

Мягкие сыры: потенциал роста и ожидания рынка



Артем Березуцкий, коммерческий директор
TDNT Engineering

Аналитические данные в области потребительских предпочтений на рынке сыров свидетельствуют о том, что большинство населения отдает предпочтение твердым и полутвердым сырам. В 2023 году на их долю, по разным данным, пришлось от 48 до 53 %^{1,2,3}. По официальным данным Федеральной службы государственной статистики Российской Федерации за 2023 год, сложившаяся в предыдущие годы тенденция роста объемов производства сыров и сырных продуктов, продолжилась. В 2023 году было произведено 990 765 тонн, что на 12–15 % больше чем в 2022 г.^{1,2,3} По данным официальных источников мягкие сыры заняли долю от 14 до 22 % рынка (рис. 1).

По данным BusinessStat и стратегического бюро «Лучшие практики», объем производства мягких сыров в России составляет 220 тыс. тонн⁴.

Распределение категории мягких сыров по востребованности представлено на рисунке 2 и в натуральном выражении составило: творожные сыры – 124 тыс. т, рассольные сыры – 61 тыс. т, паста филата сыры – 20 тыс. т, сыры с плесенью – 14 тыс. т. Кроме того, по мнению экспертов, ожидается рост сегмента мягких сыров на 30 % к 2028 году, что связано с повышением популярности этой группы среди покупателей⁵.

Коммерческий директор TDNT Engineering (ООО «ТДНТ ИНЖИНИРИНГ») Артем Березуцкий отмечает, что из всего многообразия категории мягких сыров можно выделить четыре группы, наиболее полно представленные на российской полке. Это творожные сыры, рассольные сыры (фета, брынза и т. д.), а также итальянская (моцарелла, рикотта, страчателла, буррата) и кавказская (адыгейский,

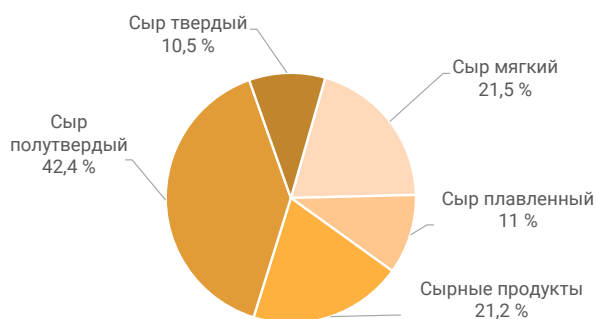


Рисунок 1. Структура производства сыров по видам в России за 2023 г.

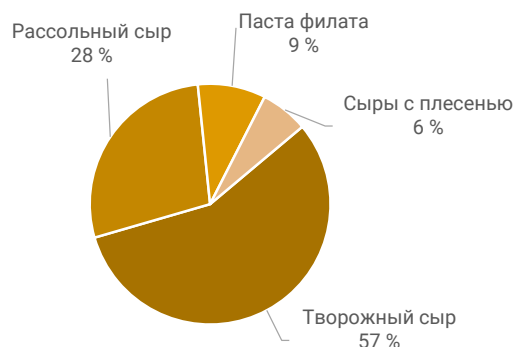


Рисунок 2. Структура востребованности мягких сыров в России за 2023 г.

¹Анализ рынка сыра маркетингового агентства Megaresearch [Электронный ресурс].

URL: https://www.megaresearch.ru/new_reality/analiz-rynka-syra (дата обращения 14.08.2024)

²Сурай, 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://www.doi.org/10.21603/2073-4018-2024-2-4>

³Горощенко, Л. Г. Динамика показателей российского рынка сыров

в 2023 и 2024 годах / Л. Г. Горощенко // Сыроделие и маслоделие. 2024. № 3 после верстки номера добавить выходные данные

⁴Мягкие сыры. Итоги прямого эфира. [Электронный ресурс].

URL: https://t.me/the_buro_best_practice/303 (дата обращения 20.08.2024)

⁵Итоги заключительного дня DairyTech 2024 [Электронный ресурс]. URL: <https://dairytech-expo.ru/ru/press-room/news/2024/january/26/vystavka-dairytech-2024-zavershena/> (дата обращения 14.08.2024)

сулугуни) группы. Помимо вышеперечисленных четырех групп, существует еще и большая группа мягких сыров итало-французского происхождения (бри, камамбер, горгонзола и т. д.), но в России это фермерская история, хотя мягкие сыры с плесенью на полках представлены внушительно.

Факторы потребления

Белые сыры отличает мягкий вкус, нежная консистенция и закрепившийся в сознании потребителей образ восприятия как полезных для здоровья продуктов. Подавляющее число покупателей в результате дегустаций выбирают белые свежие сыры как более полезный продукт. Кроме того, важно место сыров как уникального ингредиента в богатой интернациональной кухне мира.

Важными факторами, стимулирующими потребление белых сыров, являются и глобальные тренды. Для России традиционно характерно развитие по европейскому образцу и постепенное следование мировым тенденциям потребления. Вот ключевые из них: вестернизация – это тренд потребления, стимулируемый ростом экономики, урбанизации и развитием среднего класса. Рост организованного сектора ритейла также приводит к росту сегмента сыров. Развитие сектора HoReCa и ресторанов быстрого питания в частности – один из важных факторов потребления мягких сыров. Еще одним глобальным трендом является развитие знаний о пользе и форматах потребления.

