХНЯ»</b></p> <p><b>УЧАСТНИКИ*:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Никита Цветков</b> (РБ) - шеф ресторанов Амо, Бергамо, Нова;</li> <li>- <b>Андрей Карпович</b> (РБ) – шеф ресторанов Cultura, Umami и Andy Pins;</li> <li>- <b>Илья Мажуго</b> (РБ) - шеф-повар Fabriq, Grand cafe, News safe; ведущий кулинарного шоу «Ешь. Смотри. Готовь» VOKA, где он показывает, как превратить рецепт из кино в реальное блюдо;</li> <li>- <b>Александр Чикилевский</b> (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</li> </ul>	<p>Для посетителя и выставки вход свободный</p>

	<p>кулинарных теле и радио передач, преподаватель профессиональных и любительских программ по кулинарии;</p> <p>- <b>Юрий Колеснев</b> (РБ) - шеф-повар, владелец ресторана «La Salute» и кафе «Руккола». Многократный победитель и призер международных кулинарных конкурсов;</p> <p>- <b>Иньяцио Россо</b> (РБ) – знаменитый мировой шеф, совладелец ресторана «La Scala Trattoria Ignazio»;</p> <p>- <b>Елена Микульчик</b> (РБ) – шеф-повар, эксперт белорусской и славянской кухни, историк кулинарии, автор кулинарных книг, теле и радио ведущая.</p>	
<p><b>10.00 - 18.00</b></p> <p>(Стенд конкурса «СМАКАР Т-2025»)</p>	<p><b>МЕЖДУНАРОДНЫЙ КОНКУРС НА ЛУЧШУЮ УПАКОВКУ «СМАКАРТ-2025»</b></p> <p>Демонстрация образцов-победителей конкурса СУДЕЙСКАЯ КОЛЛЕГИЯ*:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ООО «Маффин Групп»;</li> <li>- PG Brand Reforming Company;</li> <li>- Торговая сеть «Евроторг»;</li> <li>- Группа компаний «Вместе»;</li> <li>- ООО «Санта Ритейл»;</li> <li>- Отраслевой журнал «Пекарь&amp;Кондитер».</li> </ul>	<p>Для посетителе й выставки вход свободный</p>
<p><b>10.00 – 18.00</b></p> <p>(Стенд смотра СМАКОТА )</p>	<p><b>РЕСПУБЛИКАНСКИЙ СМОТР КАЧЕСТВА ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ И КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ «СМАКОТА-2025»</b></p> <p>ПРЕЗЕНТАЦИЯ И РАСШИРЕННАЯ ДЕГУСТАЦИЯ хлебобулочных и кондитерских изделий – победителей <b>Республиканского смотра качества хлебобулочных и кондитерских изделий «СМАКОТА-2025»</b>. Рекомендации специалиста-диетолога по потреблению хлебобулочных и кондитерских изделий.</p>	<p>Для посетителе й выставки вход свободный</p>

<b>12 ноября, среда</b>		
<p><b>10.00-18.00</b></p> <p>📍 Конференц-зал №2(3)</p>	<p><b>ЗАКУПКИ: «RETAIL&amp;FOOD»</b></p> <p>B2B - (online, offline формат) — прямые переговоры коммерческих служб внешних торговых сетей и производителей FMCG. Организаторы: РетейлМаркетинг, Государственное предприятие «БелЭкспо».</p> 	<p>Для экспонентов в выставки по предварительной регистрации</p>
<p><b>10.00 – 18.00</b></p> <p>Конгресс-холл</p>	<p><b>МЕЖДУНАРОДНЫЙ СИМПОЗИУМ ХЛЕБОПЕКОВ</b></p> <p>Ежегодный отраслевой форум хлебопеков и кондитеров, собирающий профессионалов отрасли для обсуждения вопросов, трендов, перспектив развития хлебопечения и кондитерского производства</p>	<p>Для участников Международного симпозиума хлебопеков по предварительной регистрации и на сайте журнала «Пекарь&amp;Кондитер»</p>
<p><b>10.00-18.00</b></p> <p>(Оборудованные боксы, выставочный зал №5)</p>	<p><b>МЕЖДУНАРОДНЫЙ КУЛИНАРНЫЙ КУБОК 2025</b></p> <p>Соревнования на конкурсной площадке</p> <p>Оценка конкурсных заданий членами жюри</p>	<p>Для посетителей выставки вход свободный</p>

