

Исследования компании
Step by Step



От рассвета до заката

РОССИЙСКИЙ РЫНОК МЯСНЫХ И РЫБНЫХ СНЕКОВ

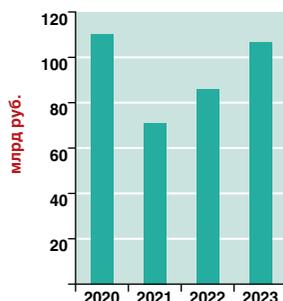
Снек (от англ. snack – «лёгкая закуска») – в англоязычных странах общее название лёгких блюд, предназначенных для «перекуса» – утоления голода между основными приёмами пищи.

Исторически в России простым и быстрым перекусом были картофельные чипсы, а также простые бутерброды. Потом на рынке появились орешки и сухофрукты в небольших фасовках, сухарики, хлебцы, зерновые батончики. Параллельно в рыбной индустрии развивалось направление сушёной и вяленой рыбы, которую покупали не только для перекуса, но и как закуску к пиву и другим слабоалкогольным напиткам. Появление готовых рыбных изделий и изделий из морепродуктов, например кальмаров, в небольших порционных упаковках дало повод создать ещё одну категорию снеков.

И, конечно, очень удобно вскрыть упаковку мелких мясных кусочков, которые не нужно нарезать, – мясные снеки стали практически универсальным средством перекуса в поездках, в коротких перерывах, когда нет времени на приготовление еды, а также как закуска к «быстрому» столу.

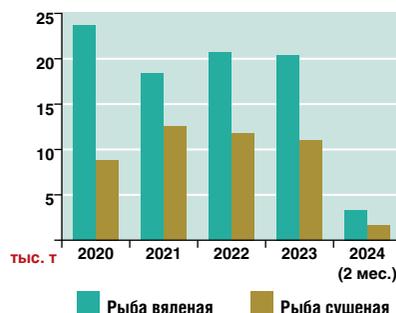
Мясные и рыбные снеки изготавливаются методом предварительной засолки с последующими сушкой или вялением. Рыб-

Рисунок 1. **ОБЪЕМ ВЫПОЛНЕННЫХ РАБОТ ПО ПРОИЗВОДСТВУ СОЛЕНОГО, ВАРЕНОГО, ЗАПЕЧЕННОГО, КОПЧЕНОГО, ВЯЛЕНОГО И ПРОЧЕГО МЯСА В РФ, 2020–2023 гг., млрд руб.**



Источник: ГК Step by Step на основании данных Росстата.

Рисунок 2. **ПРОИЗВОДСТВО ВЯЛЕНОЙ И СУШЕНОЙ РЫБЫ В РФ, 2020–2024 гг. (2 мес.), тыс. т**



Источник: ГК Step by Step на основании данных Росстата.

ные снеки также могут приготавливаться из копчёного сырья.

Снеки могут быть произведены из любого вида мяса – свинины, говядины, курицы, индейки, конины, баранины. Рыбные снеки чаще всего производят из минтая, путасу, таранки, трески.

Есть разновидности и во внешнем виде снеков. Для мясных это могут быть колбаски/кнуты (высушенные мясные палочки или одна длинная колбаска, сложенная в несколько раз); мясные чипсы (высушенные мясные слайсы, имеющие круглую форму и напоминающие по внешнему виду картофельные чипсы); мини-колбаски (короткие мясные палочки); джерки (ломтики вяленого мяса, имеющие «рваную» текстуру); свиные ушки.

Рыбные снеки представляют собой пластины (соломку) округлой формы толщиной 0,5–1,5 мм, от золотисто-жёлтого до золотисто-коричневого цвета, имеющие умеренный рыбный запах, хрустящую, воздушно-пористую структуру и аромат, свойственный добавленным специям.

Российский рынок снеков – один из самых молодых и динамически развивающихся, он демонстрирует положительную динамику роста даже в сложных экономических условиях.

Сегмент рыбных снеков российского рынка можно считать довольно насыщенным, а сегмент мясных снеков пока находится на стадии формирования спроса.

Официальная статистика не выделяет в отдельную категорию мясные снеки, поэтому посмотрим динамику рынка по показателю «производство солёного, вареного, запечённого, копчёного, вяленого и прочего мяса», делая скидку на то, что сюда входят и другие готовые изделия. Оценочно в отечественном производстве солёного, вареного, запечённого, копчёного, вяленого и прочего мяса показатель объёма выполненных работ в 2023 году составил 107,2 млрд руб. (рис. 1). Экспертное мнение по сегменту мясных снеков таково, что он находится на стадии формирования спроса, и его объём может в ближайшее время вырасти на 30%. Причём данный сегмент один из высокомаржинальных среди мясной гастрономии и полуфабрикатов.

