

VOL. 59

# Food Magazine

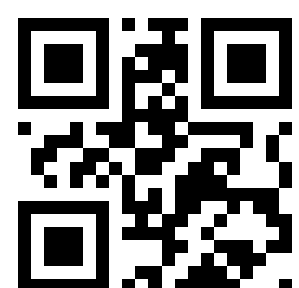
Обзор рынка продуктов питания

Статистика

Новости рынка

Пресс-релизы

Новинки рынка FMCG



МЯСНАЯ ПРОМЫШЛЕННОСТЬ

# КУРИНЫЙ КОРОЛЬ

ИНДУСТРИЯ ХОЛОДА ДЛЯ АПК

РОССИЯ, МОСКВА  
КРОКУС ЭКСПО

25 - 27 МАЯ  
2021

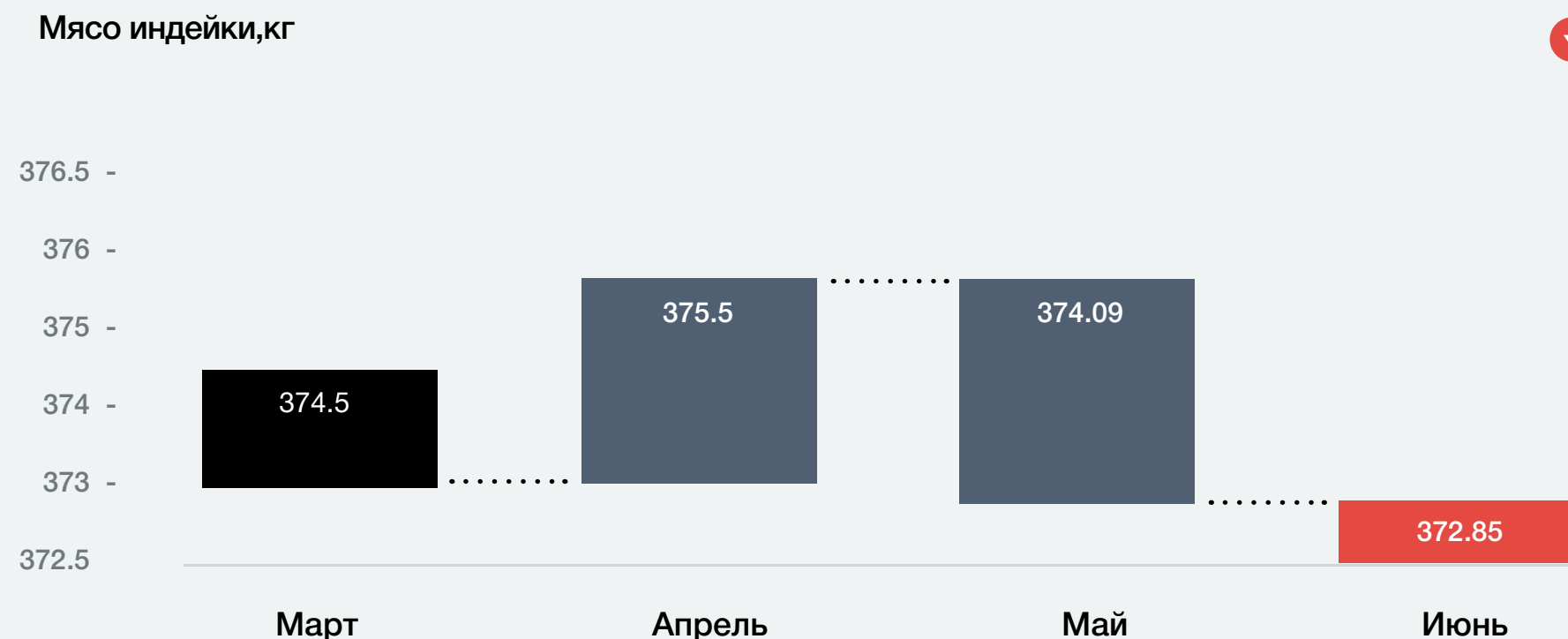
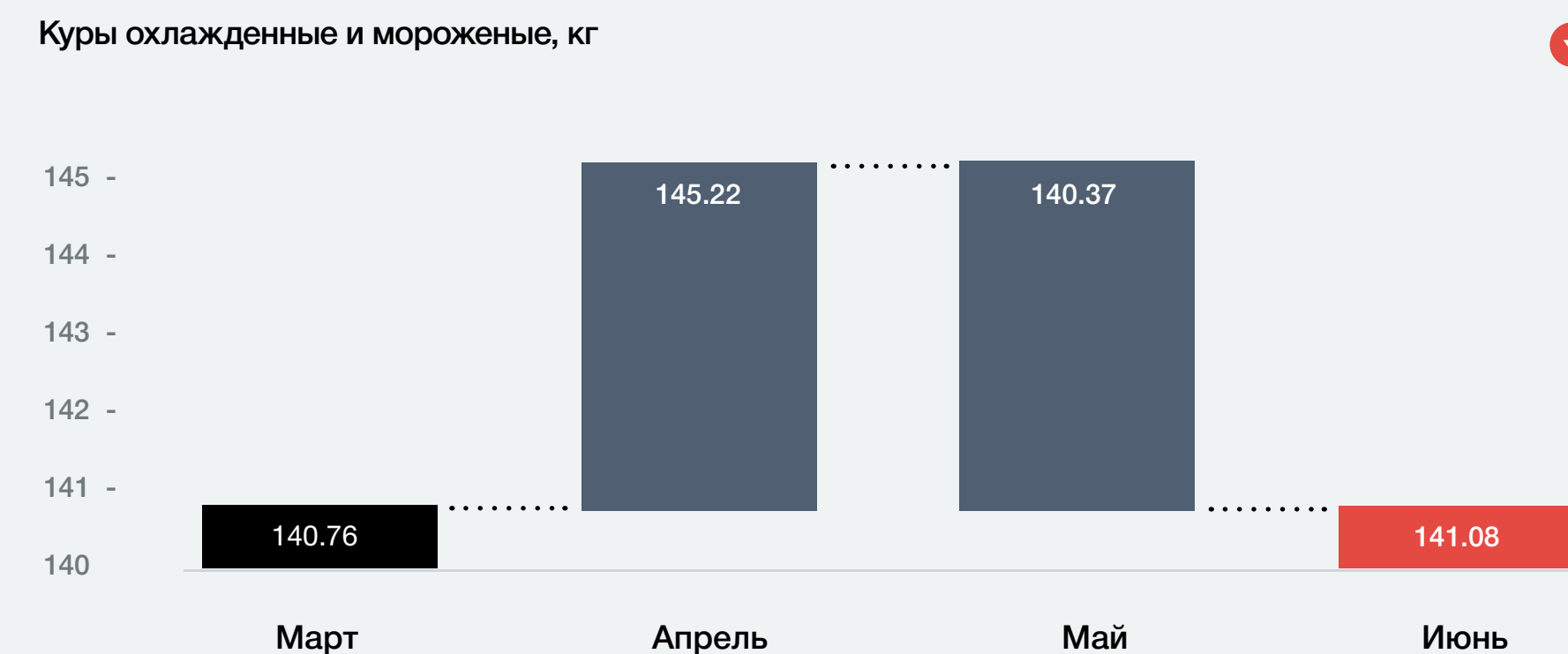
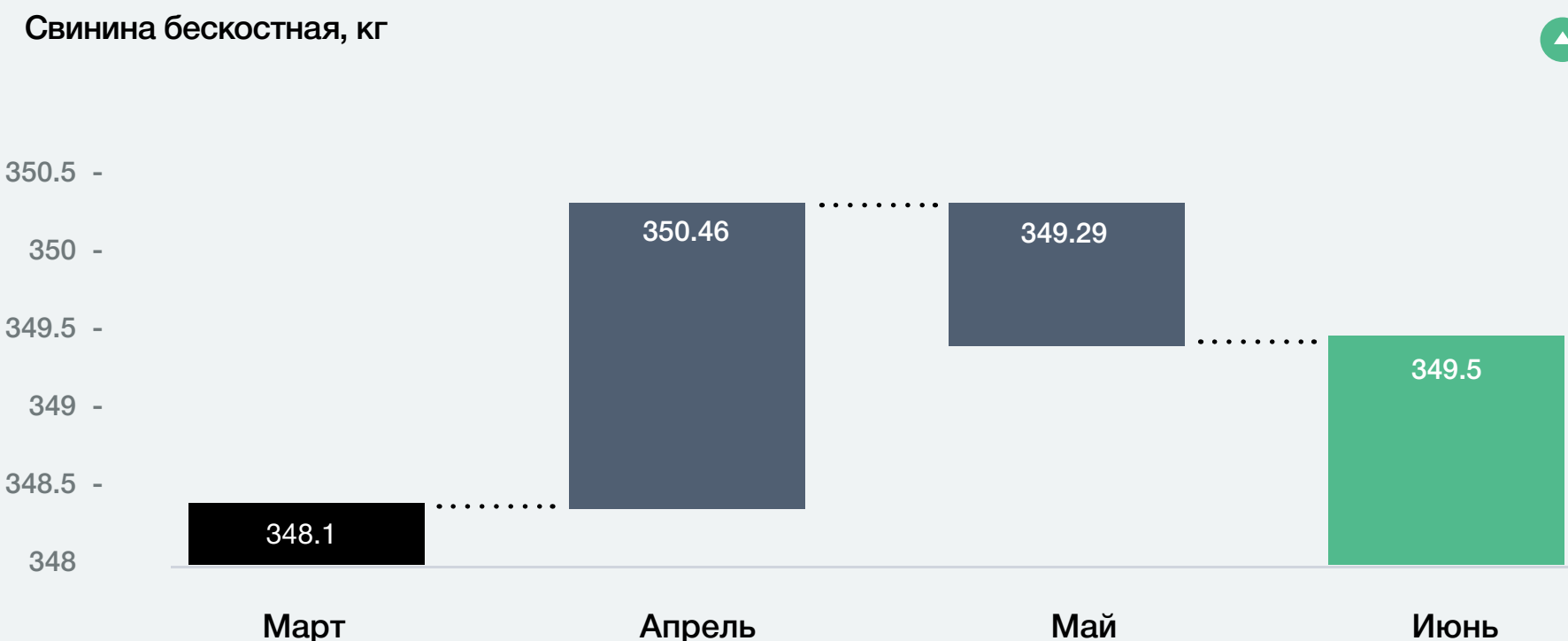
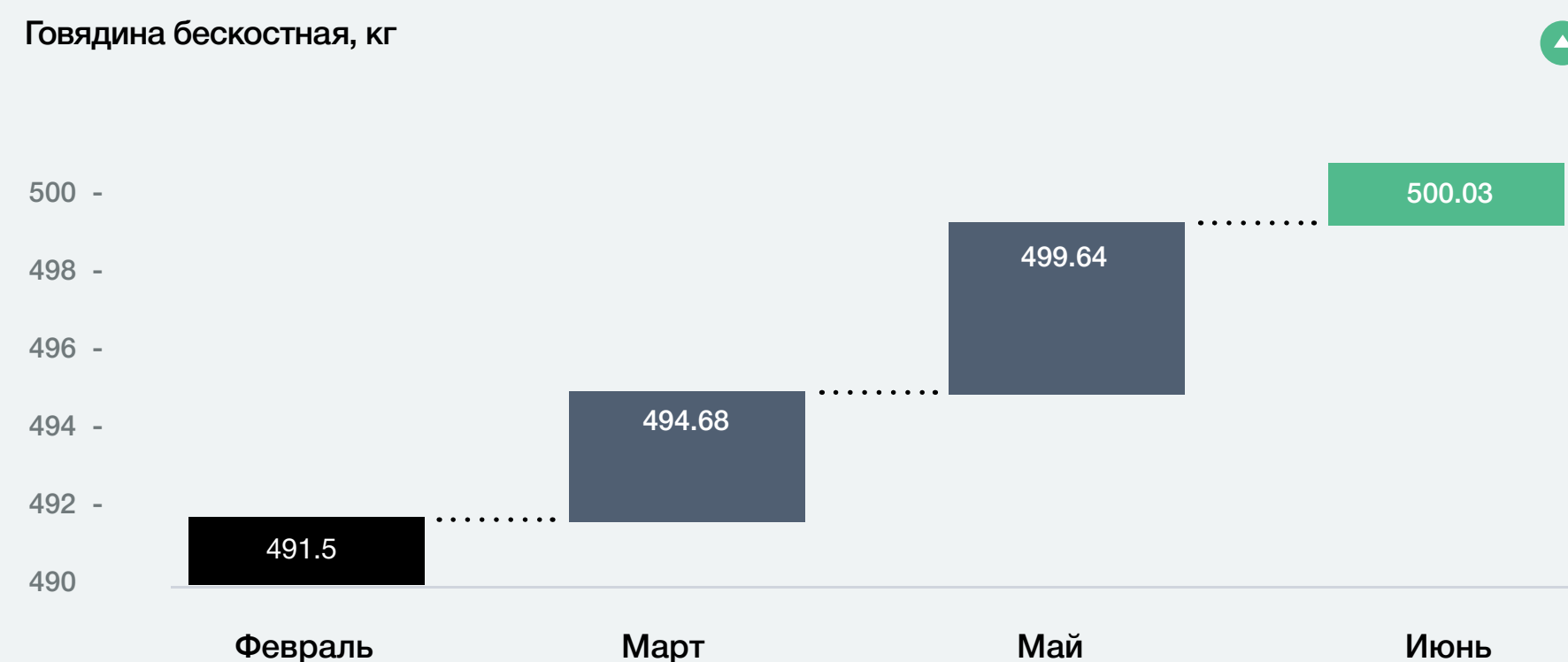


