

ДИНАМИКА РАЗВИТИЯ РЫНКА МЯГКИХ СЫРОВ РОССИИ С УЧЕТОМ СЛОЖИВШИХСЯ ЭКОНОМИЧЕСКИХ УСЛОВИЙ

РЕКЛАМНАЯ СТАТЬЯ

Мария Владимировна Бычкова, директор¹
Павел Владимирович Мочалов, аспирант², коммерческий директор¹
¹ООО «МАКСИМУМ», г. Барнаул
²ФГБОУ ВО «РОСБИОТЕХ», г. Москва

С начала 2022 года рынок мягких сыров сильно изменился: часть брендов ушла из российского ритейла, части производителей пришлось адаптироваться под новые условия, так как глобальные корпорации прекратили поставки материалов, необходимых для функционирования предприятий. В экономически непростых условиях молочной промышленности удалось сохранить высокие стандарты производства, российские производители готовы замещать производителей, которые освободили нишу на рынке¹.

В течение всего 2022 года многие игроки рынка снижали требования к упаковочным материалам, сырью, оборудованию. Но большинство смогли быстро найти новых поставщиков, наладить процессы закупки, логистики, в итоге конечный покупатель не заметил никаких изменений ни в качестве готовых продуктов, ни в качестве упаковочного материала.

Рынок мягких сыров в России, по данным консалтингового агентства Streda Consulting, составляет 220 тыс. тонн. Объемы его, конечно, уступают объемам производства полутвердых сыров (800 тыс. тонн), но изменения в культуре потребления позволяют предположить, что спрос на некоторые категории мягких сыров будет расти [1].

Из всего многообразия мягких сыров можно выделить четыре наиболее распространенные группы, которые широко представлены на российской полке. Это творожные сыры, рассольные сыры (фета, брынза и т. д.), а также итальянская (моцарелла, рикотта, проволоне, страчателла, буррата) и кавказская (адыгейский, сулугуни) группы.

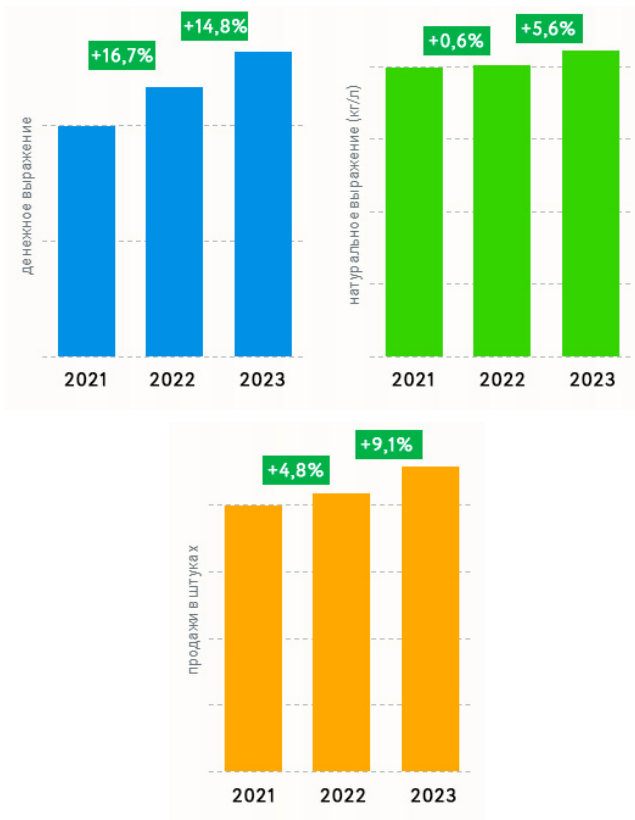
Интерес к творожным сырам обоснован, прежде всего, популярностью в HoReCa суши и десертов, продажи которых растут на фоне развития офлайн-

продаж, появления большого числа суши-кафе и кофеен. Категория творожных, сливочных сыров растет уже несколько лет подряд, не только в рознице, но и в сегменте HoReCa, причем в последнем случае даже отмечается нехватка продукции, настолько она востребована. Стабильный рост категории творожных сыров вызван интересом потребителей к разнообразному и здоровому питанию, концепции которого в полной мере отвечает продукт. Расширяется и сфера использования творожных сыров: это уже не только основа для бутербродов и десертов, но и, например, ингредиент для салатов.

