

Вкусы Европы. Праздник трех чувств на выставке «ПРОДЭКСПО-2017»

Производители мяса, овощей и фруктов из Европейского союза прибыли в Беларусь с программой продвижения продовольственных товаров, реализуемой под девизом: «Вкусы Европы – качество и традиция». Местом рекламы свежей, охлажденной или мороженой говядины и свинины и консервов из этого сырья, а также из высококачественного мяса птицы и свежих и переработанных фруктов и овощей стала выставка «ПРОДЭКСПО-2017» в Минске.

В первый день выставки, 14 ноября 2017 г., состоялись пресс-конференция и деловые переговоры между белорусскими и польскими компаниями. В мероприятия приняли участие: Чрезвычайный и Полномочный Посол Республики Польша в Республике Беларусь Конрад Павлик; Первый секретарь, руководитель отдела содействия торговле и инвестициям Посольства Республики Польша в Минске Петр Масайло; представители Ассоциации производителей мясных и колбасных изделий Республики Польша, национального союза групп производителей фруктов и овощей Республики Польша, польского союза животноводов и производителей мясного скота, союза садоводов Республики Польша; генеральный директор унитарного предприятия «Минское отделение БелТПП» Александр Федорчук; представители белорусского и польского бизнеса, включая мясокомбинаты Jasiolka, PEKPOL, Dobroslawow, один из крупнейших польских производителей молочных продуктов MLEKOVITA, производители фруктов HANDLOPAK и La Sad, а также SMOKER, OSLOPKA, ICS Polska, Lanola, DANKO Hodowla Roslin и др.

В рамках мероприятия импортеры и потребители из Беларуси убедились в том, что продукты, произведенные в странах Европейского союза, отличаются высокими качественными и вкусовыми характеристиками при сохранении конкурентоспособной цены. Новые сочетания мяса различных сортов со свежими и переработанными овощами и фруктами обеспечили дополнительное преимущество, с которым необходимо было ознакомиться. А сделать это можно благодаря трем чувствам – зрению, обонянию и вкусу. Для посетителей выставки «ПРОДЭКСПО», где вышеперечисленные компании разместили стенд «Вкусы Европы – качество и традиция» со своей продукцией, они стали пропуском в путешествие по Европе, богатой кулинарными традициями, успешной благодаря новейшим технологиям и новаторству, поскольку специалисты различных секторов производства продовольственных продуктов пользуются как историческим наследием, так и современными решениями, умело сочетая и используя эти знания. Фермеры, животноводы и переработчики сотрудничают со специалистами из многочисленных научных центров.

Что возникает из такого сочетания традиций и современного подхода? Гости программы «Вкусы Европы – качество и традиция» узнали это и многое другое во время кулинарных показов, специально подготовленных для них кулинарами лучших ресторанов. Повара, путешествующие с программой Евросоюза по многим странам мира, вкусом и ароматом своих блюд соблазнили уже миллионы людей. Их мастерство проявляется не только в технике приготовления блюд, но и в глубоких знаниях современных технологий производства. Они отлично знают, что сырье, которое они получают от производителей, участвующих в программе, характеризуется непревзойденным потенциалом вкуса и исключительным качеством. А это явилось результатом применения в производстве мировых и европейских норм и принципов, соблюдение которых является ежедневной практикой. На каждом этапе цепи производства продовольственных продуктов – от поля до стола – заводчики скота и птицы, а также производители мяса выполняют требования HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point), GMP (Good Manufacturing Practice) и GHP (Good Hygienic Practice). Высококачественное мясо птицы производится в соответствии с требованиями государственной системы, обязательной для выполнения в Польше, QAFF (Quality Assurance for Food Products), а говядина – в соответствии с требованиями системы QMP (Quality Meat Program). Производители свежих и переработанных овощей, а также фруктовых и овощных консервов выполняют требования системы качества GAP (Good Agricultural Product), которая сочетается со стандартами GMP и GHP.

О деталях производства продовольственных продуктов на основе европейских стандартов и системы качества всем заинтересованным на специальных встречах рассказали эксперты, которые присутствовали на стенде «Вкусы Европы – качество и традиция». В выставке также приняли участие производители продовольственных товаров, которые в ходе презентации своих предложений ответили на каждый вопрос по технологии производственного процесса.

Европейский союз начинается на нашей границе с Польшей. Это действительно близко, поэтому программа «Вкусы Европы – качество и традиция» пользовалась большой популярностью как среди руководителей белорусских предприятий, так и среди рядовых посетителей выставки «ПРОДЭКСПО-2017».

