

«Мы не просто соседи!»

В Минске прошел 3-й Международный симпозиум кондитеров – 2024, на котором эксперты рынка и производители обсудили достижения, наметили возможности будущих совместных проектов и подискутировали о точках роста направления. Эдуард Цуверкалов, руководитель экспортного направления российской компании «ЭФКО», рассказывает о планах в сегменте пищевых ингредиентов Беларуси.



– Эдуард Юрьевич, чем именно вам интересен рынок Беларуси?

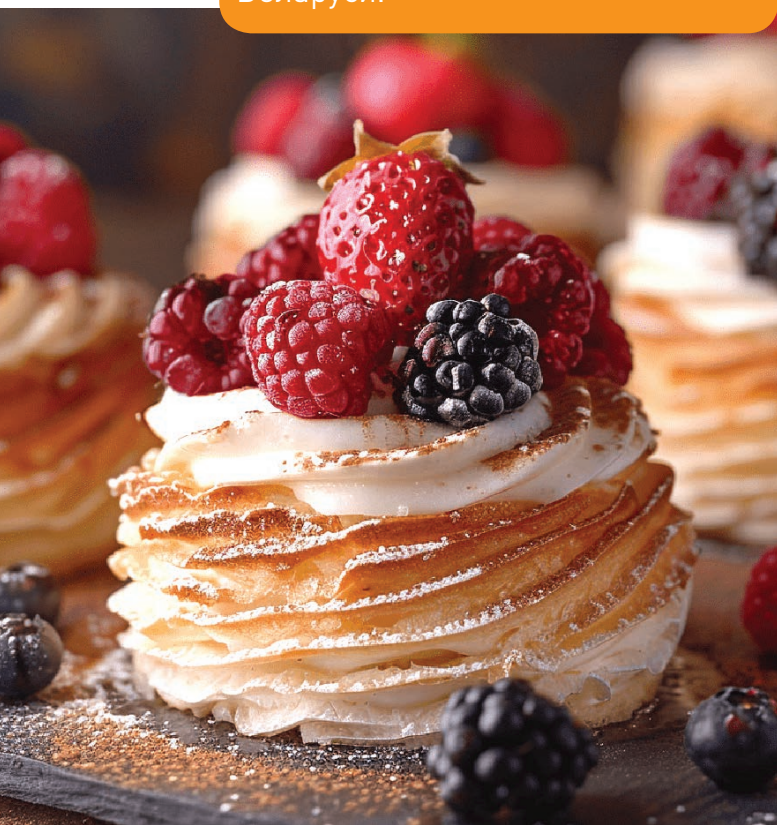
– Пищевая промышленность Беларуси имеет стабильно высокий уровень развития. На импорт продовольственных товаров в этой стране приходится чуть более 20%, что говорит о небольшой зависимости от внешних рынков. Что касается сегмента специализированных жиров и маргаринов, то тут Союзное государство также демонстрирует стабильность, придерживаясь ограничения на импорт маргаринов – он должен составлять не более 25% от всего объема. Сейчас емкость рынка специализированных жиров и маргаринов в Беларуси составляет почти 30 тыс. т в год, а значит, нам есть за что здесь поборотся.

– Что сегодня вы можете предложить своим будущим партнерам?

– При выходе на внешние рынки неоспоримым аргументом в нашу пользу является высокое качество выпускаемой продукции и уникальный комплекс технологической поддержки.

Говоря о первом пункте, важно подчеркнуть, что вкусовые предпочтения в России и Беларуси очень похожи. Неслучайно уже есть удачные примеры совместных контрактных производств, которые потребители оценили достаточно высоко. В наших странах очень любимы шоколадные и другие сахаристые кондитерские изделия. Ну а здесь, впрочем, как и в других видах продукции, у нас накоплена колоссальная экспертиза.

Как ключевой производитель и экспортер альтернатив масла какао, мы готовы предложить нестандартные решения при производстве многих любимых сладостей. Эквиваленты масла какао, произведенные на основе композиции экзотических масел, идентичны маслу какао по физико-химическим и технологическим свойствам. Какао-масло – ингредиент дорогой, технологически капризный, однако потребность кондитерской промышленности в нем растет, и даже при наличии полного цикла переработки, покрыть ее полностью для всех катего-





рий продукции все равно невозможно. Здесь на помощь и приходят альтернативы.

