

РЫНОК ГОТОВОЙ ЕДЫ В РОССИИ ПРОДОЛЖАЕТ РАСТИ, ПРИВЛЕКАЯ НОВЫХ ИГРОКОВ ИЗ СМЕЖНЫХ ОТРАСЛЕЙ



Почему первая профессиональная площадка для обмена опытом в производстве готовой еды и полуфабрикатов возникла на базе выставки оборудования и технологий для хлебопекарного и кондитерского рынков

Юлия Митяева, директор Международной выставки Modern Bakery | Confex

Категория готовой еды показывает рост не первый год. Готовясь к Modern Bakery | Confex 2024 (в этом году она пройдет в Москве с 19 по 22 марта, уже в 29-й раз) и изучая соответствующую аналитику по отрасли, мы в очередной раз обратили внимание на этот тренд. Причем положительная динамика в натуральном и денежном выражении наблюдается в самых разных форматах:

ВНИМАНИЕ НА ТРЕНД

- в продуктивном ритейле растет количество поставщиков готовых блюд и постепенно увеличиваются собственные производственные мощности для отделов кулинарии;
- неплохо себя чувствуют dark kitchen (рестораны, работающие только на службу доставки - «Кухня на районе», Dostaevsky и др.);
- прогнозируется хороший рост так называемых сервисов продажи еды по подписке (наборов для приготовления блюд и целых рационов питания на день или неделю).

Тенденция эта четко обозначилась еще в 2018-2019 году. Быстрый рост сегмента спровоцировал интерес у наиболее прозорливых компаний и привел к появлению на рынке новых бизнес-моделей (агрегаторов доставки еды из ресторанов, форматов dark store и dark kitchen, сервисов еды по подписке). И вот когда потребители начали привыкать есть готовые блюда не только в ресторанах, но и везде, где удобно, случилась пандемия. Она, в свою очередь, заметно усилила

этот тренд. Более того, доставка продуктов питания и готовой еды, по существу, стала первым шагом к возникновению новой индустрии – фудтеха.

Этот мощный импульс не мог не коснуться смежных отраслей и категорий товаров. Так, например, в последние годы заметно вырос рынок замороженных полуфабрикатов. Правда, россияне и раньше активно выбирали еду из морозилки (на долю замороженных блюд в общем потреблении готовой еды в мире приходилось 33% против 88% в России, по данным Euromonitor). Но если раньше это происходило в основном из-за традиционного пристрастия к пельменям, вареникам и блинчикам, то сегодня спектр таких блюд заметно расширился.

Многие эксперты отмечают, что свой ренессанс переживает отрасль фабрик-кухонь (предприятия с таким названием были распространены в СССР в 1920-1930-е годы). Точнее, в новом своем виде она буквально формируется с нуля: создаются стандарты, выделяются сегменты и специализации. Инициаторами их создания становятся крупные ритейлеры и большие ресторанные сети, но есть и независимые игроки.

РЕНЕССАНС ФАБРИК- КУХОНЬ

Кстати, возвращаясь к выставке Modern Bakery | Confex: у многих наших экспонентов уже есть интересные современные решения не только для хлебопекарного и кондитерского производства, но и для оснащения фабрик-кухонь и других пищевых производств. Более того, целый ряд крупных игроков (постоянные посетители выставки), которые ранее специализировались исключительно на производстве хлебобулочных или кондитерских изделий, диверсифицируют бизнес и идут в замороженные полуфабрикаты и готовые блюда.

ДИВЕРСИФИ- КАЦИЯ БИЗНЕСА

Наблюдая за всем этим, мы приняли решение объединить интересы целевых групп и запустили новое направление - GOTOVO. Это первая в своем роде площадка для обмена

опытом и презентации технологий производства готовой еды и полуфабрикатов. Она включает три равноценных по значимости блока:

- экспозицию технологических решений для фабрик-кухонь и собственного производства,
- деловую программу с внушительным составом спикеров (две конференции: «Собственное производство как конкурентное преимущество торговой сети» - 19,20 марта и GOTOVO. Все для производства готовой еды и полуфабрикатов- 21 марта),
- зону нетворкинга.

GOTOVO
ПРОИЗВОДСТВО
ГОТОВОЙ ЕДЫ



Активный интерес к бизнес-программе GOTOVO проявляют представители торговых сетей с собственным производством, пищекомбинатов и кулинарий, предприятий сегмента HoReCa, проектировщики и интеграторы пищевых производств, и, конечно, производители и поставщики оборудования и сырья. «Х5 Еда», «ЯндексЛавка», «Кухня на районе», «Нефтьмагистраль», justfood, Сибирская коллекция, «ЭвоПит», НХЛ-ритейл – небольшая часть списка компаний, которые примут участие в работе мероприятия. Им

точно есть, что рассказать друг другу: от формирования меню до организации бизнес-процессов. Приглашаем заинтересованных специалистов.