<p><b>10.00 – 18.00</b></p> <p>(Выделенная зона, выставочный зал №5)</p>	<p><b>МЕЖДУНАРОДНЫЙ ЧЕМПИОНАТ КОНДИТЕРСКОГО ИСКУССТВА 2025</b></p> <p><b>МЕЖДУНАРОДНЫЙ КОНКУРС ПО АНТИГРАВИТАЦИОННЫМ ТОРТАМ «МЕЧТЫ СБЫВАЮТСЯ»</b></p> <p>Демонстрация конкурсных работ</p> <p>Оценка конкурсных работ членами жюри</p>	<p>Для посетителя и выставки вход свободный</p>
<p><b>10.00 - 18.00</b></p> <p>(Оборудованная площадка, выставочный зал №5)</p>	<p><b>ИНТЕРАКТИВНЫЕ ШОУ-МАСТЕР-КЛАССЫ «МАСТЕРСКАЯ ВКУСА»</b></p> <p>Выступления мастеров кондитерского и пекарского дела</p>	<p>Для посетителя и выставки вход свободный</p>
<p><b>10.00 - 18.00</b></p> <p>(Оборудованная площадка, выставочный зал №5)</p>	<p><b>ШОУ-ПРЕЗЕНТАЦИЯ «БЕЛАРУСЬ ВКУСНАЯ»</b></p> <p>Презентация национальных блюд Беларуси с сервировкой стола на тему «Рождество и Новый год» (участники – ведущие заведения общественного питания страны)</p>	<p>Для посетителя и выставки вход свободный</p>
<p><b>10.00-18.00</b></p> <p>(Оборудованная площадка, выставоч</p>	<p><b>МЕЖДУНАРОДНЫЙ КОНКУРС БАРИСТА «ГРАНД-БАРИСТА»</b></p> <p>Выступления участников</p> <p>Оценка выступлений членами жюри</p>	<p>Для посетителя и выставки вход свободный</p>

ный зал №5)		
<b>10.00-18.00</b> (Оборудованная площадка в малом зале ММВЦ )	<b>КУЛИНАРНЫЕ МАСТЕР-КЛАССЫ «ОТКРЫТАЯ КУХНЯ»</b> Выступления бренд-шефов ведущих ресторанов Беларуси и зарубежья	Для посетителя и выставки вход свободный
10.00 - 18.00 (Стенд конкурса «СМАКАРТ 2025», выставочный зал №5)	<b>МЕЖДУНАРОДНЫЙ КОНКУРС НА ЛУЧШУЮ УПАКОВКУ</b> «СМАКАРТ-2025» Демонстрация образцов-победителей конкурса	Для посетителя и выставки вход свободный
<b>10.00 – 18.00</b> (Стенд смотра СМАКОТА , выставочный зал №5)	<b>РЕСПУБЛИКАНСКИЙ СМОТР КАЧЕСТВА ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ И КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ «СМАКОТА-2025»</b> Презентация и дегустация хлебобулочных и кондитерских изделий для здорового питания с рекомендациями специалистов	Для посетителя и выставки вход свободный
<b>12.00-13.00</b>  Сцена	<b>ЦЕРЕМОНИЯ НАГРАЖДЕНИЯ ПОБЕДИТЕЛЕЙ КОНКУРСА РЕСПУБЛИКАНСКИЙ КОНКУРС МЕДА «ЛУЧШИЙ МЕД СЕЗОНА 2025»</b> <b>Организатор: ООО «Мядовы шлях»</b>	

