

VOL.61

# Food·Magazine

Обзор рынка продуктов питания

Статистика

Новости рынка

Пресс-релизы

Новинки рынка FMCG



5

7

9

11

4

16

14

18

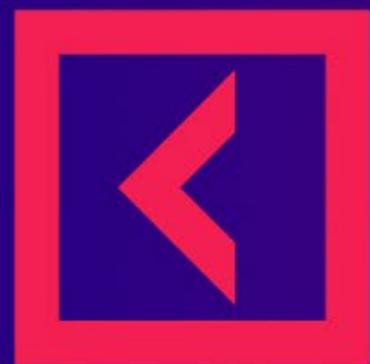
 СИНЕРГИЯ  
ШКОЛА БИЗНЕСА

 ВТБ

0+

16-17 ОКТЯБРЯ 2020

GRAND BALLROOM

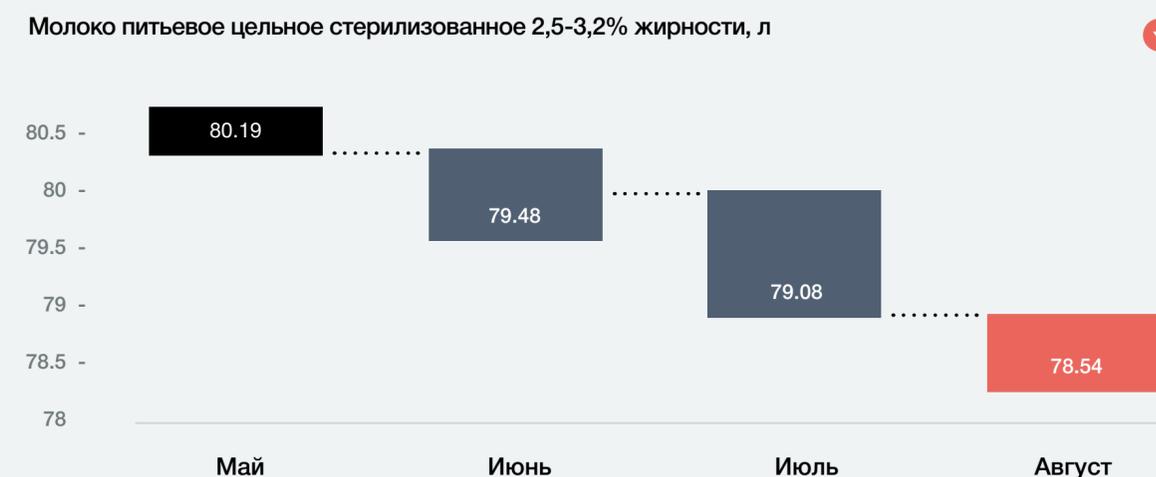
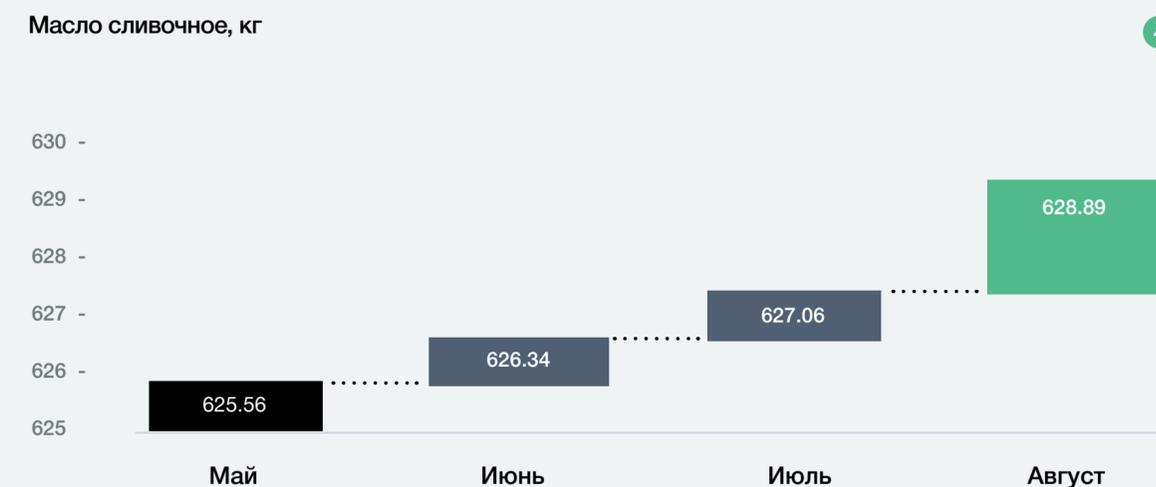
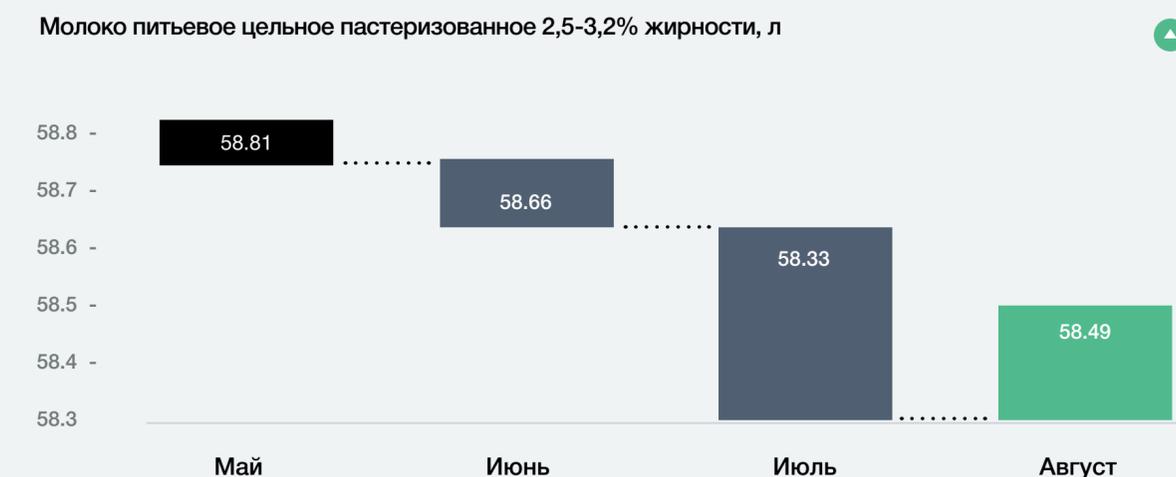
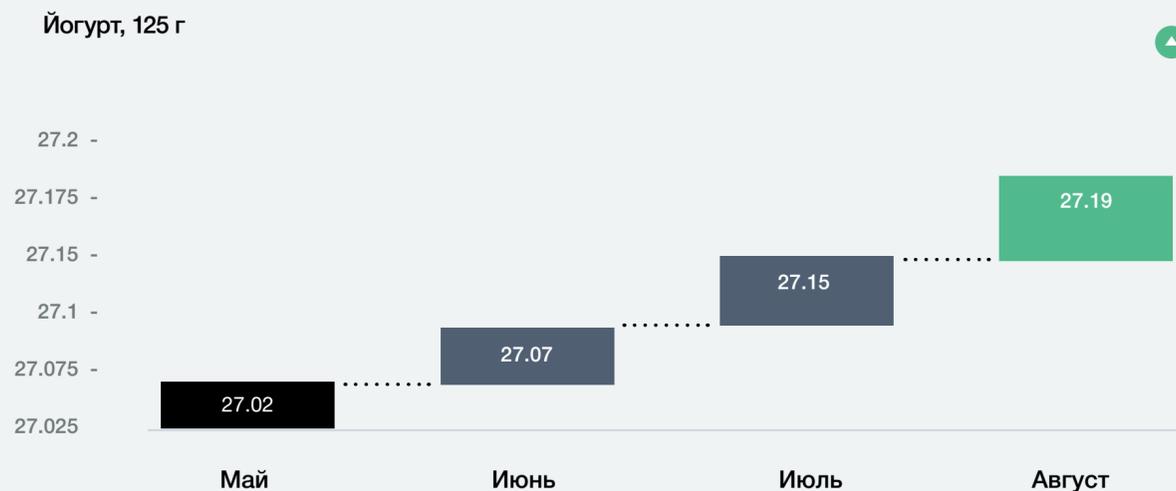


# SYNERGY MBA FORUM



## Средние потребительские цены за 4 месяца

Единицы измерения, рубль



### О ситуации на рынке молока и молокопродуктов (28 сентября – 2 октября 2020 г.)

В январе-августе 2020 года валовой надой молока в хозяйствах всех категорий составил 22,1 млн т и увеличился относительно уровня 2019 года на 2,9%, в сельскохозяйственных организациях валовой надой молока увеличился на 6,0% до 12,1 млн т. Так, в январе-августе 2020 года в сельскохозяйственных организациях надой на 1 корову составил 4 984,0 кг (+6,4% к аналогичному периоду 2019 года).