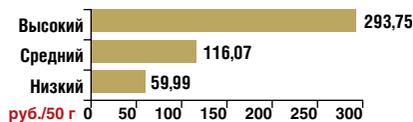
Объём производства рыбы вяленой в 2023 году составил 20,4 тыс. тонн, а рыбы сушеной — 10,9 тыс. тонн. Интересно отметить, что в прошлом году объём производства вяленой рыбы оставался на уровне 2022 года, тогда как объём производства сушеной рыбы снизился на 8%. Если ориентироваться на объём производства по этим категориям за январь и февраль 2024 года, то по итогам года в обеих группах произойдет снижение объемов производства (рис. 2).

При подготовке материала к этому обзору аналитики ГК Step by Step провели ассортиментно-ценовой онлайн-мониторинг продукции в категории мясных и рыбных снеков и вывели некоторые закономерности. Расскажем об этом подробнее. Стандартно продукция рынка может быть соотнесена с тремя ценовыми сегментами: дешевым (низким), средним и высоким. Все цены для удобства анализа соотнесены к показателю массы 50 граммов (небольшой пакетик снеков). В высоком ценовом сегменте снеков из мяса средняя цена в онлайн-рознице составляет 294 руб./50 г. В среднем ценовом сегменте показатель составляет 116 руб./50 г. В низком — 60 руб./50 г (рис. 3).

В высоком ценовом сегменте снеков из рыбы средняя цена в онлайн-рознице составляет 394 руб./50 г. В среднем ценовом сегменте показатель составляет 111 руб./50 г. В низком — 66 руб./50 г (рис. 4). Интересно, что если цены в низком и среднем ценовых сегментах по мясным и по рыбным снекам сопоставимы, то в высоком ценовом сегменте дороже рыбные изделия.

А как упакованы снеки в рознице? Наш мониторинг показал, что есть два вида упаковки: обычный пакет или вакуумная упаковка. Отметим, что изделия из мяса в вакуумной упаковке стоят несколько дороже, чем изделия в обычной упаковке. Например, в среднем ценовом сегменте мяс-

Рисунок 3. СРЕДНЯЯ ЦЕНА СНЕКОВ ИЗ МЯСА В ВЫСОКОМ, СРЕДНЕМ И НИЗКОМ СЕГМЕНТАХ, руб./50 г



Источник: ГК Step by Step, собственный ассортиментно-ценовой мониторинг, апрель 2024 г., сайтов «Перекресток», «Яндекс.Лавка», «Мегамаркет».

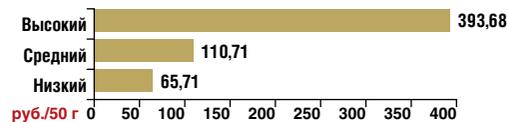
Рисунок 5. СРЕДНЯЯ ЦЕНА СНЕКОВ ИЗ МЯСА В ВЫСОКОМ*, СРЕДНЕМ И НИЗКОМ СЕГМЕНТАХ ПО ТИПАМ УПАКОВОК, руб./50 г



*В высоком ценовом сегменте в выборку не попали изделия в вакуумной упаковке.

Источник: ГК Step by Step, собственный ассортиментно-ценовой мониторинг, апрель 2024 г., сайтов «Перекресток», «Яндекс.Лавка», «Мегамаркет».

Рисунок 4. СРЕДНЯЯ ЦЕНА СНЕКОВ ИЗ РЫБЫ В ВЫСОКОМ, СРЕДНЕМ И НИЗКОМ СЕГМЕНТАХ, руб./50 г



Источник: ГК Step by Step, собственный ассортиментно-ценовой мониторинг, апрель 2024 г., сайтов «Перекресток», «Яндекс.Лавка», «Мегамаркет».

Рисунок 6. СРЕДНЯЯ ЦЕНА СНЕКОВ ИЗ РЫБЫ В ВЫСОКОМ*, СРЕДНЕМ И НИЗКОМ СЕГМЕНТАХ ПО ТИПАМ УПАКОВОК, руб./50 г



*В высоком ценовом сегменте в выборку не попали изделия в вакуумной упаковке.

Источник: ГК Step by Step, собственный ассортиментно-ценовой мониторинг, апрель 2024 г., сайтов «Перекресток», «Яндекс.Лавка», «Мегамаркет».

