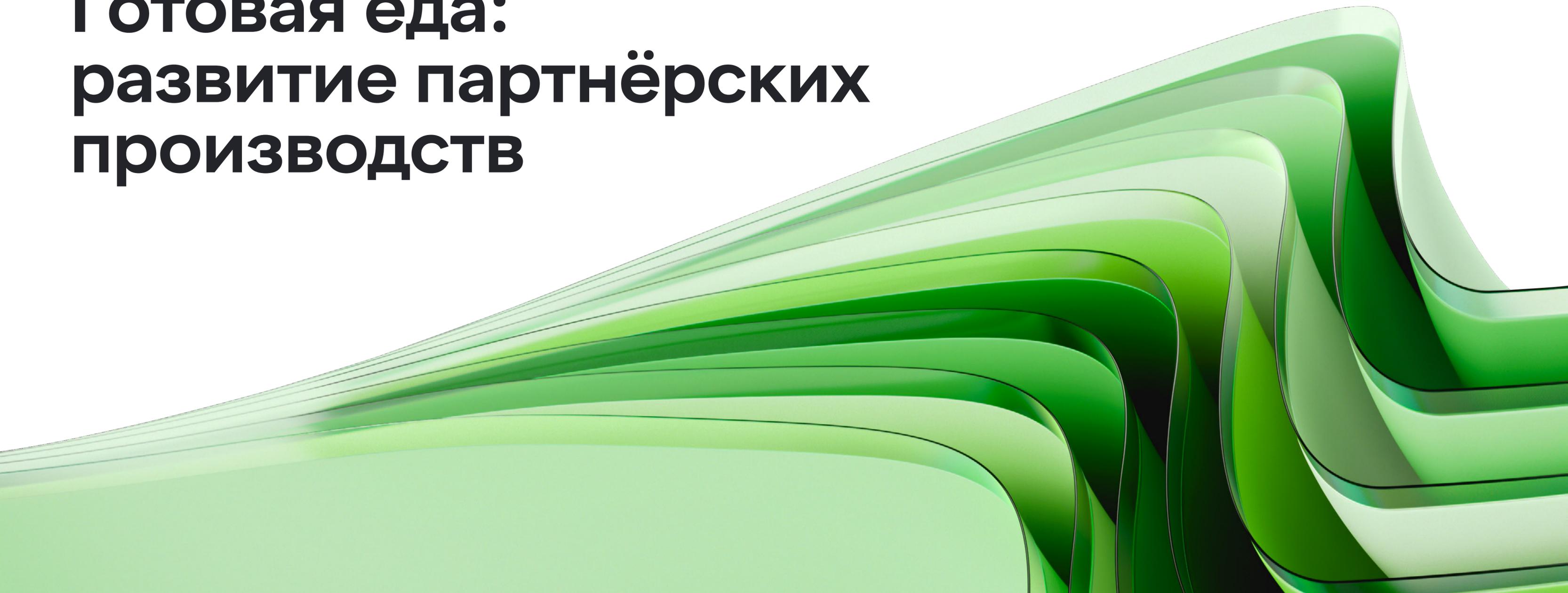




# **Готовая еда: развитие партнёрских производств**



# РЫНОК ГОТОВОЙ ЕДЫ В РОССИИ

## HOReCA

**2 292** МЛРД РУБ.

+11% CAGR 2019–2022

**1 692** МЛРД РУБ.

Рестораны (офлайн)  
CAGR +5%

**600** МЛРД РУБ.

Доставка из ресторанов  
CAGR +45%



## РИТЕЙЛ

**486** МЛРД РУБ.

+19% CAGR 2019–2022

**425** МЛРД РУБ.

Готовая еда в магазинах  
CAGR +15%

**61** МЛРД РУБ.

Доставка E-grocery  
CAGR +90%



Спрос на готовую еду в РФ продолжает расти, в том числе за счёт молодой аудитории, которая меньше готовит дома и считает покупку готовой еды более экономной



Переключение с индустриальной выпечки на продукцию пекарен собственного производства – значимый драйвер роста готовой еды в ритейле



Ритейл развивает готовую еду не только в качестве высокомаржинальной категории, но и как генератор трафика, и дифференциатор своего CVP



