

VOL.60

Food·Magazine

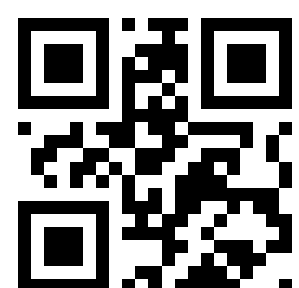
Обзор рынка продуктов питания

Статистика

Новости рынка

Пресс-релизы

Новинки рынка FMCG





5

7

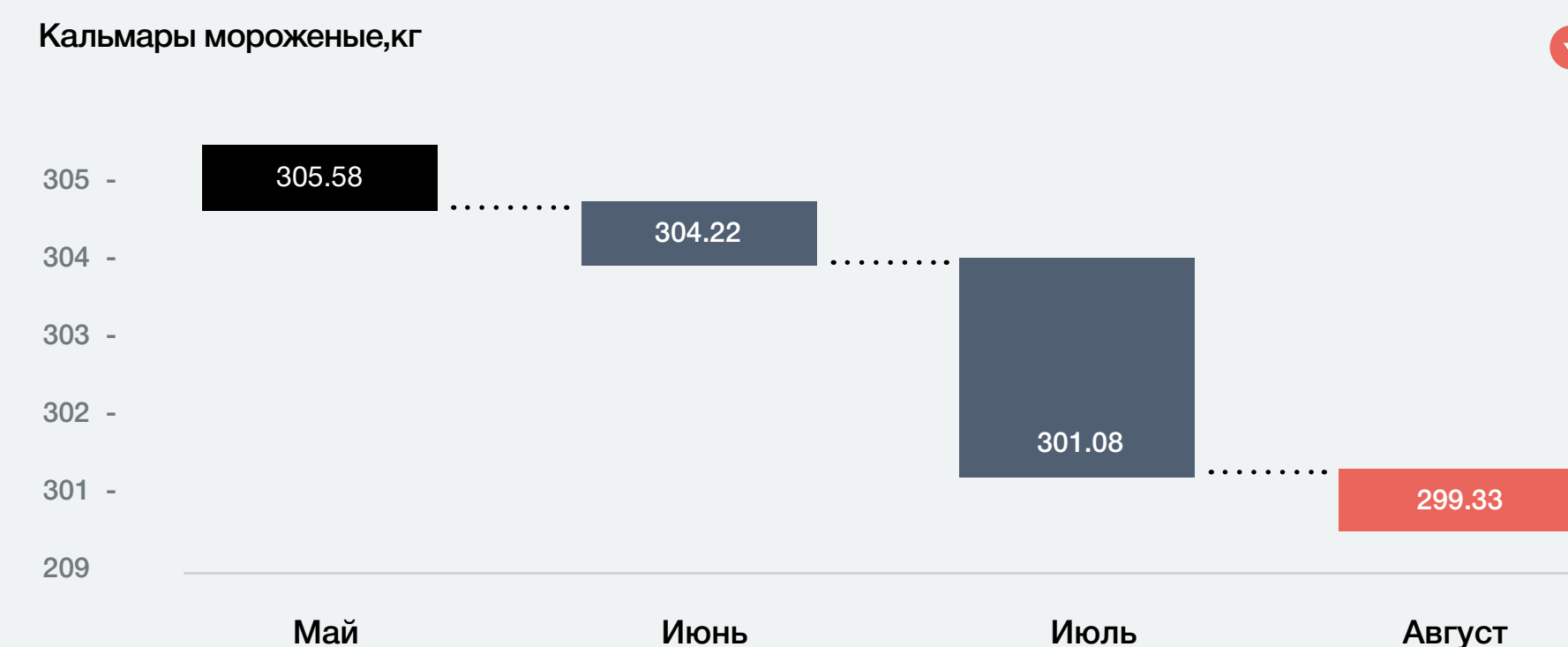
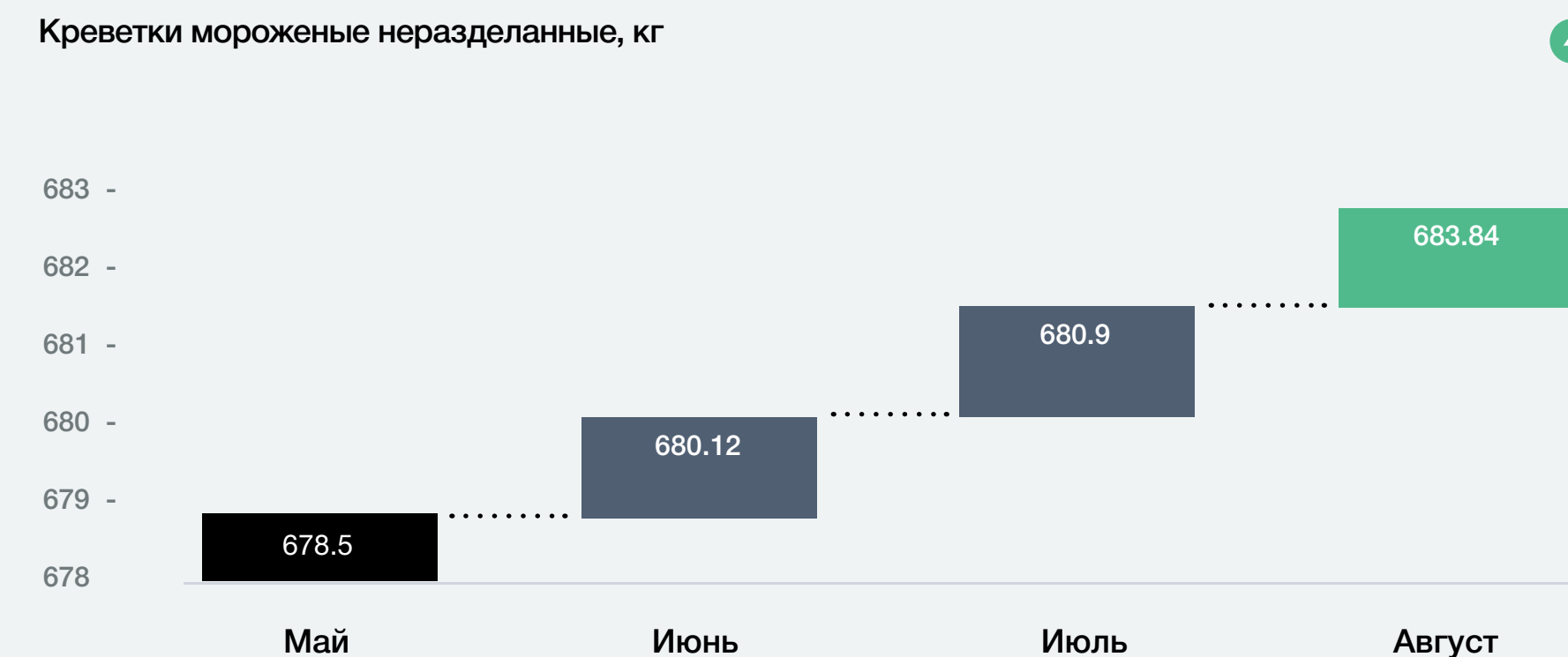
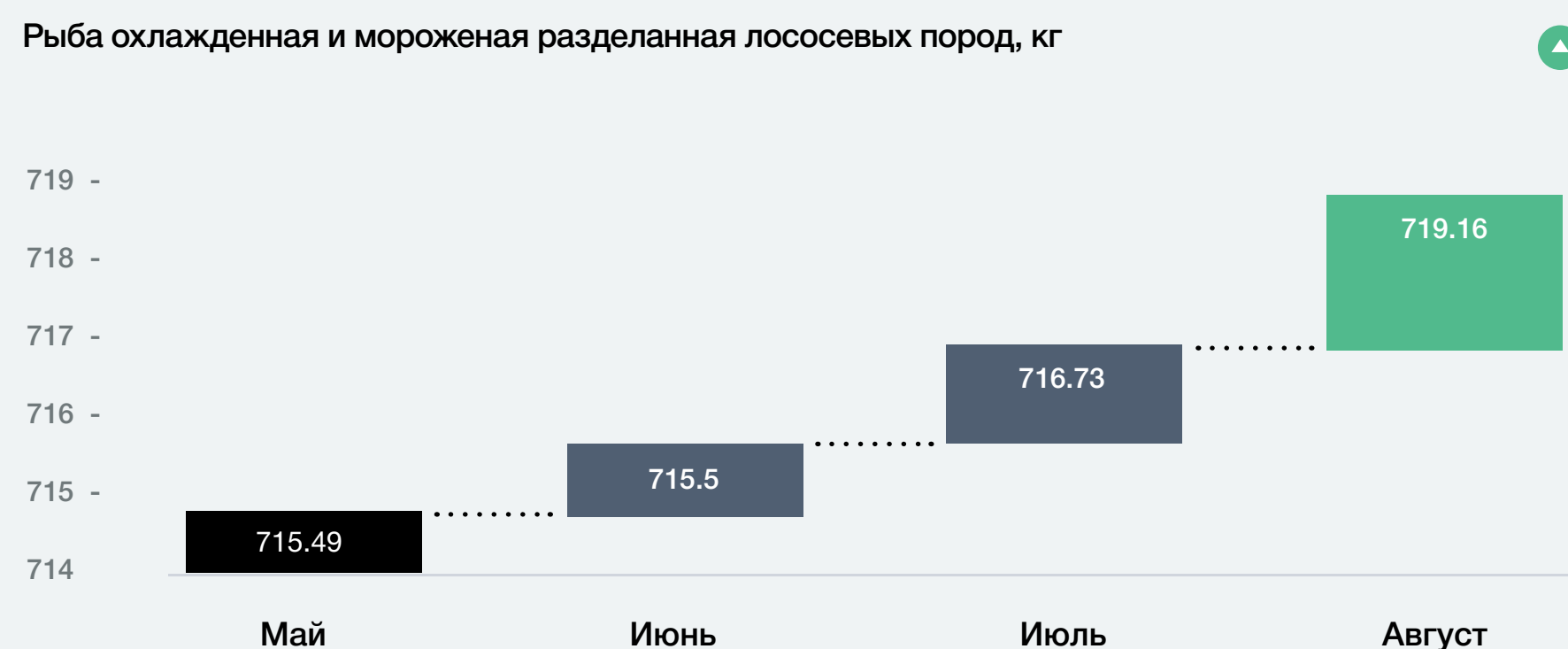
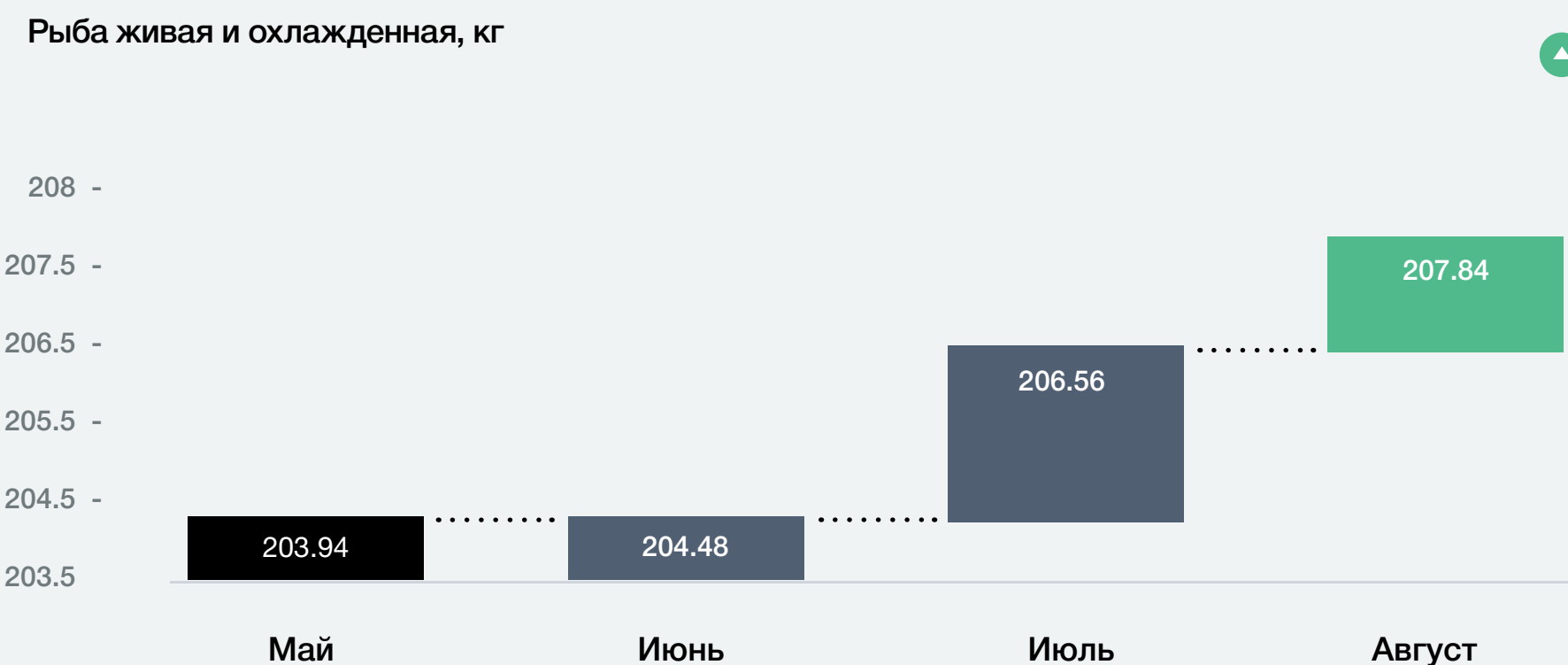
9