На основе данных, полученных из единой межведомственной информационно-статистической системы

По данным Росстата объем промышленного производства молока, кроме сырого в январе-августе 2020 года составил 3 583,5 тыс. т (на 0,7% выше аналогичного периода 2019 года), продуктов кисломолочных (кроме творога) – 1 886,9 тыс. т (-0,9%), сыров – 376,5 тыс. т (+6,5%), молочкосодержащих продуктов с заменителем молочного жира, произведенных по технологии сыра – 126,7 тыс. т (+6,6%), масла сливочного – 195,1 тыс. т (+7,5% больше), молока и сливок сухих – 113,2 тыс. т (+2,3%).



Молочные продукты

# Предложения производителей

Информация о технических характеристиках, комплекте поставки, стране изготовления, внешнем виде и цвете товара носит справочный характер и основывается на последних доступных к моменту публикации сведениях

# ne moloko

ОАО «Сады Придонья»

## ПОЧЕМУ NEMOLOKO

### Почему мы произвели этот продукт?

Мы такие же потребители — каждый день ходим в магазин, покупаем продукты, готовим для себя, своих родных и хотим быть уверенными в пользе того, что мы выбираем. Мы мечтаем жить в мире, где все настоящее — в мире гармонии и натуральности, в котором нет места обману и фальсификату. Недобросовестные производители часто злоупотребляют доверием людей. Как следствие, вокруг появляется большое количество дешевых заменителей и суррогатных продуктов, которые не имеют ничего общего с их первозданным вкусом и пользой.

Разработка новой линейки продуктов «Nemoloko» полностью соответствует миссии, которой компания следует более 20 лет — производить только здоровые продукты и повышать качество жизни людей.



## Ассортимент производимой продукции

Овсяные	Гречневые	Рисовые
Десерты	Для детей	Каши

ПО ВОПРОСАМ КАЧЕСТВА

8-800-100-50-77

ВРЕМЯ РАБОТЫ: 9:00-17:00



### Другой формат

ОБЪЕМ 250 мл

Эн. ценность	Белки, г.	Углеводы, г
<b>180 кКал</b>	<b>1</b>	<b>6,5</b>

Объем 1 л

### NemoLoko гречневое классическое лайт 1,5%

#### СОСТАВ

вода, гречневая мука, рапсовое масло, фосфат кальция, соль, витамин B2 (рибофлавин)

NemoLoko гречневое классическое лайт с жирностью 1,5% долгожданный продукт для многих, так как он не содержит глютен.

Производство: Россия



### NemoLoko Овсяное Классическое 3,2%

Объем 1 л

Эн. ценность	Белки, г.	Углеводы, г
<b>250 кДж</b>	<b>1</b>	<b>6,5</b>



### NemoLoko Овсяное Классическое

Объем 1 л

Эн. ценность	Белки, г.	Углеводы, г
<b>150 кДж</b>	<b>1</b>	<b>6,5</b>



### NemoLoko Овсяное Классическое Лайт 1,5%

Объем 1 л

Эн. ценность	Белки, г.	Углеводы, г
<b>180 кДж</b>	<b>1</b>	<b>6,5</b>



### NemoLoko Овсяное Ванильное

Объем 1 л

Эн. ценность	Белки, г.	Углеводы, г
<b>250 кДж</b>	<b>1</b>	<b>6,5</b>

# Выбор покупателей

## Технология

Наш продукт произведён из 100% российского сырья — экологически чистого овса, выращенного в регионах Поволжья и Юга России.

Ультрапастеризация и асептический розлив (он происходит полностью в закрытом стерильном пространстве, без доступа воздуха), позволяют хранить готовый продукт в течение года при комнатной температуре. В продукте нет консервантов!

## Хранение и транспортировка

Вся готовая продукция (пачки Тетра Пак) фасуется в картонные гофрокоробы по 12 штук, формируется в паллеты и обматывается стреч-пленкой. Это делается для лучшего сохранения товарного вида пачки и предотвращения возможных повреждений в процессе хранения и транспортировки.

Продукт хранится при постоянной температуре от 0 до 25 градусов в сухих чистых помещениях современного оборудованного склада производителя и его дилеров



г. Москва

## ООО «Пармалат МК»

### О компании

Белый город – это российская торговая марка, под которой выпускаются традиционные молочные продукты для всей семьи, в современной упаковке, которая сохраняет все полезные свойства продукта и обеспечивает его хранение.