Категория рассольных сыров достаточно стабильна, последние годы рост наблюдался совсем незначительный. Рынок мягких сыров «фета-брынза» в этом году замедлил рост в денежном выражении. На динамику продаж в денежном выражении оказывает влияние фактор роста цены. Главные изменения здесь связаны с уходом ключевых игроков – производителей из Сербии после февраля 2022 года. Это дало возможность российским игрокам занять большую долю отечественного рынка, «отыграть» часть тех 25–30 %, которые раньше занимали сербы.

Продажи моцареллы из итальянской группы постепенно растут, хотя пик развития этого вида сыра, когда рынок рос двузначными темпами, уже позади. Такие сыры как страчателла и буррата, имеют короткий срок годности (около 7 дней), поэтому возможности сбыта их ограничены. Проволоне – по сути, выдержанная моцарелла, он хранится дольше, но долю рынка занимает небольшую ввиду специфичности и высокой цены. 10 % рынка традиционных итальянских сыров занимают фермеры. Объемы производства у них небольшие, однако их много, и они активно сотрудничают в ресторанами.

¹Владимир Коптелов, Unagrande Company: «Несмотря на трудности, 2023 год будет годом новых возможностей и перспектив» [Электронный ресурс]. URL: <https://milknews.ru/interviu-i-blogi/unagrande-trudnosti.html> (Дата обращения: 09.07.2024)



Динамика продаж мягких сыров

Кавказская группа переживает не лучшие времена. После того, как адыгейские производители отстаивали в суде свое законное право называть адыгейским только сыр, произведенный на территории Республики, попытки других компаний выпустить продукт под другими брендами и названиями успеха не имел. Так что основная доля рынка приходится на нескольких производителей из Адыгеи. Рынок кавказских сыров просел, и другие сегменты мягких сыров активно «отвоевывают» у него свою долю.

Из-за низких доходов населения в 2022 году производители готовились к повышению спроса на более дешевые продукты, в результате чего запасы сырной продукции серьезно выросли. На данный момент на фоне высоких запасов и восстановления доходов производство сырных продуктов сокращается. Снижение цен и планомерное замедление темпов падения доходов стимулируют потребительский спрос на натуральную молоч-

ную продукцию, и это сопровождается снижением потребления продуктов с заменителем молочного жира. Потребление сыров в январе–мае 2023 года по сравнению с тем же периодом 2022 выросло на 11,6 %, а сырных продуктов – на 6,5 %².

Категория мягких сыров с 2021 по 2022 год в денежном выражении выросла на 16,7 %, с 2022 по 2023 – на 14,8 %, сообщают аналитики NielsenIQ. В натуральном выражении рост составил 0,6 % и 5,6 % соответственно, продажи в штуках увеличились на 4,8 % и 9,1 %, наглядно это продемонстрировано на рисунке. На поведение потребителей повлиял рост доходов, адаптация к современным условиям².

В 2024 году также отмечается положительная тенденция по увеличению объемов производства сыров на 14,4 % и снижение выпуска молокосодержащих продуктов с заменителем молочного жира на 1,5 %³. ■

СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ

1. Сурай, Н. М. Рынок сыра и сырных продуктов на примере регионов-лидеров Центрального федерального округа России / Н. М. Сурай, А. П. Михалев, А. Н. Столярова, Г. Н. Чернухина // Сыроделие и маслоделие. 2024. № 2. С. 14–23. <https://doi.org/10.21603/2073-4018-2024-2-4>

²Производство сыров выросло на 17% [Электронный ресурс]. URL: <https://milknews.ru/analitika-rinka-moloka/rinok-moloka-v-Rossii/proizvodstvo-syrov-iun-2023.html> (Дата обращения: 09.07.2024)

³Производство сыров выросло на 14,4% [Электронный ресурс]. URL: <https://milknews.ru/analitika-rinka-moloka/rinok-moloka-v-Rossii/proizvodstvo-syrov-mart-2024.html> (Дата обращения: 09.07.2024)