		
<p><b>16.10-16.40</b></p> <p> Конференц-зал №1</p>	<p><b>НА ЛОКАЦИИ "ОТКРЫТАЯ КУХНЯ" СОСТОИТСЯ ПРЕЗЕНТАЦИЯ "ЛОКАЛЬНАЯ КУХНЯ БЕЛАРУСИ. БРЕНДЫ РЕГИОНОВ" ПРИ УЧАСТИИ ПОЧЕТНОГО ГОСТЯ ШЕФА КОНСТАНТИНА ИВЛЕВА (РОССИЯ)</b></p>  <p><b>«Секреты высокой кухни от шефа Константина Ивлева» Закрытое мероприятие (вход по спискам)</b></p>	<p>Для посетителя выставки вход свободный</p>
<p><b>13 ноября, четверг</b></p>		
<p><b>10.00-18.00</b></p> <p> Конференц-зал №2(3)</p>	<p><b>ЗАКУПКИ: «RETAIL&amp;FOOD»</b></p> <p>B2B-прямые переговоры коммерческих служб торговых сетей Беларуси и производителей FMCG.</p> 	<p>Для экспонентов выставки по предварительной регистрации</p>
<p><b>10.00-13.00</b></p>	<p><b>МЕЖДУНАРОДНЫЙ КУЛИНАРНЫЙ КУБОК 2025</b></p> <p>Соревнования на конкурсной площадке</p>	<p>Для посетителя выставки</p>

<p>(Оборудованные боксы, выставочный зал №5)</p>	<p>Оценка конкурсных заданий членами жюри</p>	<p>вход свободный</p>
<p><b>10.00 – 18.00</b></p> <p>(Выделенная зона, выставочный зал №5)</p>	<p><b>МЕЖДУНАРОДНЫЙ ЧЕМПИОНАТ КОНДИТЕРСКОГО ИСКУССТВА 2025</b></p> <p><b>МЕЖДУНАРОДНЫЙ КОНКУРС ПО АНТИГРАВИТАЦИОННЫМ ТОРТАМ «МЕЧТЫ СБЫВАЮТСЯ»</b></p> <p>Демонстрация конкурсных работ</p>	<p>Для посетителя и выставки вход свободный</p>
<p><b>10.00 - 12.00</b></p> <p><b>12.00 - 18.00</b></p> <p>(Оборудованная площадка, выставочный зал №5)</p>	<p><b>ИНТЕРАКТИВНЫЕ ШОУ-МАСТЕР-КЛАССЫ «МАСТЕРСКАЯ ВКУСА»</b></p> <p>Торжественное завершение проекта</p> <p>Демонстрация созданной мастерами арт-композиции «Рождество в сладком городе»</p>	<p>Для посетителя и выставки вход свободный</p>
<p><b>10.00 - 18.00</b></p> <p>(Оборудованная площадка, выставочный зал №5)</p>	<p><b>ШОУ-ПРЕЗЕНТАЦИЯ «БЕЛАРУСЬ ВКУСНАЯ»</b></p> <p>Презентация национальных блюд Беларуси с сервировкой стола на тему «Рождество и Новый год» (участники – детские учреждения питания)</p>	<p>Для посетителя и выставки вход свободный</p>