11

14

Средние потребительские цены за 4 месяца

Единицы измерения, рубль



Перспективы рынка аквакультуры лосося

Аквакультура лосося «может сократиться на 4,1 млрд долларов к 2025 году» Финансовый аналитический центр, который стремится «привести рынки капитала в соответствие с планетарными ограничениями», утверждает, что лососевое хозяйство приближается к экологическому краю и должно больше инвестировать в устойчивое развитие.

По оценкам Planet Tracker, если исторические тенденции сохранятся, а экологическое состояние прибрежных районов «продолжит ухудшаться», общие объемы производства атлантического лосося в прибрежных водах до 2025 года могут быть на 6-8% ниже, чем прогнозировалось, что эквивалентно снижению по стоимости на 4,1 млрд долларов США.

Planet Tracker выпустил новый отчет по лососевой промышленности, где, помимо прочего, утверждается, что если отрасль намерена продолжать наращивать поставки продукции и регулировать свое воздействие на окружающую среду, ей в конечном итоге необходимо будет выйти за пределы прибрежных ферм либо на офшорные системы с закрытыми клетками (CCS), где биологические ограничения менее критичны, либо на наземные рециркуляционные системы аквакультуры (RAS), «которые все еще находятся в экспериментальной стадии».



Морепродукты

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.

«Русская Рыбопромышленная Компания»

О компании

«Русская Рыбопромышленная Компания» - одна из крупнейших российских рыбодобывающих компаний, занимающая лидирующие позиции в России и мире по добыче минтая. РРПК располагает правами на добычу более 300 тыс тонн рыбы в год (не включая неkvотируемые объекты, в зависимости от ежегодно устанавливаемого ОДУ по отдельным видам водных биоресурсов, 321 тыс.тонн в 2020 году).

РРПК осуществляет добычу минтая, сельди и др. обеспечивает всю производственную цепочку – от вылова до глубокой переработки рыбы в продукт высокой добавленной стоимости. Порядка 80% объема добычи составляет вылов минтая.