FROM FEED TO FOOD



## Средние потребительские цены за 4 месяца

Единицы измерения, рубль



### Говядина

Произведено в с/х организациях КРС в январе-июне 2020 года (по данным Росстата) – 490,2 тыс. т (+2,3% к аналогичному периоду 2019 года).

По оперативным данным Системы мониторинга и прогнозирования продбезопасности Минсельхоза России (далее СМ ПБ) средневзвешенная цена сельскохозяйственных производителей (без НДС) по Российской Федерации на 22.07.2020 на КРС (в живом весе) составила 119,63 тыс. руб./т (-0,2% за неделю), на говядину полутуши – 238,24 тыс. руб./т (-0,2% за неделю).

### Свинина

Произведено в с/х организациях в январе-июне 2020 года (по данным Росстата) свиней – 2 339,3 тыс. т (+12,7% к аналогичному периоду 2019 года).

По оперативным данным СМ ПБ средневзвешенная цена сельскохозяйственных производителей (без НДС) по Российской Федерации на 22.07.2020 на свиней (в живом весе) составила 98,86 тыс. руб./т (+2,3% за неделю), на свинину полутуши – 153,68 тыс. руб./т (+2,9% за неделю).

### Мясо Птицы (Кур)

Произведено в с/х организациях мяса птицы в январе-июне 2020 года (по данным Росстата) 3 102,6 тыс. т (+0,8% к аналогичному периоду 2019 года).

По оперативным данным СМ ПБ средневзвешенная цена сельскохозяйственных производителей (без НДС) по Российской Федерации на 22.07.2020 на живую птицу составила 79,08 тыс. руб./т (+0,4% за неделю), на мясо птицы (кур) – 104,89 тыс. руб./т (+0,1% за неделю).



Мясная продукция

# Предложения производителей

Технические характеристики товара могут отличаться от указанных на сайте, уточняйте технические характеристики товара на момент покупки и оплаты. Вся информация на сайте о товарах носит справочный характер и не является публичной офертой в соответствии с пунктом 2 статьи 437 ГК РФ. Убедительно просим Вас при покупке проверять наличие желаемых функций и характеристик.



Нижний Новгород

## «Чернышихинский мясокомбинат»

### О компании

Современное предприятие по производству качественной мясной продукции и колбас из натурального сырья по доступным ценам. Наш завод расположен в экологически чистом районе Нижегородской области.

В производственном процессе мы используем чистую и вкусную родниковую воду из нашего региона и постоянно следим за качеством выпускаемой продукции. Если вам нравятся колбасы и мясные полуфабрикаты из натурального сырья без сои и ГМО – выбирайте Чернышихинский мясоперерабатывающий комбинат.



### Ассортимент Продукции

Колбаса "Особая коллекция"

Мясо

Колбасы и деликатесы

Пельмени, манты, хинкали

#### АДРЕС

607699, Россия, Нижегородская обл., Кстовский район, пос. Чернышиха

#### ТЕЛЕФОН

+7 (83145) 67-7-01

#### ПОЧТА

office-manager@chmk-nn.ru



Калории	Белки, гр.	Жир, гр.
<b>2235 кДж</b>	<b>21,0</b>	<b>52,0</b>

Масса нетто: 0,5 кг.

#### Московская ГОСТ с/к в/с

Говядина, шпик, посолочная смесь (поваренная соль, фиксатор окраски-нитрит натрия), сахар-песок, перец черный, антиокислитель-аскорбиновая кислота.

Условия хранения: при относительной влажности воздуха 75-78% и температуре воздуха от 0 до 12°C

Срок годности: 120 суток



#### Брауншвейгская ГОСТ с/к в/с

Срок годности: 120 суток

Калории	Белки, гр.	Жиры, гр.
<b>2449 кДж</b>	<b>18,0</b>	<b>57,0</b>



#### Мадера с/к в обсыпке

Срок годности: 120 суток

Калории	Белки, гр.	Жиры, гр.
<b>2403 кДж</b>	<b>13,0</b>	<b>58,0</b>



#### Сальчичон с/к

Срок годности: 120 суток

Калории	Белки, гр.	Жиры, гр.
<b>2403 кДж</b>	<b>13,0</b>	<b>58,0</b>



#### Пршутто с/к

Срок годности: 120 суток

Калории	Белки, гр.	Жиры, гр.
<b>2403 кДж</b>	<b>13,0</b>	<b>58,0</b>

# Популярные продукты

## Производство на качественном оборудовании

Мы оснастили свой мясокомбинат современным итальянским и немецким оборудованием как в производственных цехах, так и технологических лабораториях. Специальные охлаждающие машины установлены по всему периметру предприятия. При этом мы находимся в постоянном движении и модернизации. «Чернышихинский мясокомбинат» успешно прошел добровольную сертификацию качества ХАССП — потребителю не о чем беспокоиться.

## Наши преимущества

Использование в процессе производства исключительно свежего мяса и правильных специй, которые делают вкус колбас отменным;

Современное оборудование от европейских производителей;



Москва

## ООО «КУРОФФ»

### О производстве

Основной производственной деятельностью сети хозяйств является переработка продукции птицеводства.

Благодаря постоянной модернизации и усовершенствованию технологической базы, ежегодно растут производственные показатели фабрики.

На сегодняшний день ООО «Курофф» способна обеспечить диетической продукцией не только жителей России, но и зарубежья



Куриная продукция премиум класса  
от фермеров оптом

Доставка по всей России и СНГ

АДРЕС

150010, Российская Федерация, Ярославская обл., г. Ярославль, 2-я Транспортная ул., д. 66

ТЕЛЕФОН

+7 (962) 366 92 06, +7 (495) 136 92 06

ПОЧТА

[info@kuroff.ru](mailto:info@kuroff.ru)



1

### Двойная сертификация

Прежде чем попасть к вам на стол, курица проходит первичную сертификацию на птицефабрике, а затем перед фасовкой

2

### Доставляется свежей

Во время транспортировки поддерживается оптимально низкая температура хранения курицы и сохраняется целостность упаковки. Мы дорожим нашей репутацией, поэтому вы можете рассчитывать на доставку свежего куриного мяса

# Преимущества продукции Курофф

## Как заказать и оплатить

Вы оставляете заявку на сайте или связываетесь с нашим менеджером по телефону +7 (495) 136 92 06 и составляете заказ. Оплата производится по безналичному расчету.