Белый город – это превосходные продукты, которые приготовила для Вас сама природа!



### Ассортимент производимой продукции

Молоко

Кисломолочные продукты

Сливки

Сметана

Молочные коктейли

Йогурты

АДРЕС

Московская обл., Истринский район,  
д. Лешково, 180

ТЕЛЕФОН

+7 (495) 787-02-22, +7 (495) 660-55-06



Эн. ценность	Белки, г.	Углеводы, г.
<b>65 ккал</b>	<b>2.9</b>	<b>10,7</b>

Tetra Edge

**Молочный коктейль Шоколад 1,2%**

Срок годности: 6 мес

Условия хранения: от +2 до +25 °С



Эн. ценность	Белки, г.	Углеводы, г.
<b>67 ккал</b>	<b>2,7</b>	<b>10,7</b>

Tetra Edge

**Молочный коктейль Черника 1,5%**

Срок годности: 6 мес

Условия хранения: от +2 до +25 °С

## Выбор покупателей

### Производство

Наши молочные продукты «Белый Город» приготовлены из свежего молока и обладают насыщенным сливочным вкусом, знакомым с детства.

Благодаря современным технологиям в молочных продуктах «Белый Город» бережно сохранены все полезные свойства натурального свежего молока.





г. Владивосток

## «МЕЖ-КОМПАНИ»

### О компании

Вся производимая продукция «МЕЖ-КОМПАНИ» Полутвердые сыры, Сырные продукты серии «Луговые», Сычужный сырный продукт «Сибирячок», Масло сливочное задекларирована и имеет сертификаты соответствия



### Ассортимент производимой продукции

Полутвердые сыры

Сырные продукты

Сливочное масло

АДРЕС

644036, Российская Федерация,  
г. Омск, ул. Перова, 41

ТЕЛЕФОН

Многоканальный: +7 (381) 255-13-41

ПОЧТА

[sbyt@mezh-company.ru](mailto:sbyt@mezh-company.ru)

# Продукция

## Описание

Полутвердые сыры от производителя. Поставка полутвердых сыров оптом.

Срок годности: 120 суток при температуре хранения от 0°C до 6°C и относительной влажности воздуха от 80% до 85% включительно

Дата выработки (число, месяц, год), номер партии см. на упаковке



Эн. ценность	Белки, г.	Углеводы, г.
<b>363 ккал</b>	<b>24.1</b>	<b>0.3</b>

ГОСТ 32260-2013

**Российский сыр, жирность: 50%**

Форма продукта: Круг 7-8 кг.

Плотная консистенция и красивый кремовый цвет, а также характерный аромат - все это делает Российский сыр одним из популярных.



Эн. ценность	Белки, г.	Углеводы, г.
<b>352 ккал</b>	<b>26.0</b>	<b>0.0</b>

ГОСТ 32260-2013

**Голландский сыр, жирность: 45%**

Форма продукта: Круг 1.5 кг.

Консистенция плотная, но эластичная, чуть кисловатый или солоноватый со слабой ореховой ноткой вкус. Рисунок текстуры равномерный, с глазками различной формы



Эн. ценность	Белки, г.	Углеводы, г.
<b>356 ккал</b>	<b>25.0</b>	<b>2.0</b>

СТО 49512792-001-2016

**Сыр Гауда, жирность: 45%**

Форма продукта: Круг 1.5 кг.

Твердая, упругая консистенция, равномерное распределение глазков округлой формы отличает сыр Гауда среди других. Более пряный и насыщенный вкус.



**КХ «Приручейная долина»**

Санкт-Петербург

## Ферма «Приручейная долина»

### Описание

Мы работаем для тех, кто внимательно относится к своему здоровью и понимает, что сбалансированное питание, состоящее из натуральных продуктов, — его основа и залог хорошего самочувствия на долгие годы.

Еда — это не просто продукты питания, но и образ жизни, и философия, и способ поправить здоровье.

Заказ козьей продукции у нас это не столько экономия времени и удобство, сколько гарантия получения её свежей, без консервантов и химических добавок, увеличивающих сроки хранения, а, следовательно, не только полезной, но и потрясающе вкусной.



### Ассортимент Продукции

Молоко питьевое козье

Йогурт из молока альпийских коз

Ряженка

Кефир

Сливки

Творог

#### АДРЕС

Россия, Ленинградская область, Приозерский район, Ларионовское сельское поселение, вблизи поселка Заостровье.