Ассортимент производимой продукции

Минтай

Филе минтая shatterpack

Сельдь тихоокеанская н/р

Лемонема тушка полупотрошенная

Рыбный жир

АДРЕС

Россия, 690001, г. Владивосток,
ул. Пушкинская, д. 87

ТЕЛЕФОН

+7 (495) 777-54-50 / +7 (423) 222-78-78

ПОЧТА

info@russianfishery.ru



Эн. ценность	Белки, г.	Жиры, г.
78 ккал	17.18	0.8

Фасовка б/г и н/р (масса нетто порции 10-11 кг).

МИНТАЙ

В минтае содержатся такие макроэлементы как натрий, кальций, магний, фосфор, калий, микроэлементы йод, железо, кобальт, фтор, хром, цинк, витамины А, группы В, С и Е, а также полиненасыщенные жирные кислоты.

Минтай имеет высокую ценность из-за своих антиоксидантных свойств и способности регулировать уровень сахара в крови.



Эн. ценность	Белки, г.	Жиры, г.
158 ккал	17,96	9,04

Фасовка б/г и н/р (масса нетто порции 10-11 кг).

СЕЛЬДЬ

Богата сельдь также такими веществами, как фосфор и калий, кальций и йод, натрий и фтор, магний и цинк. В этой рыбе в большом количестве содержится природный антиоксидант селен.

Содержащиеся в сельди полезные вещества способствуют быстрой регенерации кожных клеток, регулируют кровяное давление, увеличивают уровень гемоглобина в крови.

Выбор покупателей

Производство

Современное технологичное оборудование судов, составляющих флот РРПК, позволяет осуществлять добычу и переработку рыбы во всех промысловых районах и климатических условиях.

Эффективность промысла и экологическая ответственность Компании подтверждены сертификатом MSC (Эм Эс Си).

География добычи

Основной промысел Компании сосредоточен в Беринговом и Охотском морях – одной из самых чистых акваторий Мирового океана.





Торговый дом «Икорный Магнат»

О компании

ТД Икорный Магнат - Федеральная оптово-розничная компания работает по всей России, СНГ и странам Европы. Специализируется на высококачественных морепродуктах, рыбе, дичи, черной и красной икре.

Являемся стратегическими партнерами и дистрибьюторами Российских и зарубежных производителей. Мы профессионалы в своем деле. Сотни тысяч довольных клиентов, с нами сотрудничают топовые компании по всему Миру.

За многолетний период нашей добросовестной работы мы успешно зарекомендовали себя как производителя, дистрибьютора, надежного поставщика.



Ассортимент производимой продукции

Икра

Рыба

Морепродукты

Дичь

Сыр

ПОЧТА

caviar-magnat@mail.ru

Приглашаем к сотрудничеству оптовиков, рестораны, кафе, бары и гостиничный бизнес, а также корпоративных клиентов и гос. учреждения.



Эн. ценность	Белки, г.	Жиры, г.
264 кКал	24.6	17.9

Масса нетто: 0,1 кг.

Черная икра

Являясь источником железа, черная икра способствует повышению гемоглобина – железосодержащего белка, переносящего кислород из органов дыхания к тканям и системам организма. Кроме того, икра улучшает кровообращение, повышает эластичность стенок и сосудов.

Производство: Россия



Мидии в соусе из белого вина 0.5 кг

Условия хранения: 2 года при температуре -18°C

Эн. ценность	Белки, г.	Жиры, г.
172 кДж	24	4,5



Салат из молодых осминогов 200 мл

Условия хранения: Хранить 60 суток при t от 0 до +6

Эн. ценность	Белки, г.	Жиры, г.
164 кДж	30	2,1



Креветка Мурманская 90+ 1 кг

Условия хранения: 1 год при температуре -18°C

Эн. ценность	Белки, г.	Жиры, г.
95 кДж	18.9	2.2



Мясо краба очищенное салатное 1 кг

Условия хранения: 1 год при температуре -18°C

Эн. ценность	Белки, г.	Жиры, г.
68 кКал	16	1

Выбор покупателей

Наши поставщики

Наша компания сотрудничает с крупнейшими дальневосточными производителями морских деликатесов, которые осуществляют добычу в экологически чистых районах промысла. Мы являемся официальным представителем лидирующих Российских заводов, по производству красной и черной икры.

Оптовикам

Прямые поставки с моря

Весь продукт только натуральный, стабильного высокого качества с необходимыми сертификатами