## Аккредитованы в системах

Аргус

Меркурий

Цербер

## Условия доставки

В целях улучшения качества обслуживания мы предлагаем вам воспользоваться нашим сервисом доставки. Минимальную сумму заказа уточняйте у менеджера.

**Garibaldi**  
продовольственная безопасность

Самара

## ООО «Самарский мясокомбинат»

### О производстве

Российская компания Garibaldi основана в сентябре 1996 года, получив свое название в честь Гарибальди Кузичкина - отца ее основателя Олега Гарибальдиевича Кузичкина.

Производство находится в городе Самара и производит более 300 наименований продуктов питания.

Производство оснащено оборудованием Немецких марок VEMAG, BAADER, MAJA, VARIOVAC , NANDTMANN, AUTOTHERM, Австрийских LASKA , Итальянских ROLL-MATIC , COLIMATIC, RISCO .

Стратегия компании заключается в построении стабильных, выгодных для наших партнеров условий, для ведения прозрачного и стабильного бизнеса.



### Ассортимент Продукции

Колбасы

Деликатесы

Сосиски

Ветчины

Шашлыки

Фермерские продукты

Полуфабрикаты

#### АДРЕС

ООО «Самарский мясокомбинат»  
443022, г. Самара, пр. Мальцева 4, литер Д-Д4

#### ТЕЛЕФОН

+7 (846) 992 6802

#### ПОЧТА

manager@smko.ru



Калории 100 гр.	Белки, гр.	Жир, гр.
<b>300 ккал</b>	<b>12,0</b>	<b>28,0</b>

Вес: 1 кг

### Любительская ГОСТ полиамидная оболочка

свинина, говядина, шпик, вода питьевая, посолочная смесь, пряности (перец черный, орех мускатный).

Условия хранения: при температуре от 0 до 6 0С и относительной влажности воздуха - 75%

Срок годности: 75 суток



### Балыковая Гарибальди

Срок годности: 30 суток

Калории	Белки, гр.	Жиры, гр.
<b>1235 кДж</b>	<b>15,0</b>	<b>25,0</b>



### Рулетная

Срок годности: 20 суток

Калории	Белки, гр.	Жиры, гр.
<b>186 ккал</b>	<b>21,3</b>	<b>11,0</b>



### Молочная полиамидная оболочка

Срок годности: 75 суток

Калории	Белки, гр.	Жиры, гр.
<b>1013 кДж</b>	<b>11,0</b>	<b>22,0</b>



### Сервелат «Зернистый»

Срок годности: 30 суток

Калории	Белки, гр.	Жиры, гр.
<b>391 ккал</b>	<b>18,0</b>	<b>35,0</b>

# Популярные продукты

## Партнерам

Мы дорожим совместной работой со своими партнерами и открыты для новых предложений.

Приглашаем будущих партнеров к взаимовыгодному сотрудничеству.

Стратегия компании заключается в построении стабильных, выгодных для наших партнеров условий, для ведения прозрачного и стабильного бизнеса.

## Наши преимущества

Компания Гарибальди готова сотрудничать и рада новым клиентам. Бизнес ведется прозрачно. Готовы предложить вам стабильную работу вместе с Гарибальди

Вы можете выразить свои пожелания нашему менеджеру  
e-mail: [manager@smko.ru](mailto:manager@smko.ru)



Воронеж

## ООО «Заречное»

### О производстве

ПРАЙМБИФ — это премиальный бренд высококачественной мраморной говядины, в основе которого лежит особый подход к разведению, откорму и выращиванию животных в наиболее экологически благоприятных регионах Российской Федерации.

Для производства говядины ПРАЙМБИФ используются молодые бычки лучших мясных пород — преимущественно абердин-ангус. В 2008 году Центр генетики «Ангус», входящий в группу компаний «Заречное», ввез в Россию первую партию из 250 нетелей и 10 быков, полученных от лучших производителей и предоставленных фермерами с многолетним стажем и высокой репутацией на мировом рынке.

Благодаря правильной генетике, кукурузному откорму и благоприятной экологии степень мраморности говядины ПРАЙМБИФ всегда варьируется в диапазоне между высшими ступенями Choice+ и Prime.



### Ассортимент Продукции

Отруба	Стейки	Деликатесы
Чевапи	Вырезки	Полуфабрикаты

#### АДРЕС

394006 г. Воронеж, ул. Красноармейская,  
52Д, 4 этаж

#### ТЕЛЕФОНЫ ОТДЕЛА ПРОДАЖ:

+7 (495) 984-74-04, +7 (499) 755-67-60

#### ПОЧТА

zakaz@zarechnoe.ru

# Бестселлеры Выбор покупателей

## Праймбиф™ — это не только знак качества отборной говядины

Это стиль жизни, особая философия потребления мяса как основного источника натурального белка, необходимого для здоровья и полноценной жизни любого современного человека.

## Мраморность высших категорий CHOICE+ / PRIME

Степень мраморности (количество тонких жировых прослоек между мышечными волокнами) — ключевой показатель качества говядины и залог ее вкуса и аромата. Общепринятой является классификация мраморности, утвержденная Минсельхозом США (USDA), согласно которой наивысшей ступенью считается категория Prime, далее следует Choice, а замыкает тройку лидеров Select.