Таблица 1. ПРОИЗВОДИТЕЛИ МЯСНЫХ СНЕКОВ В ЦЕНОВЫХ СЕГМЕНТАХ

Производитель	Бренд	Сегмент, руб./50 г		
		низкий	средний	высокий
ООО «Фреш энд Снэк Компания»	Grizzon			415,28
ООО «Снэк Тайм»	«Вкусы мира», Free Ride			291,25
ООО «Мираторг-Курск»	«Мираторг»		186,25	293,75
ООО «Эвермаунт»	Reeel		159,36	
ИП Чинькова Ю.В.	«Чёрный кабан»		117,86	
ООО «ТД «Черкизово»	«Черкизово», Casademont		114,29	
ООО «МПЗ «Мясницкий ряд»	«Мясницкий ряд»	77,25	117,85	
ООО «Мясоперерабатывающий завод РЕМИТ»	«Ремит»	61,46	107,14	
ООО «Дымовское колбасное производство»	«Дымов»	59,99	105	250

Таблица 2. ПРОИЗВОДИТЕЛИ РЫБНЫХ СНЕКОВ В ЦЕНОВЫХ СЕГМЕНТАХ

Производитель	Бренд	Сегмент, руб./50 г		
		низкий	средний	высокий
ООО «КДВ «Яшкино»	«Баренцев», Beerka		94	393,68
ООО «АРК»	«Первая рыбка»		123,75	
ООО «СИФУД ИНДАСТРИЗ»	«Сухогруз»		114,28	
ООО «Подольский рыбокомбинат»	Fish Bergen		103,57	
ООО «НЕВОД-ТРЕЙД»	«Маркет», «Тарань-ка»	43,75	111,07	
ООО «Синтез-Ресурс»	«Перекресток Маркет»	72,14	99,99	

ные снеки в вакууме стоят 166 руб./50 г, а в обычной — 124 руб./50 г (рис. 5).

В категории рыбных снеков такая закономерность не прослеживается. Так, в среднем ценовом сегменте стоимость изделия в упаковках разных типов сопоставима (на уровне 112 руб./50 г), в низком сегменте стоимость изделия в вакууме составила в

среднем 45 руб./50 г, а в обычном пакете — 72 руб./50 г (рис. 6).

На рынке присутствует около десяти ключевых производителей снеков из рыбы и мяса и большое количество мелких и средних производителей, частично покрывающих спрос на этот продукт в отдельных регионах страны.

Рисунок 7. ЦЕНА ПРОИЗВОДИТЕЛЕЙ В КАТЕГОРИИ МЯСНЫЕ СНЕКИ, руб./50 г



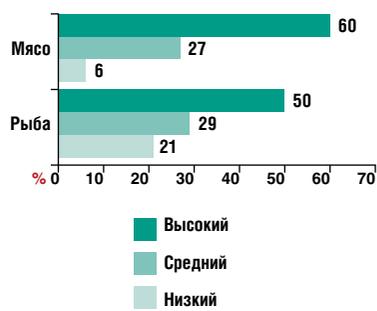
Источник: ГК Step by Step, собственный ассортиментно-ценовой мониторинг, апрель 2024 г., сайтов «Перекресток», «Яндекс.Лавка», «Мегамаркет».

Рисунок 8. ЦЕНА ПРОИЗВОДИТЕЛЕЙ В КАТЕГОРИИ РЫБНЫЕ СНЕКИ, руб./50 г



Источник: ГК Step by Step, собственный ассортиментно-ценовой мониторинг, апрель 2024 г., сайтов «Перекресток», «Яндекс.Лавка», «Мегамаркет».

Рисунок 9. СКИДКИ В СЕГМЕНТАХ МЯСНЫХ И РЫБНЫХ СНЕКОВ, %



Источник: ГК Step by Step, собственный ассортиментно-ценовой мониторинг, апрель 2024 г., сайтов «Перекресток», «Яндекс.Лавка», «Мегамаркет».

В выборку нашего онлайн-мониторинга попали следующие компании-производители мясных снеков (в произвольном порядке): ООО «Дымовское колбасное производство» (бренд «Дымов»), ООО «Мираторг-Курск» («Мираторг»), ООО «МПЗ «Мясницкий ряд» («Мясницкий ряд»), ООО «Мясоперерабатывающий завод РЕМИТ» («РемиТ»), ООО «Снэк Тайм» («Вкусы мира», Free Ride), ООО «ТД «Черкизово» («Черкизово»), ООО «Эвермаунт» (Reeel), ООО «Фреш энд Снек Компания» (Grizzon), ИП Чинькова Ю.В. («Чёрный кабан»). В основном все игроки давно работают на рынке, и снеки производят в дополнение к основному мясному и колбасному ассортименту. Новый игрок среди них — ООО

«Эвермаунт». Эта компания уже производит фруктовые и овощные чипсы, батончики, конфеты и попкорн, а в феврале текущего года появилась информация о том, что начато и производство мясных снеков.