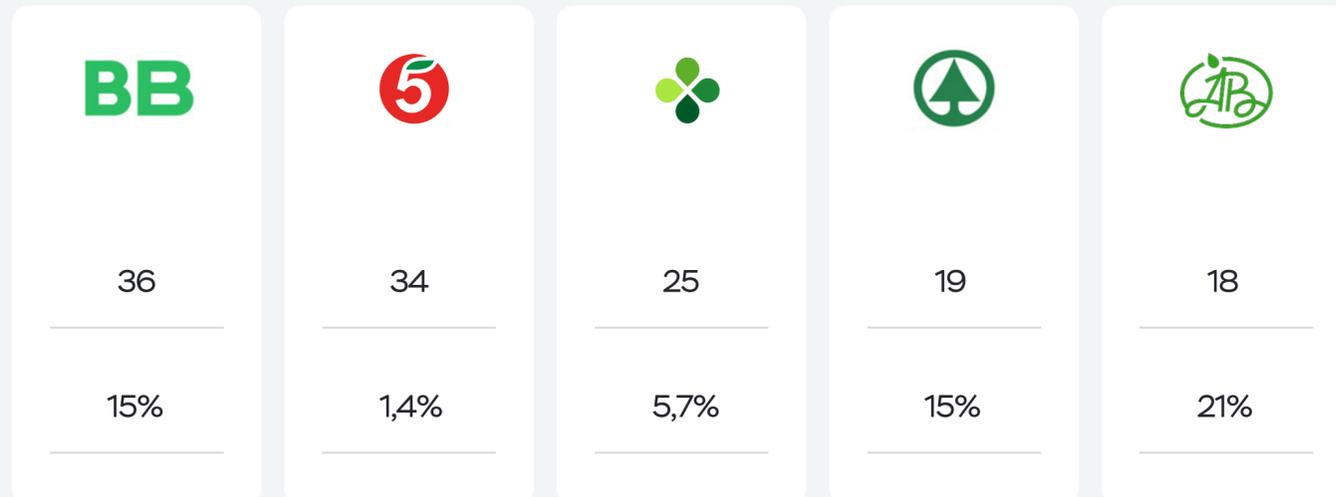
Крупные российские ритейлеры развивают собственное производство готовой еды (фабрики-кухни)

## КРУПНЕЙШИЕ ИГРОКИ ГОТОВОЙ ЕДЫ В РИТЕЙЛЕ В 2022

РТО готовой еды, млрд руб. с НДС

Доля готовой еды от РТО, %

Источники: Инфолайн и данные торговых сетей X5



## КРУПНЕЙШИЕ ИГРОКИ ГОТОВОЙ ЕДЫ В HOReCA В 2022

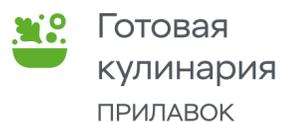
РТО, млрд руб.



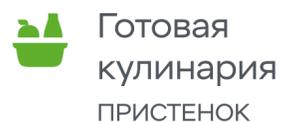
# Классификация готовой еды торговыми сетями X5

## Готовая еда ТС Перекрёсток

### ГОТОВАЯ КУЛИНАРИЯ



### ГОТОВАЯ КУЛИНАРИЯ



### ГОТОВАЯ КУЛИНАРИЯ

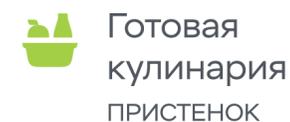


### ПЕКАРНЯ



## Готовая еда ТС Пятёрочка

### ГОТОВАЯ КУЛИНАРИЯ



### ГОТОВАЯ КУЛИНАРИЯ



### ПЕКАРНЯ



## Готовая кулинария

Многокомпонентные готовые к употреблению блюда, продажа которых осуществляется в охлаждённом виде (завтраки, десерты, напитки, перекусы, салаты, основные блюда, гарниры, супы, закуски, RTC)

- Сырники, запеканки охлаждённые (любые)
- Хумус
- Сэндвичи, бургеры, шаурма и другие подобные охлаждённые «перекусы»
- Варёные моно- и микс-овощи RTE (как гарнир)
- Корейская группа, салаты из морской капусты
- Охлаждённые компоты, морсы, лимонады, смузи
- Салаты зелёные, многокомпонентные (листовые, кочанные салаты + овощи) с готовым решением по заправке
- Пицца готовая и охлаждённая
- RTC: многокомпонентные основные блюда, требующие дготовки не более 20 мин., охлаждённые, с короткими сроками годности и замороженные многокомпонентные блюда
- Фруктовые и овощные нарезки
- Соусы порционные до 40 г

## Напитки СП

- Все горячие порционные напитки
- Свежевыжатые соки (со сроком годности до 48 часов)