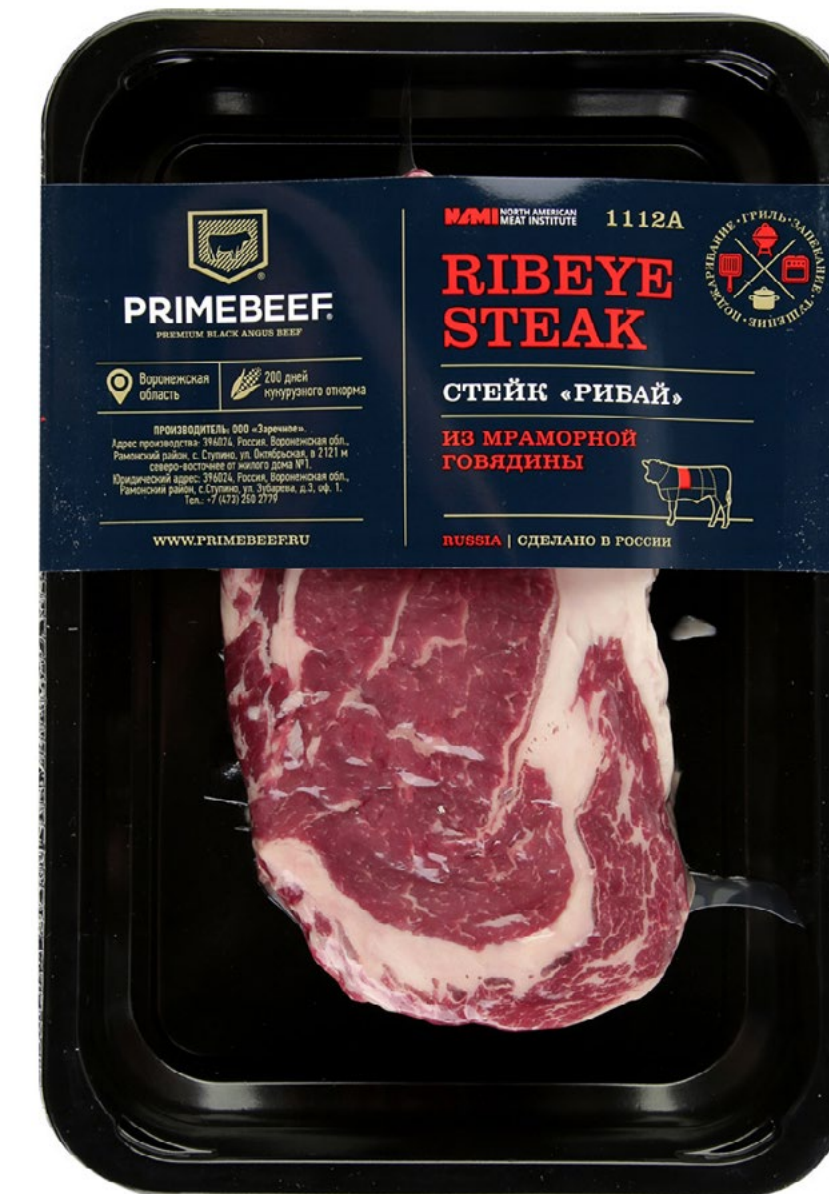
Калории на 100 г.	Кислотность	Объем, мл
<b>3676 кДж</b>	<b>0.8%</b>	<b>175</b>

Оливковое масло первого отжима 99 %, экстракт белого трюфеля 1%

### Оливковое масло ароматизированное белым трюфелем Giuliano Tartufi

Масло премиум-класса, изготовленное из лучших сортов оливок с добавлением белого трюфеля, гриба, который по праву считается самым дорогим и ценным в мире.

Срок годности 10 суток.



Калории на 100 г.	Белки, г.	Жир, г.
<b>230 ккал</b>	<b>16.0</b>	<b>18.0</b>

Вес упаковки: 400 г.

### Стейк «Рибай» из говядины Праймбиф

Полуфабрикат мясной порционный бескостный категории А из мраморной говядины, охлажденный Стейк «Рибай» из мраморной говядины (Ribeye Steak, 1112A)

Срок годности 35 суток



Калории на 100 г.	Белки, г.	Жир, г.
<b>230 ккал</b>	<b>16.0</b>	<b>18.0</b>

Вес упаковки: 400 г.

### Стейк дэнвер из говядины Праймбиф

Это филейная часть шейного отруба молодых бычков. Дэнвер отличается высокой мраморностью, крупными волокнами и вытянутой форм.

Срок годности 35 суток



Август 2020

# Новинки рынка FMCG

Технические характеристики товара могут отличаться от указанных на сайте, уточняйте технические характеристики товара на момент покупки и оплаты. Вся информация на сайте о товарах носит справочный характер и не является публичной офертой в соответствии с пунктом 2 статьи 437 ГК РФ. Убедительно просим Вас при покупке проверять наличие желаемых функций и характеристик.