#### ТЕЛЕФОН

+7 (981) 939-23-38, +7 (911) 039-60-49

#### ПОЧТА

kxgoronok@mail.ru



Калории на 100 г.	Белки, гр.	Углеводы, гр.
<b>63 — 73</b>	<b>3,0 — 4,2</b>	<b>3,7 — 4,9</b>

Бутылка 1 л.

#### Молоко питьевое козье пастеризованное

Козье молоко славится своими полезными свойствами и более легкой усвояемостью по сравнению с коровьим, являясь гипоаллергенным.

Срок годности: 10 суток.



#### Молоко топленое козье (0,5л)

Срок годности: 10 суток.

Калории	Белки, гр.	Жиры, гр.
<b>63 — 73</b>	<b>3,0 — 4,2</b>	<b>3,6 — 4,8</b>



#### Йогурт из молока альпийских коз (0,5л)

Срок годности: 10 суток.

Калории	Белки, гр.	Жиры, гр.
<b>66 — 72</b>	<b>3,3 — 4,3</b>	<b>3,6 — 4,8</b>



#### Кефир из молока альпийских коз (0,5л)

Срок годности: 10 суток.

Калории	Белки, гр.	Жиры, гр.
<b>62 — 72</b>	<b>3,0 — 4,2</b>	<b>25.0</b>



#### Сливки из молока альпийских коз (0,2л)

Сроки хранения 45 суток

Калории	Белки, гр.	Жиры, гр.
<b>290</b>	<b>2,2</b>	<b>20</b>

# Популярные продукты

## Условия доставки

Стоимость доставки по СПб рассчитывается по телефону

Стоимость доставки за КАД рассчитывается по телефону

## Почему нам доверяют

100% натуральное хозяйство

Мы используем только натуральные корма

Отдаленность от города

Разводим альпийских козочек в экологически чистом регионе

Фермерские продукты



Молочная продукция

# 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.



**Flow-Pack 200 г**



**Слайсерная нарезка  
125 г**

Калории на 100 г.

**63 — 73**

Литры молока на 1 кг

**10**

Углеводы, гр.

**3,7 — 4,9**

Массовая доля жира в сухом веществе (45%)

### **Cheddar**

Cheddar – это, пожалуй, самый знаменитый из английских сыров. Его вкус – сливочный, острый, с легкой кислинкой и приятным ореховым послевкусием.

Сыр Cheddar отлично плавится и станет важным ингредиентом многих блюд. Используется в приготовлении чизбургеров, пасты и горячих закусок.

Вкус: Пряный с кислинкой



## **О компании**

Компания «Киприно» является одним из ведущих производителей сыров и сливочного масла в России. Соединив опыт мастеров, современное оборудование, европейские технологии и природу Алтая мы добились высокого качества выпускаемой продукции.

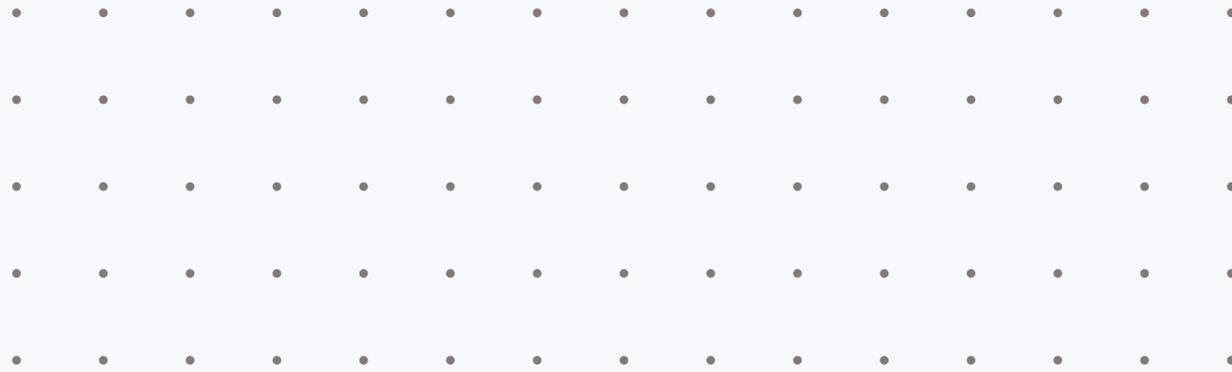
## **Контакты Барнаул**

Центральный офис

Российская Федерация, Алтайский край, г. Барнаул,  
ул. Хлебозаводская, д.10

Тел.: +7 (3852) 61-03-01

e-mail: [td@kiprino.com](mailto:td@kiprino.com)



Новости рынка молочных продуктов

# 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.

## Испанские производители молока отдают предпочтение ПЭТ упаковке

В сотрудничестве с компанией Sidel испанский производитель молока Andía Lácteos de Cantabria S.L. усовершенствовал свое производство в г. Ренедо-де-Пьелагос новой сверхсовременной и высокотехнологичной линией асептического розлива в ПЭТ для ультрапастеризованного молока.