В нашем ассортименте появилась линейка жиров на основе экзотического масла ши. Его получают из плодов дерева, которое произрастает в Западной и Центральной Африке. Местные жители использовали его в традиционной кухне на протяжении многих веков – оно имеет кремовую консистенцию и нежный ореховый аромат. А вот мир узнал об «африканском чуде» только в XIX веке благодаря развитию торговли.

Мы научились фракционировать масло ши и создавать на основе этих фракций неповторимые композиции, которые позволяют ярко раскрыть вкус начинок в конфетах типа ассорти, пралине, а также паст.

Наши ингредиенты для кондитерской отрасли – это надежное подспорье в развитии направления, особенно в условиях санкционного давления.

Мы предлагаем белорусскому рынку уникальный ассортимент универсальных и специализированных маргаринов, который позволит создавать широкую линейку продуктов. Сегодня растет спрос на замороженные изделия с максимально коротким циклом довыпекания, в первую очередь – дрожжевые и бездрожжевые слоеные изделия. Один из самых запрашиваемых среди производителей ингредиентов – маргарин для производства слоеного теста. При производстве этого продукта технологи часто сталкиваются с проблемами: слои не поднимаются так, как нужно, получаются сухими и жесткими, тесто может рваться при раскатке. Все они связаны именно с неправильным подбором маргарина. В нашем ассортименте есть продукты, которые позволяют добиться идеального качества продукции за счет своих свойств.

– Сегодня в связи с санкциями активно развивается сегмент отечественного быстрого питания. Какие ингредиенты производители предлагают рынку?

– «Быстрая» еда действительно стала неотъемлемой частью современной стремительно развивающейся жизни. Один из ключевых продуктов в этой нише – фритюрные масла, которые используют для обжаривания картофеля фри, пончиков и приготовления множества блюд. Аппетитная золотистая корочка, ярко выраженный вкус и аромат приготовленного блюда – все это их заслуга. Этот универсальный продукт незаменим не только в обжарке изделий, но и для создания ряда кондитерских и хлебобулочных лакомств.

Наши технологи нашли решения, как сделать такие продукты не только вкусными, но и максимально безопасными для потребителя. Для этого в нашей компании действует даже более жесткая система качества, чем того требует законодательство. Мы взяли на себя обязатель-



Мы предлагаем белорусскому рынку уникальный ассортимент универсальных и специализированных маргаринов, который позволит создавать широкую линейку продуктов.

ство сделать цепочку производства полностью прозрачной – от сырья до готовой продукции. К отгрузке допускаются только продукты, которые соответствуют всем требованиям по качеству и безопасности.

Кроме того, у нас в арсенале есть и другие пищевые добавки, которые не только открывают новые возможности для расширения привычного ассортимента, но и помогают управлять качеством готового продукта.

Высокий статус ингредиентов «ЭФКО» подтвержден многочисленными сертификатами и стандартами качества. Качество стоит для нас во главе угла, поэтому вся наша продукция соответствует самым жестким российским и мировым стандартам.

– А что за комплекс технологической поддержки?

– Второе преимущество, которым мы готовы поделиться, – комплексные технологические решения. Мы не ограничиваемся задачей продать, нам важно, чтобы наши партнеры становились лидерами в своих направлениях. Поэтому наши специалисты готовы оказать любую помощь по применению, внедрению, адаптации продукции, оптимизации производства, созданию новых рецептур.

– Звучит убедительно. Очень чувствуется ваш оптимистичный настрой!

– Компания «ЭФКО» полностью открыта для сотрудничества. Мы уже работаем с крупными белорусскими производителями, но на достигнутом не собираемся останавливаться. Убеждены, что мы не просто соседи, мы надежные партнеры, которых в скором времени свяжет и крепкая дружба!



Редакция журнала «Пекарь&Кондитер» благодарит компанию «ЭФКО» за активное участие в Международном симпозиуме кондитеров в качестве КЛЮЧЕВОГО ПАРТНЕРА! Желаем дальнейшего укрепления сотрудничества с отечественными кондитерами и хлебопеками.