РЕМИТ

Москва

# KABANOS CLASSIC

## Описание

KABANOS Classic - это классический насыщенный мясной вкус отборной свинины, гармонично приправленной сельдереем и чесноком! Удобно брать с собой – в школу, в институт, на работу, на любимый матч, в поход, на рыбалку, по грибы, в велотур, на концерт, на алковечеринку, просто для прогулки по городу - Очень вкусный и быстрый перекус - Почти 2 м яркого вкуса в одной упаковке! - Не надо чистить (съедобная оболочка) - Долгий срок хранения - 180 дней - Не нужно хранить в холодильнике - Удобно есть самому, весело делиться с друзьями! Попробуй - не остановишься!



Калории на 100 г.	Белки, гр.	Жиры, гр.
<b>1740 кДж</b>	<b>24</b>	<b>33</b>

Снеки

### Classic

Упаковано в модифицированной газовой среде.

Артикул: 74523

СТО 51069329-003-2012

Срок годности не более 180 суток при t от +2°C до +24°C.

## Состав продукта

Свинина, филе грудки куриной, филе бедра куриного, соль нитритная (соль, фиксатор окраски нитрит натрия), пшеничная клетчатка, крахмал пшеничный, стабилизатор альгинат натрия, пряности (сельдерей, чеснок), сахар, антиокислитель аскорбат натрия, краситель экстракт паприки. Производится на предприятии, где также используются горчица, молоко, орехи, пшеница, сельдерей, соя и яйца. Допускается появление белого соляного налета на поверхности продукта, что не является признаком ухудшения качества.





Мясная продукция

# Новости / Пресс-релизы

Технические характеристики товара могут отличаться от указанных на сайте, уточняйте технические характеристики товара на момент покупки и оплаты. Вся информация на сайте о товарах носит справочный характер и не является публичной офертой в соответствии с пунктом 2 статьи 437 ГК РФ. Убедительно просим Вас при покупке проверять наличие желаемых функций и характеристик.



# Импорт свинины в Россию упал до минимума

29.07.2020

Увеличение собственного производства, падение цен и введение импортной пошлины на свинину привели к снижению импорта этого мяса до минимальных значений. По итогам первого полугодия поставки сократились на 98%, до 1 тыс. тонн, тогда как ранее РФ импортировала до 100 тыс. тонн продукта ежегодно. Уход иностранной свинины поможет предотвратить резкий обвал цен на это мясо, которые все равно в этом году могут сократиться на 3–4%.

По итогам января—июня импорт свинины из стран дальнего зарубежья в Россию сократился на 98%, до 1 тыс. тонн год к году, подсчитали в Центре отраслевой экспертизы Россельхозбанка. В денежном выражении объем поставок снизился с \$170 млн до \$3 млн. По словам руководителя центра Андрея Дальнова, причиной стало повышение привлекательности рынков Китая и стран Юго-Восточной Азии для мировых экспортеров, а также изменения в тарифной политике России. Ранее импорт свинины в РФ регулировался квотой (400 тыс. тонн в 2019 году), а с этого года на ввоз этого мяса стала действовать пошлина в 25%.

В 2018–2019 годах в Россию импортировалось до 100 тыс. тонн свинины ежегодно. Как отмечает господин Дальнов, такие поставки позволяли мировым производителям влиять на динамику оптовых цен на свинину в РФ, особенно по позициям, которые доминировали в импорте. Теперь этот фактор почти сойдет на нет, говорит он. Согласно прогнозам аналитиков Россельхозбанка, по итогам этого года поставки свинины в Россию достигнут 10 тыс. тонн, в основном за счет ввоза из стран ЕАЭС.

В итоге импорт не превысит 1% от объема потребления этого мяса, который в 2020 году оценивается в 4,1 млн тонн.

Гендиректор Национального союза свиноводов Юрий Ковалев уточняет, что в этом году российский рынок обойдется без импортной свинины впервые как минимум за последние 30 лет. По его словам, главная причина вытеснения иностранной продукции — рост собственного производства: за первые шесть месяцев года показатель увеличился на 12,6% год к году. В 2019 году в РФ было выпущено 4,4 млн тонн свинины. Динамика сопровождалась систематическим снижением оптовых цен, из-за чего мировые поставщики потеряли интерес к российскому рынку, переключившись на азиатские страны, где стоимость свинины выше, рассуждает господин Ковалев.

По данным Центра агроаналитики Минсельхоза, средние цены производителей на свинину в живом весе на конец мая были на уровне 86,16 руб. за 1 кг против 108,43 руб. за 1 кг годом ранее. При этом, добавляет руководитель Национальной мясной ассоциации Сергей Юшин, цены на свинину в Бразилии в последнее время выросли на 30–40% из-за того, что продукция была бы неконкурентоспособной в России даже при нулевой ставке пошлины. Иностранная свинина оказалась дороже российской, что и привело к сокращению импорта, указывает гендиректор группы «Русагро» Максим Басов. По прогнозам Юрия Ковалева, в ближайшие три года производство свинины в России за счет ввода новых комплексов увеличится примерно на 1 млн тонн.