Постоянное наличие продукции на складе с правильным условием хранения

Индивидуальный подход к каждому клиенту с согласованием ценовой политики



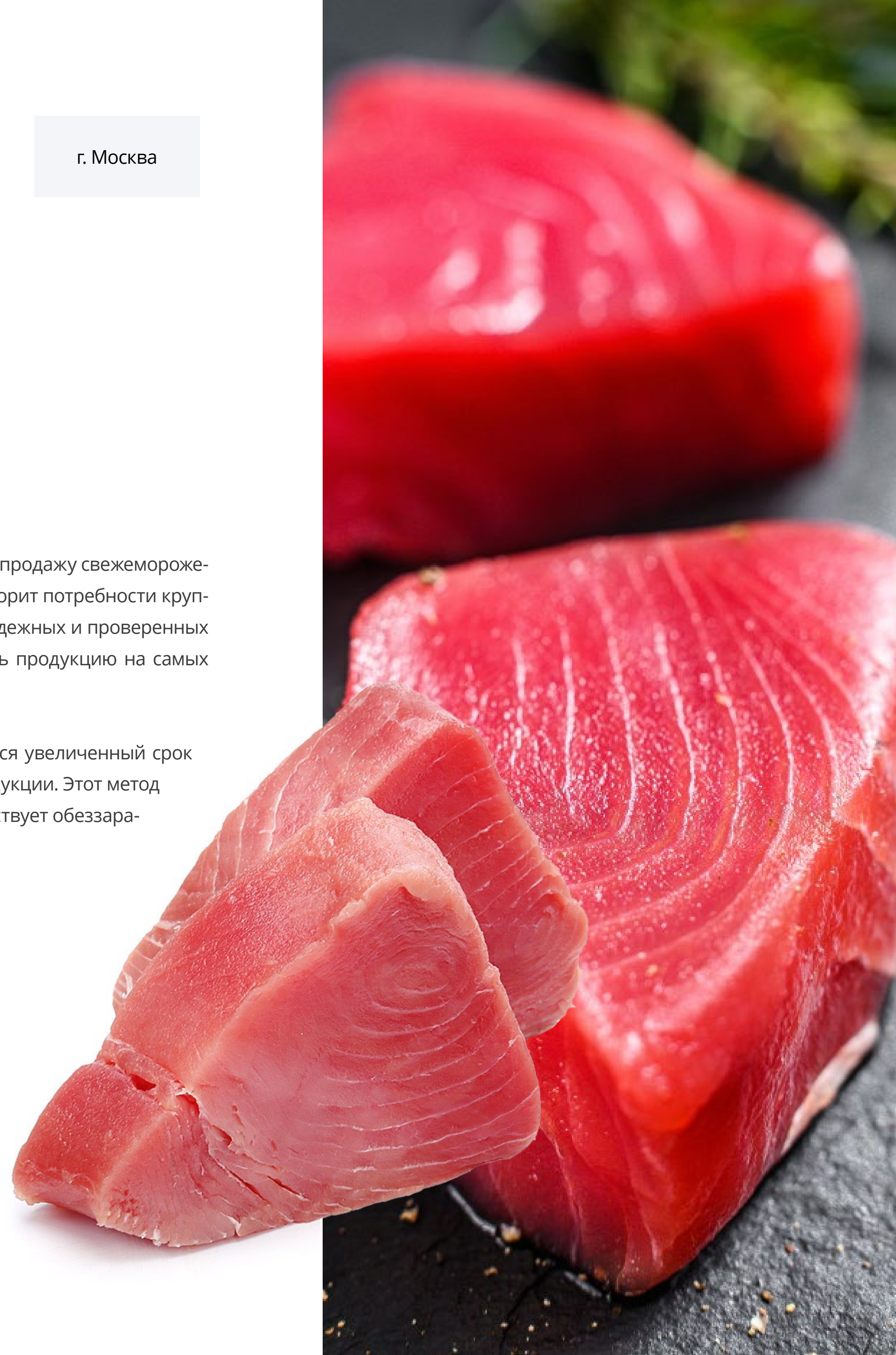
г. Москва

Компания Resfood

О компании

Компания Resfood предлагает своим клиентам оптовую продажу свежемороженой рыбы и морепродуктов. Наш ассортимент удовлетворит потребности крупных оптовых заказчиков. Прямые поставки от самых надежных и проверенных промысловых компаний позволяют нам реализовывать продукцию на самых выгодных условиях.

Основным преимуществом глубокой заморозки является увеличенный срок хранения и сохранение полезных свойств морской продукции. Этот метод исключает протекание процессов разложения и способствует обеззараживанию рыбы и морепродуктов.



Ассортимент производимой продукции

Мидии

Морепродукты

Продукты из рыбы

Рыба

АДРЕС

г. Москва, ул. Рочдельская, д.15, стр. 16,
помещение I, офис 1, индекс 123022.

ТЕЛЕФОН

8 (800) 600-58-16

ПОЧТА

info@resfood.ru

Все товары сертифицированы



Эн. ценность	Белки, г.	Жиры, г.
130 Кал	29	0.6

Вес шт (без упаковки) 2-5 кг

Филе Тунца Loin

Произведено из сырья высокого качества – рыба выловлена из глубины 100 и более метров
Плотная упругая структура мяса
Равномерный насыщенный цвет

Производитель: ResFOOD

Вид упаковки Гофрокороб. Индивидуальный вакуумный ПЭ пакет.



Замороженное филе желтоперого тунца высшей категории SAKU AA 200-300гр

Вид упаковки Вакуумный ПЭ пакет

Эн. ценность	Производитель	Вес групповой упаковки
140 ккал	ResFood	10 кг



Снежный краб KANI

Вес шт (без упаковки) 500 г

Эн. ценность	Белки, г.	Жиры, г
92,6 кДж	8,6	0,24



Мидии в раковине Дальневосточные в/м

Вес шт (без упаковки) 0.54 кг

Эн. ценность	Белки, г.	Жиры, г
77 кДж	11	2



Мидии зеленые на створке

Вес шт (без упаковки) 1 кг

Эн. ценность	Белки, г.	Жиры, г
102 кКал	14,7	2,5

Выбор покупателей

Применение замороженной продукции

Использование морепродуктов в кулинарии после размораживания имеет множество вариантов. Это и приготовление супов и бульонов, жарка или запекание в духовке. В азиатской кухне филе рыбы применяется при приготовлении суши, роллов и других национальных блюд. Для жителей нашей страны, проживающих далеко от моря, мы предоставляем прекрасную возможность познакомиться со вкусом экзотических продуктов.