## Пекарня

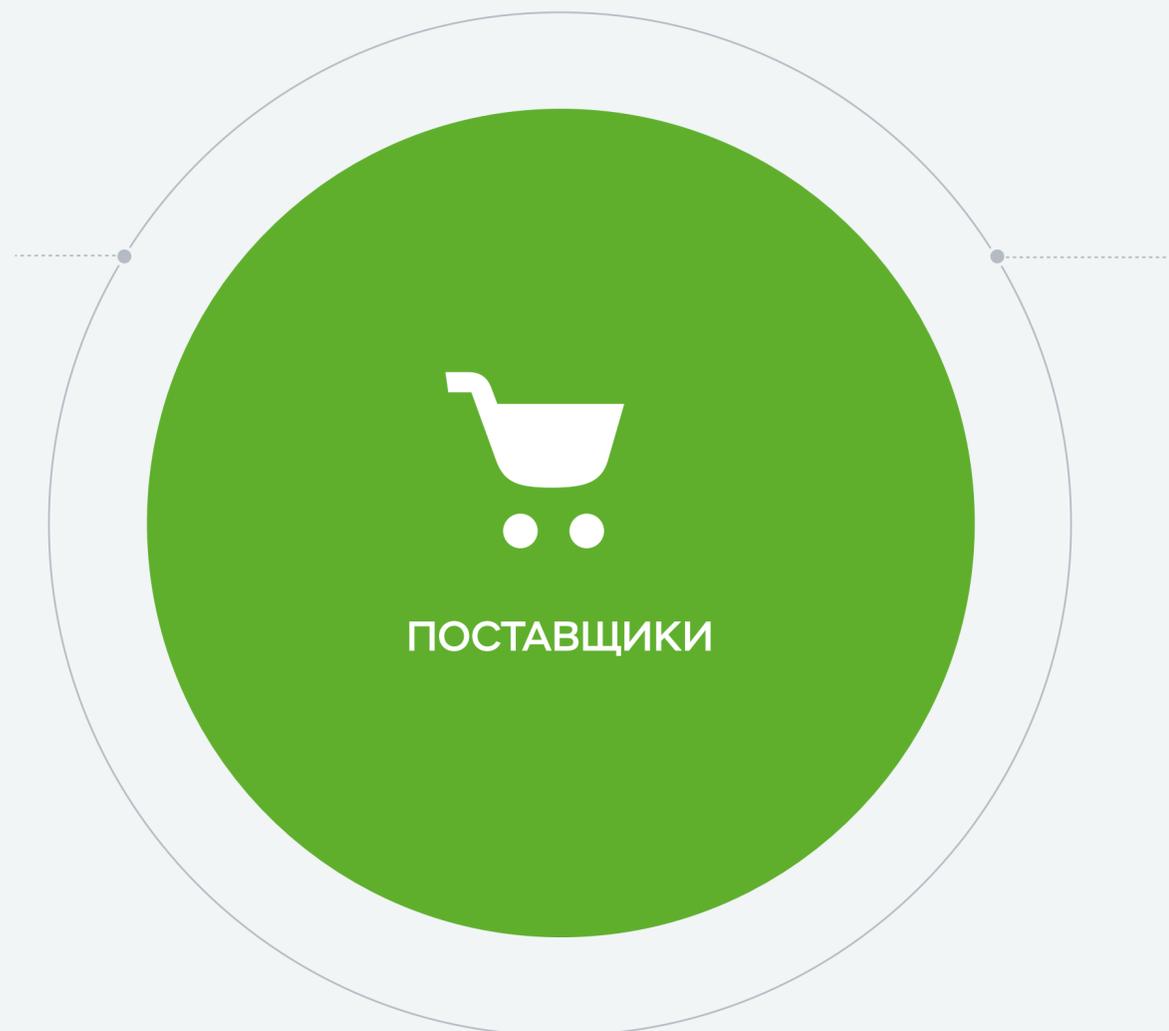
- Мелкоштучные ХБИ, хлеб, тесто, лаваш, лепёшки, сухари панировочные, сухари, произведённые в магазинах
- Десерты порционные, торты, пирожные, произведённые в магазинах Перекрёсток

# X5 Еда подбирает поставщиков с учётом особенностей торговых сетей



## Торговая сеть Перекрёсток

- ✓ Развитый бренд поставщиков
- ✓ Компетенции
- ✓ Премиальное качество
- ✓ Производство для HoReCa
- ✓ Уникальные разработки
- ✓ Чистые составы
- ✓ Продукция с коротким сроком годности (3–5 дней)



## Торговая сеть Пятёрочка

- ✓ Соотношение цены и качества
- ✓ Высокотехнологичные поставщики
- ✓ Высокий уровень автоматизации и специализации
- ✓ Развитая инфраструктура
- ✓ Возможность к расширению в регионах
- ✓ Мощность поставщиков (тиражность)