## «Сливушки» - новое имя сливочных сосисок бренда «Вязанка»

### Описание

Этот продукт отличается нежным сливочным вкусом, благодаря чему он особенно любим детьми. Именно большая популярность сосисок «Сливочные» у покупателей стала одной из главных причин для смены названия – флагман должен иметь уникальное имя, которое отстроит его от категории и дополнительно выделит на полке.

Благодаря обновленной рецептуре с использованием отборных мясных ингредиентов, сливок, коровьего молока и сбалансированного букета пряностей без жгучих специй вкус сосисок стал еще более нежным.

Для поддержки визуального восприятия проведенных изменений дизайн упаковки был также обновлен: название «Сливушки» выделено фоновым элементом, символизирующим всплеск сливок. А ставший уже традиционным для упаковки сливочных сосисок бренда «Вязанка» графический элемент в виде молочника, выложенного из веревочки, дополнен каплями сливок.

ТЕЛЕФОН

+7 (4922) 52-99-99 доб. 1333

ПОЧТА

Partner\_sales@abiproduct.ru

**Вязанка®**

*Нежность,  
которая нас связывает*



“

**Денис Мартасов,  
директор департамента маркетинга Abi:**

*«Наша компания известна своими сильными брендами, которые, во многом, состоялись именно благодаря нестандартному подходу к позиционированию, продвижению и неймингу. В свое время бренд «Вязанка» произвел настоящую революцию на рынке, предложив покупателю необычную вареную колбасу в обвязке. Теперь пришло время для переосмысления такого традиционного продукта как сливочные сосиски – давая уникальное название, мы хотим подчеркнуть его индивидуальность и усилить эмоциональную связь с брендом «Вязанка».*

**Ядрёна  
Копоть**



## Мясные снеки бренда «Ядрёна копоть» - теперь на теплой полке

Благодаря использованию новой улучшенной рецептуры, снеки «Ядрёна копоть» стали не только еще более мясными и аппетитными, но и более удобными для употребления – для их хранения не нужен холодильник. Если ранее в торговых точках продукт был представлен исключительно на полке с колбасными изделиями, то теперь его можно найти и в зоне снеков. Это значительно расширяет возможности для покупки продукта, а также способствует более правильному восприятию позиционирования. Питательный мясной снек удобно взять с собой, не переживая за температуру хранения и вкусно перекусить в любой ситуации.

В 2019 году бренд «Ядрёна копоть» выпустил линейку мясных снеков, состоящую из двух позиций: «Чипсы сыровяленые из натурального филе» и «Мини-салями сырокопченые со вкусом бекона». Каждый продукт имеет свои отличительные особенности.

«Чипсы сыровяленые из натурального филе» - отличная закуска в формате тонких ломтиков из мяса, приправленных ароматными специями. Благодаря уникальной технологии изготовления мясные слайсы не требуют обжарки на масле, при этом обладают ярким пикантным вкусом и легким ароматом дымка. Филе цыпленка – основной ингредиент снеков - приправлен букетом натуральных специй: паприка, горчица, орегано, чеснок, черный перец и др.

«Мини-салями со вкусом бекона» - колбаски «на один укус» с насыщенным ароматом натурального копчения и вкусом бекона. Продукт изготовлен по классической технологии производства сырокопченых колбас и полностью готов к употреблению – не нужно очищать, готовить или нарезать.

Сочетание традиционных методов сохранения мяса - дегидратация, посол,

добавление натуральных антиокислителей (экстракты зеленого чая и розмарина) и современных технологий - упаковка из высокобарьерной пленки и защитная среда - способствуют сохранению свежести продукта на протяжении всего срока хранения (120 суток).

Денис Мартасов, директор департамента маркетинга Abi: «Линейка мясных снеков «Ядрёна копоть» была выпущена компанией в 2019 году и довольно быстро завоевала популярность у покупателей. Но мы не стоим на месте и всегда стараемся предвосхитить ожидания наших потребителей, поэтому было принято решение сделать продукт еще более удобным.

Хранение без холодильника открывает широкие возможности для выкладки продукта в магазинах – у касс, в тематических зонах, например, посвященных пикникам и барбекю, а также позволяет продавать продукт на АЗС, в снек-барах и т.п.»

Abi - ведущий в России производитель удобных и простых в приготовлении продуктов питания из мяса. По данным потребительской панели GfK, Abi - лидер по продажам во всех категориях присутствия на территории РФ: «колбасы и сосисочные изделия», «замороженные полуфабрикаты» и «замороженные полностью готовые продукты»<sup>1</sup>. Компания владеет и управляет тремя современными заводами на территории РФ и специализируется на производстве продуктов для потребителей с различными вкусовыми предпочтениями. В портфель Abi входят бренды «Вязанка», «Горячая штучка», «Стародворье», «Ядрёна копоть». Дистрибуторская сеть компании охватывает практически все регионы РФ, страны Таможенного союза – Казахстан и Республику Беларусь, а также Абхазию и Азербайджан. Продукция компании доступна более чем 140 млн россиян.



Vol.59

**Спасибо за просмотр!**