Наша компания гарантирует поставку продуктов в максимально сжатые сроки. На наших складах имеется самое современное холодильное оборудование, благодаря которому мы гарантируем свежесть поставляемой продукции.

Оптовикам

Мы работаем с оптовиками и крупными сетями ресторанов по всей России. Отгрузка товара производится со складов в Москве.



ПАО «Находкинская База Активного Морского Рыболовства»

Это стабильное интегрированное предприятие, известное на международных и отечественном рынках, своей более полувековой историей как надежный, сильный и достойный партнер.

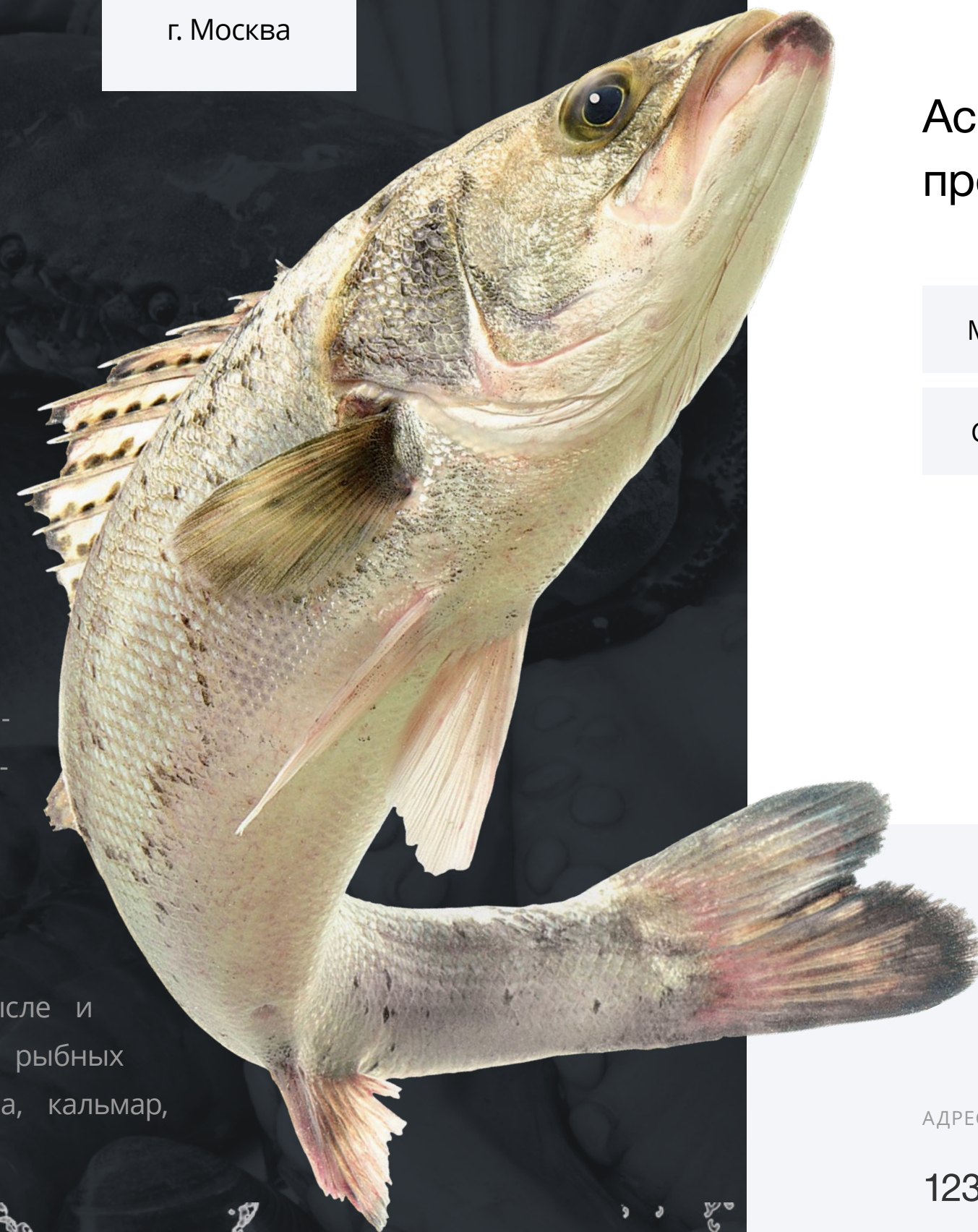
С 1952 года наша компания нацелена на вылов и выпуск только качественной рыбной продукции. Основу хозяйственной деятельности компании составляют морской промысел рыбы и морепродуктов, их дальнейшая переработка и реализация как на российском рынке, так на рынках Западной Европы и Азиатско-Тихоокеанского региона.

В основной флот компании входят Большие Автономные Траулеры Морозильные (БАТМ) типа «Пулковский мередиан»,

оснащенные современными рыбо-обработывающими фабриками, гарантирующие выпуск рыбопродукции, соответствующей мировым стандартам.

Мы специализируется на промысле и переработке таких традиционных рыбных объектов, как: минтай, лемонема, кальмар, макрурус, сельдь.