В выборку по рыбным снекам попали такие компании (в произвольном порядке): ООО «НЕВОД-ТРЕЙД» (бренд «Тарань-ка»), ООО «Синтез-Ресурс» (бренд «Перекресток Маркет»), ООО «АРК» (бренд «Первая рыбка»), ГК КДВ (бренды Beerka, «Баренцев»), ООО «Подольский рыбокомбинат» (Fish Bergen), ООО «СИФУД ИНДАСТРИЗ» («Сухогруз»).

Диапазон средних цен за продукт по компаниям-производителям в онлайн-рознице составляет 64–415 руб./50 г по мясным снекам (рис. 7) и 79–285 руб./50 г по рыбным снекам (рис. 8).

Сейчас в онлайн-рознице много скидочных предложений на снеки. В сегменте рыбы в поле зрения нашего мониторинга попали скидки только на изделия в обычных пакетах. Средняя величина скидки составила 29%, а диапазон скидок составляет 21–50%. В сегменте мясных средняя величина скидки — 27%, и диапазон скидочных предложений — 6–60% (рис. 9).

Кто же основные потребители мясных и рыбных снеков?

Основные сценарии потребления снеков это:

- перекус, то есть снек как самостоятельное блюдо — на природе, в поездке, после спортивной тренировки для восполнения энергии, перекус на работе или учебе, во время просмотра фильмов, компьютерной игры; этот сценарий в большей степени характерен для покупателей мясных снеков;
- закуска под алкоголь — этот сценарий применим как в отношении тех, кто покупает мясные изделия, так и к ценителям рыбных снеков.

К первой большой группе исследователи отнесли, во-первых, подростков и молодежь до 22 лет, которым важно сытно перекусить в короткий интервал времени, например в перерыве между лекциями. Интересно, что мелкие розничные магазины за счет подростков делают до 40% дневной выручки, так как именно подростки делают больше всего импульсивных покупок. К этой же группе потребителей относят геймеров и любителей спортивных мероприятий.

Ко второй большой потребительской группе правильно отнести взрослых людей, которые покупают снеки в качестве закуски к пиву или другим напиткам. Именно эта категория потребителей переключается с классических видов снеков (чипсов, орехов, сыров) на мясные и рыбные. Заметим, что люди среднего возраста также могут быть любителями походов на природу, на спортивные мероприятия наравне с молодежью. Порядка 90% покупателей снеков в этой категории — мужчины от 24 до 50 лет.

Отдельно отметим рост потребления мясных и рыбных снеков по вечерам за отдыхом, например за просмотром фильмов.

Основные тенденции рынка:

- почти все производители делают акцент на питательности и натуральности, в частности, мясных снеков, разрушая таким образом стереотип о том, что они не могут заменить полноценный прием пищи;
- ассортимент снеков увеличивается за счет введения в

линейки новых вкусов, например «с дымком», «с ароматом копчения»;

• производители все чаще используют ингредиенты, которые не только вкусны, но и приносят пользу для здоровья; в составах снеков могут быть указаны витамины, минералы, пребиотики и прочее;

• появляются снеки не только из вяленой, но и из копченой рыбы;

• инновации в упаковке помогают продлить срок годности, сохранить свежесть и улучшить визуальное восприятие продукта;

• используется пригодная к переработке комбинация пленок для упаковки снеков и чипсов.

В заключение несколько интересных фактов о продукции. Вяленые снеки из рыбы и морепродуктов появились в России как дань традиции употребления пива с воблой и лещом. До 70% сырья для производства этих закусок поступает из стран Юго-Восточной Азии, где рыбу в таком виде не употребляют. Название сорта рыбы на упаковке со снеками далеко не всегда соответствует научному их названию; так, названия «мраморная» или «янтарная» — это лишь описание внешнего вида снеков. Первые кусочки вяленого мяса были замечены в Америке у племени кечуа, называвшего эту еду «джерки», это название означает вяленое мясо, очищенное от костей.

Ирина Забегаева,
директор проектов компании
Step by Step

Ольга Ткачишак,
внештатный аналитик компании
Step by Step

Стратегическое планирование
Маркетинговые исследования
Аудит маркетинга и продаж предприятия
Бизнес-сессии
Бизнес-планирование
Программы развития

STEP BY STEP
Группа Компаний

Москва, Брюсов переулок, 11, стр. 1
www.step-by-step.ru
+7 495 109 07 790
info@step-by-step.ru
https://t.me/step-by-step_marketing
https://vk.com/stepbystepconsult