# Амбиция X5 в сегменте ГОТОВОЙ ЕДЫ



Расти быстрее всех конкурентов в ритейле и стать лидером рынка в категории

## Амбиция X5 Еда



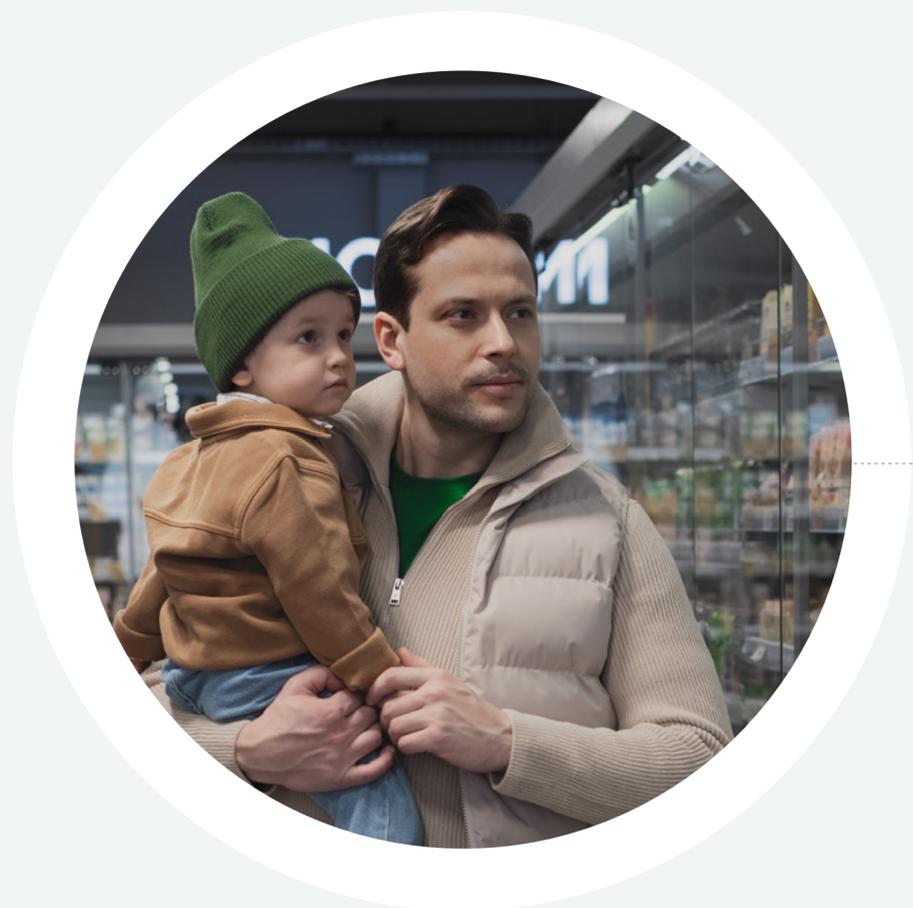
Быть ключевым драйвером в реализации лидерства X5 по готовой еде через развитие рынка производителей качественной готовой еды в России



Стать приоритетным клиентом для наших поставщиков



# Структура управления готовой едой в X5 Group



Клиенты X5

ПРОДАЖИ ОФЛАЙН  
И ОНЛАЙН



# Качество и пищевая безопасность



## Собственное производство

- X5 Еда является центром компетенций в части изготовления качественной готовой продукции
- Имеется множество отлаженных производственных процессов
- Международный сертификат FSSC 22000 в области качества и безопасности пищевой продукции
- Консультации с экспертами различных областей для идентификации и снижения рисков



## Работа с партнёрами

- Консультации, выезд к партнёру
- Классификация партнёров и выработка индивидуальных планов развития
- Установление контроля над партнёром, наставничество

### ПЕРЕДАЧА КОМПЕТЕНЦИЙ

- Внедрение лучших практик
- Выявление и сбор с других предприятий партнёров



## Аудит качества

- X5 работает по единым чек-листам с ТС
- Регулярное проведение аудитов на производственных площадках партнёров

# Преимущества работы с X5

Работая с X5 Еда, поставщики развивают компетенции, получают новые навыки и поддержку



## Развитие продукта поставщика

- Запускаем рецептуру на мощностях производителя, учитывая специфику оборудования, помогаем в создании уникального продукта
- Помогаем в замене сырья без потери вкуса, прорабатываем на местах альтернативное сырье
- Помогаем в оптимизации себестоимости за счёт большой наработанной сырьевой и технологической базы
- Помогаем понять потребности заказчика, ведем продукт производителя от разработки до согласования с заказчиком



## Дополнительные инструменты поддержки

- Предлагаем финансовые инструменты (в разработке)
- Заключаем партнёрский долгосрочный договор
- Гарантируем объёмы



## Развитие процессов поставщика

- Аудируем качество и технологии, разрабатываем мероприятия по снижению рисков пищевой безопасности, минимизируем потери
- Делимся технологиями для оптимизации процессов приготовления на объёме и обучаем персонал
- Анализируем эффективность, выявляем узкие места и потенциалы, разрабатываем и внедряем планы по улучшению
- Выстраиваем технологии, создаём контрольные среды, разрабатываем рекомендации по повышению производительности
- Организуем планирование: от спроса до выпуска, разрабатываем стратегии закупок и повышения финансовой устойчивости