Сыр отвечает самым последним модным запросам: в нем много белка и мало лактозы, у него много удобных форматов потребления и его можно брать с собой для полезного перекуса, употреблять на завтрак или использовать в кулинарии для создания необыкновенных десертов. Учитывая эти данные, можно однозначно говорить о перспективах дальнейшего роста категории.

Ожидания рынка и отклик поставщиков решений

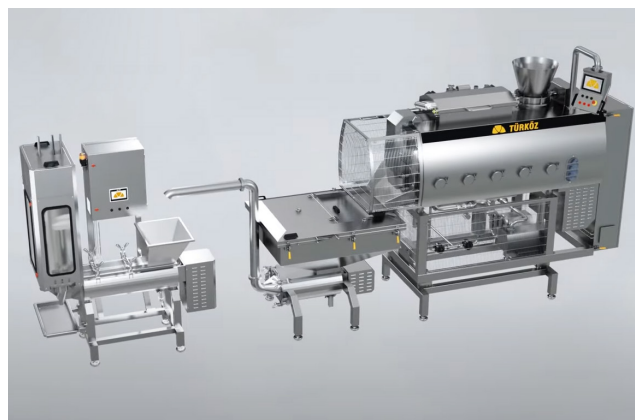
Влияние на рынок геополитической напряженности остается выраженным. Как и усиливающееся с каждым месяцем санкционное давление, и, как следствие, ужесточающийся контроль за параллельным импортом. Многие предприятия отрасли сегодня сталкиваются с рисками, связанными с обеспечением стабильного цикла поставки

оборудования и деталей к нему. Это вынуждает компании искать надежных поставщиков, в том числе на новых, ранее не освоенных рынках.

Компания TDNT Engineering (ООО «ТДНТ ИНЖИНИРИНГ») – отечественный поставщик решений для розлива молока и молочной продукции, начала поиск новых партнеров **для развития проектов в области поставки оборудования для производства мягких сыров** еще в 2022 году. В 2023 году открылось собственное производство теплообменного оборудования на базе научно-производственного комплекса компании. Благодаря этому, сегодня реализуются комплексные проекты по поставке технологического оборудования под ключ. Также компанией поставляются реновированные линии асептического розлива европейских поставщиков после комплексной реновации. Комплексный подход позволяет избежать многих проблем, которые возникают в том случае, когда на производстве пытаются обеспечить налаженную работу оборудования от разных поставщиков.

«Мы постоянно расширяем свои компетенции с учетом мировых тенденций. В последние несколько лет продажи мягких сыров во всем мире увеличиваются. На это есть ряд устойчивых причин, в том числе позиционирование продукта как полезного и удобного для применения в домашней кулинарии и HoReCa», – комментирует Артем Березуцкий, коммерческий директор компании TDNT Engineering.

В поисках партнеров для реализации проектов в области производства творога и сыра команда TDNT Engineering несколько раз посещала Турцию. В этой стране благоприятный климат для развития молочного животноводства, поэтому проблем с сырьем нет. В отличие от России, цель-



Котел-плавитель, производитель – Türköz (Турция)

номолочной продукции здесь предпочитают йогурт и свежие сыры, такие как «Моцарелла», «Фета», «Лабне». Это основной источник молочного белка и жира для турецкого потребителя. Местные машиностроительные компании, отвечая на запросы потребителей, предоставляют широкий спектр необходимого оборудования.

«В ходе поездок изучали производственные базы компаний – производителей оборудования, а также молокоперерабатывающие предприятия, где установлены соответствующие линии, посмотрели на их работу в действии. Стало понятно, что компания Türköz обладает производственной базой (современные роботы для сварки, полный спектр токарно-фрезерного оборудования и др.), позволяющей выпускать оборудование европейского уровня», – отмечает Артем Березуцкий.

На сегодняшний день в линейку оборудования Türköz, доступного к поставке в Россию и Беларусь, входят:

- линия производства сыра фета;
- линия производства сыра моцарелла;
- линии производства твердых и полутвердых сыров, включая сыроизготовители и соляные ванны;
- различные виды сырного оборудования.

С мнением Артема Березуцкого согласились и участники «Молочной Олимпиады», побывавшие в мае 2024 года на экскурсии на заводе Türköz, где изготавливается различное оборудование для пищевой промышленности, и на современном молочном заводе Berberoglu Dairy Company.

«За последние годы Турция сделала серьезный рывок в технологическом оснащении молокоперерабатывающих заводов: предприятия модернизированы, укомплектованы современным оборудованием, подобран высококвалифицированный персонал. Мы постоянно участвуем в европейских выставках пищевого оборудования, у нас есть возможность сравнить свои достижения с результатами конкурентов», – отмечает Ахмед Сюммен, менеджер по экспортным продажам компании Türköz.

Высокий уровень профессионализма со стороны партнеров и компаний-участников рынка помогает оценить возможности новых игроков в сегменте решений для производства сыров. ■

www.tdnewtech.ru