г. Москва



Ассортимент производимой продукции

Минтай

Лемонема

Макрурус

Сельдь

Кальмар

Краб Живой

АДРЕС

123022, Россия, г. Москва ул.Рочдельская, д.20

ТЕЛЕФОН

8 (495) 995-23-28

ПОЧТА

moscow@bamr.ru

Продукция

Описание

Минтай, командорский кальмар, сельдь, лемонема, макрурус – основные и традиционные объекты промысла компании. Все промысловые суда оснащены современным, высокопроизводительным промысловым и технологическим оборудованием, позволяющим выпускать мороженую пищевую рыбопродукцию высокого качества непосредственно на борту судна в море.

Основные виды выпускаемой продукции это – мороженая разделанная рыба представленная в виде филе, фарша, потрошеной обезглавленной, неразделанной рыбы предназначенной для промпереработки, кальмар в виде тушки и щупалец, мороженая рыбопродукция в потребительской упаковке для поставки напрямую в торговые сети. Также компания выпускает муку рыбную кормовую и рыбный жир.



t хранения	Срок годности	ГОСТ
-18° С	12 мес.	32910-2014

Вес 20 кг.

Сельдь тихоокеанская крупная жирная неразделанная мороженая

Упаковка

- Ящик из гофрированного картона №7
- Мешок-вкладыш пленочный



t хранения	Срок годности	ТУ 9261-356-00472012-2016
-18° С	24 мес.	

Вес 22 кг.

Лемонема тушка полупотрошенная мороженая

Упаковка

- Мешок бумажный с пропиленовым внутренним слоем (сендвич)
- Мешок-вкладыш пленочный



t хранения	Срок годности	ГОСТ
-18° С	6 мес.	32366-2013

Категория продукта

Макрурус потрошенный обезглавленный с удаленным хвостовым плавником мороженный

Упаковка

- Мешок бумажный с пропиленовым внутренним слоем (сендвич)
- Мешок-вкладыш пленочный



Крупнейшая в России осенняя выставка продуктов питания мирового класса

22 - 25 сентября 2020 • Москва, МВЦ «Крокус Экспо», павильон 3

Фокус на российских производителей и импортозамещение

15 разделов, охватывающих все продуктовые категории

Возможность организовать онлайн переговоры с помощью платформы WorldFood Meetings





Сентябрь 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.



ШТУРВАЛ

Описание

Импортная продукция производится на фабриках Китая. Все фабрики аттестованы РСХН (Россельхознадзор) на поставку продукции в РФ. Качество и безопасность каждой партии продукции проверяется и удостоверяется государственными ветеринарными органами дважды: при экспорте из страны производителя, а также при импорте в РФ.

При производстве печени трески высшего сорта (банка 185 г и 250 г) используется только охлажденная печень, минуя процесс заморозки. Благодаря этому в ней сохраняется максимальное количество полезных веществ, а готовый продукт получается особенно нежным и вкусным.

Для удобного и легкого открывания банки оснащены кольцом EASY-OPEN



Эн. ценность, ккал	Срок годности в днях	Артикул
517	900	2875

Вес товара, 360 г.

Печень трески «Штурвал» 120г, из охлажденного сырья

Натуральная, нежная печень трески в удобной упаковке; произведено из свежей не замороженной печени трески; полезный и незаменимый продукт питания, основной источник рыбьего жира, углеводов и витаминов



ООО «БАРС»

Описание

Рыба обладает повышенным уровнем Омега-3 и пониженной калорийностью, поэтому ее употребление не вредит вашей фигуре. Омега-3 обеспечивает полноценное функционирование человеческого мозга и сердечной мышцы, замедляет процессы естественного старения, помогает справиться с хроническими воспалительными процессами. Витамины группы В способствуют нормализации работы ЖКТ и нервной системы, стабилизируют уровень сахара. Фосфор, селен и натрий необходимы нашему организму для укрепления иммунитета и скелета, а также снижения риска возникновения онкологии.

Тунец сохраняет свой пикантный аромат и насыщенный вкус благодаря обработке в первые часы после вылова и использованию в консервах высококачественного рафинированного масла.



Эн. ценность, ккал	Срок годности в днях	Артикул
232	720	2875

Вес 250 г

Тунец бланшированный в масле

Тунец бланшированный в масле – это популярные консервы с невероятными вкусовыми качествами. Тунец бланшированный в масле и тунец в собственном соку обладают уникальным вкусом и подходят для приготовления разных блюд.



Сентябрь 2020

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.



Русская рыбопромышленная компания подтвердила высокий уровень безопасности пищевой продукции

09.09.2020

Русская Рыбопромышленная Компания (РРПК) успешно прошла сертификацию на соответствие системы менеджмента безопасности пищевой продукции на БМРТ «Иван Калинин» требованиям стандарта ИСО 22 000. Соответствующий сертификат выдан головным органом по сертификации ООО «РС Квалити» в системе добровольной сертификации «Стандарт Гарант».

Наличие сертификата подтверждает, что при производстве продукции применяется только специализированное оборудование, техническое обслуживание которого проводится своевременно и в полном объеме, сырье и материалы используются правильным образом, осуществляются все необходимые санитарно-гигиенические мероприятия – от предотвращения загрязнения оборудования до контроля гигиены и здоровья персонала. Все это гарантирует пищевую безопасность продукции, производимой компанией.