Компания Andía Lácteos de Cantabria, входящая в состав группы компаний Iparlat Group, изначально образованная из союза молочных фермерских кооперативов Испании, в основном занимается упаковкой жидкой молоч-

ной продукции, продаваемой под известным испанским розничным брендом. Данный бренд побудил производителя перейти от упаковки в картон и ПНД к розливу молока в ПЭТ бутылки. На введенной в эксплуатацию установке выдува и розлива Sidel Aseptic Combi Predis™ в три различных формата (0.25л, 1л и 1.5л) упаковывается пастеризованное молоко, ультрапастеризованное молоко и молочные коктейли, предоставляя возможность производителю расширить свой ассортимент.

F&H Communications GmbH  
Exclusive German Member of Porter Novelli

Brabanter Str. 4, 80805 Munich, Germany  
Tel. +49 (89) 12175-123  
www.fundh.de





## Россияне предпочитают «Российский» и плавленый сыры

1prime.ru

Сорт сыра «Российский» является самой популярной разновидностью сыра в РФ, на втором месте по частоте потребления — плавленый сыр, свидетельствует исследование международной исследовательской компании Ipsos (есть в распоряжении РИА Новости).

«Российский» — самая популярная разновидность сыра... Несладкий плавленый сыр — второй по частоте потребления сыр после «Российского», — говорится в материалах. В исследовании участвовали мужчины и женщины в возрасте 20-55 лет, всего более чем 2500 человек во всей России.

Среди твердых сортов также лидируют такие, как «Голландский», «Гауда», «Маасдам», «Пармезан» и «Тильзитер». Твердый сыр в течение трех месяцев ели или использовали при приготовлении различных блюд 96% участников исследования, плавленый сыр — 67%. Предпочтение творожному сыру отдали 48% россиян, моцарелле — 36%, брынзе и фете — по 30%.

Эксперты отмечают, что сыр является повседневным продуктом: 83% участников исследования покупают его как минимум раз в неделю и чаще, а мотивации в потреблении можно разделить на эмоциональные и функ-

циональные. Ключевые моменты эмоционального фактора — желание доставить удовольствие, быстро утолить голод, создать настроение себе и близким, а также получить быстрый заряд энергии и сил. Во второй группе важное место занимают натуральность состава, высокое качество, нежный вкус и доступная цена, польза детям.

Кроме того, в категории плавленых, мягких и творожных сыров присутствуют такие эмоциональные мотивы, как желание отвлечься от повседневной суеты и расслабиться, сделать жизнь удобнее и проще, получить эстетическое удовольствие и убедиться в правильном питании семьи.

Чаще всего сыр едят с овощами (27%), колбасой (24%) и сливочным маслом (18%), с вареными яйцами (14%), сосисками (9%) и фруктами (6%); 4% участников опроса предпочитают с сыром печенье, 3% — орехи, 2% — сладкие соусы (мед, варенье). Сопутствующие напитки — прежде всего горячие чай и кофе (67%), из холодных напитков — сок, также чай и газировка (10%). На вино указали 8% участников исследования, на пиво и крепкий алкоголь — 5% и 3%; 4% запивают сыр молоком, ряженкой или кефиром.

Сыр незаменим для бутерброда: лидирующую позицию здесь занимает плавленый сыр, который предпочитают намазывать на хлеб 51% потребителей, на втором и третьем месте — творожный (49%) и твердый сыры (37%). Мягкий белый сыр нужен в салате, считает 40% участников исследования, тогда как для бутерброда его выбрали только 16%. Твердый и мягкий белый сыр для приготовления пиццы выбрали 12% и 11%.

Отдельно, как еду без всего, потребители предпочитают твердый (34%) и мягкий белый сыр (28%), по 26% — у творожного и плавленого сыра. Кроме того, творожный сыр может быть десертом (7%), твердый сыр используют для горячих блюд (15%), а плавленый — для приготовления супа (10%).



Октябрь 2020

**Спасибо за просмотр!**