<p><b>10.00-18.00</b></p> <p>(Оборудованная площадка, выставочный зал №5)</p>	<p><b>ИНТЕРАКТИВНЫЙ МАСТЕР-КЛАСС «МАЛЕНЬКИЙ БАРИСТА»</b></p> <p>Интерактив для детей и родителей</p>	<p>Для посетителя и выставки вход свободный</p>
<p><b>13.00-18.00</b></p> <p>📍 Сцена</p>	<p><b>ОФИЦИАЛЬНАЯ ЦЕРЕМОНИЯ НАГРАЖДЕНИЯ ПОБЕДИТЕЛЕЙ ОТРАСЛЕВЫХ КОНКУРСОВ</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Международного конкурса на лучшую упаковку «СмакАрт-2025»;</li> <li>• Международного чемпионата кондитерского искусства 2025;</li> <li>• Международного конкурса по антигравитационным тортам;</li> <li>• «Мечты сбываются»;</li> <li>• Международного конкурса бариста «Гранд-Бариста»;</li> <li>• Международного Кулинарного Кубка 2025.</li> </ul>	<p>Для посетителя и выставки вход свободный</p>
<p><b>17.00-18.00</b></p> <p>📍 Сцена</p>	<p><b>ФОТОСЕССИЯ ПОБЕДИТЕЛЕЙ КОНКУРСОВ С ЧЛЕНАМИ ЖЮРИ</b></p>	
<p><b>16.00 – 19.00</b></p> <p>Конференц-зал №1</p>	<p><b>КРУГЛЫЙ СТОЛ «ВЕРШИНА КУЛИНАРНОГО ИСКУССТВА»</b> Закрытое мероприятие (вход по спискам)</p> <p>Тема: «Развитие региональной гастрономии и авторских»</p>	<p>Вход по приглашениям</p>

	методик»	
<b>14 ноября, пятница</b>		
<b>12.00-13.00</b>  Сцена	<b>ЦЕРЕМОНИЯ ВРУЧЕНИЯ НАГРАД ПОБЕДИТЕЛЯМ ДЕГУСТАЦИОННОГО КОНКУРСА «PRODEXPO-2025»</b> 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".	Для посетителя и выставки вход свободный
<b>13.30-14.30</b>  Сцена	<b>ЦЕРЕМОНИЯ ТОРЖЕСТВЕННОГО ЗАКРЫТИЯ ВЫСТАВКИ, ВРУЧЕНИЕ ДИПЛОМОВ И ПАМЯТНЫХ НАГРАД УЧАСТНИКАМ ВЫСТАВКИ</b> Организаторы: Государственное предприятие «БелЭкспо», Министерство сельского хозяйства и продовольствия Республики Беларусь.	Для посетителя и выставки вход свободный
<b>10.00 – 14.30</b> Выставочный зал №5	<b>МЕЖДУНАРОДНЫЙ ЧЕМПИОНАТ КОНДИТЕРСКОГО ИСКУССТВА 2025</b> <b>МЕЖДУНАРОДНЫЙ КОНКУРС ПО АНТИГРАВИТАЦИОННЫМ ТОРТАМ «МЕЧТЫ СБЫВАЮТСЯ»</b> Демонстрация конкурсных работ	Для посетителя и выставки вход свободный
<b>10.00 – 14.30</b> (Оборудованная площадк	<b>ПЛОЩАДКА «МАСТЕРСКАЯ ВКУСА»</b> Демонстрация арт-композиции «Рождество в сладком городе»	Для посетителя и выставки вход свободный

<p>а, выставоч ный зал №5)</p>		
<p><b>10.00 - 14.30</b></p> <p>(Стенд конкурса «СМАКАР Т2025», выставоч ный зал №5)</p>	<p><b>МЕЖДУНАРОДНЫЙ КОНКУРС НА ЛУЧШУЮ УПАКОВКУ «СМАКАРТ-2025»</b></p> <p>Демонстрация образцов-победителей конкурса</p>	<p>Для посетителе й выставки вход свободный</p>
<p><b>10.00 – 14.30</b></p> <p>(Стенд смотра СМАКОТА , выставоч ный зал №5)</p>	<p><b>РЕСПУБЛИКАНСКИЙ СМОТР КАЧЕСТВА ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ И КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ «СМАКОТА-2025»</b></p> <p>Презентация и дегустация хлебобулочных и кондитерских изделий для здорового питания с рекомендациями специалистов</p>	