«Проведенный ООО «Санитарная служба рыбного хозяйства Дальневосточного бассейна» аудит на БМРТ «Иван Калинин» подтвердил высокий уровень организации работы в области управления пищевой безопасностью продукции, что дает нам все основания сертифицировать данное судно на соответствие требованиям ИСО 22 000», - прокомментировал Эксперт-аудитор Антон Богданов ООО «Санитарная служба рыбного хозяйства Дальневосточного бассейна»

На соответствие требованиям ИСО 22 000 сертифицированы еще два судна Русской рыбопромышленной компании: БМРТ «Мыс Басаргина» и БМРТ «Герои Широнинцы». Высокий стандарт безопасности продукции других судов подтвержден сертификатами на соответствие требованиям ГОСТ Р 51705.1. По истечении срока действия данных сертификатов эти суда также пройдут сертификацию на соответствие требованиям стандарта ИСО. Сертифицировать по данному стандарту компания планирует также все новые суда, которые строятся для нее сегодня.



Спрос на рыбу в РФ сместился в сторону минтая

Распространение коронавируса в России привело к изменениям в приоритетах россиян с точки зрения спроса на рыбу: граждане переходят на минтай, при этом общее потребление рыбной продукции в стране снижается, рассказали РИА Новости эксперты рыбного рынка.

Президент Всероссийской ассоциации рыбохозяйственных предприятий, предпринимателей и экспортеров (ВАРПЭ) Герман Зверев указал, что, по данным Росстата, среднедушевое потребление рыбы и рыбной продукции в России в 2015-2017 годы составляло порядка 21,5 килограмма в год, в 2018 году выросло до 21,7 килограмма, а в 2019 году — до 21,9 килограмма.

«Но, по нашим оценкам, по итогам этого года этот показатель снизится до 21 килограмма. Изменение положительной динамики — это последствия эпидемии COVID-19. Пандемия показала, что рыба и морепродукты относятся к наиболее уязвимой группе товаров, от которой потребители, в случае сокращения расходов, отказываются в первую очередь», — сказал собеседник агентства.

По мнению управляющего партнера консалтингового агентства Agro and Food Communications Ильи Березнюка, фактическое потребление рыбной продукции может быть еще меньше.

«Некоторое время назад Рыбный союз приводил данные, согласно которым потребление рыбопродукции в России за пять лет снизилось на 30%, до 13 килограмм на человека в год. Я с этими выводами согласен. Если брать за основу для расчетов не сырье, а так называемую «рыбу потрошеную без головы», то есть не учитывать то, что у нас не потребляют, то потребление рыбной продукции не превышает 14-15 килограмм на человека в год», — пояснил эксперт.

Президент ВАРПЭ также отметил, что трендом текущего года стала смена потребительских приоритетов: покупатели рыбы во всем мире переходят на более дешевую продукцию. В свою очередь Ассоциация добытчиков минтая (АДМ) сообщает, что в первом полугодии 2020 года российские рыбопромышленники поставили на внутренний рынок 120 тысяч тонн продукции из минтая — это наивысший показатель за прошедшие пять лет. По сравнению с январем-июнем прошлого года поставки выросли на 32%.

Глава ассоциации Алексей Буглак объясняет подобный рост увеличением спроса на минтаевую продукцию среди россиян. «По прогнозам АДМ, тренд на увеличение поставок и потребления на внутреннем рынке будет укрепляться в течение ближайших нескольких лет. Пандемия коронавируса ударила по доходам населения», — отметил Буглак.

При этом, продолжает руководитель ассоциации, на данный момент российские рыбаки полностью закрывают потребности внутреннего рынка, а доля импорта не превышает 2-3%. В свою очередь отпускные цены на минтай с начала года снизились на 30%.

Управляющий партнер Agro and Food Communications Березнюк подтверждает: выводы АДМ логичны. «Россияне из-за падения доходов переходят на более дешевые виды рыб, а минтай — самый дешевый из всех. Поэтому такая тенденция имеет место. Другой тренд — переход на консервированную рыбу, продукцию с более длительным сроком хранения. При этом снижается потребление красной рыбы, учитывая ее дороговизну», — сказал он.

В РФ планируется ввести ограничения на перевозку лососевой икры

Правительство России рассмотрит вопрос о введении ограничений на перевозку лососевой икры в объеме не более 10 кг. Об этом в четверг сообщает пресс-служба вице-преьера России Виктории Абрамченко.

Как сообщили в аппарате Абрамченко, вице-премьер провела заседание правительственной комиссии по рыбохозяйственному комплексу.

«Предложено проработать механизмы разграничения перевозки икры лососевых для личного потребления и промышленного использования. В числе предложений (участников заседания - прим. ТАСС) - установление требования к перевозке не более 10 кг продукции без электронных ветеринарных сертификатов», - отмечается в сообщении.

Как отметили в аппарате Абрамченко, необходимость введения ограничений объемов перевозки без документов физическими лицами икры лососевых рыб в личных целях обсуждалась с целью предотвращения легализации продукции, полученной в результате браконьерского вылова рыбы. По оценкам Россельхознадзора, среднегодовой объем транспортировки икры авиасообщением достигает 2 тыс. тонн. Участники совещания отметили, что речь идет о незаконном обороте продукции, которая не отвечает требованиям безопасности и качества, в промышленных масштабах.

По поручению комиссии будет проработана синхронизация информационных систем ряда федеральных органов исполнительной власти - Федеральной налоговой службы, Федеральной таможенной службы, Россельхознадзора и Росрыболовства.



Сентябрь 2020

Спасибо за просмотр!