



Готовая еда – драйвер роста отрасли

Мешков Борис

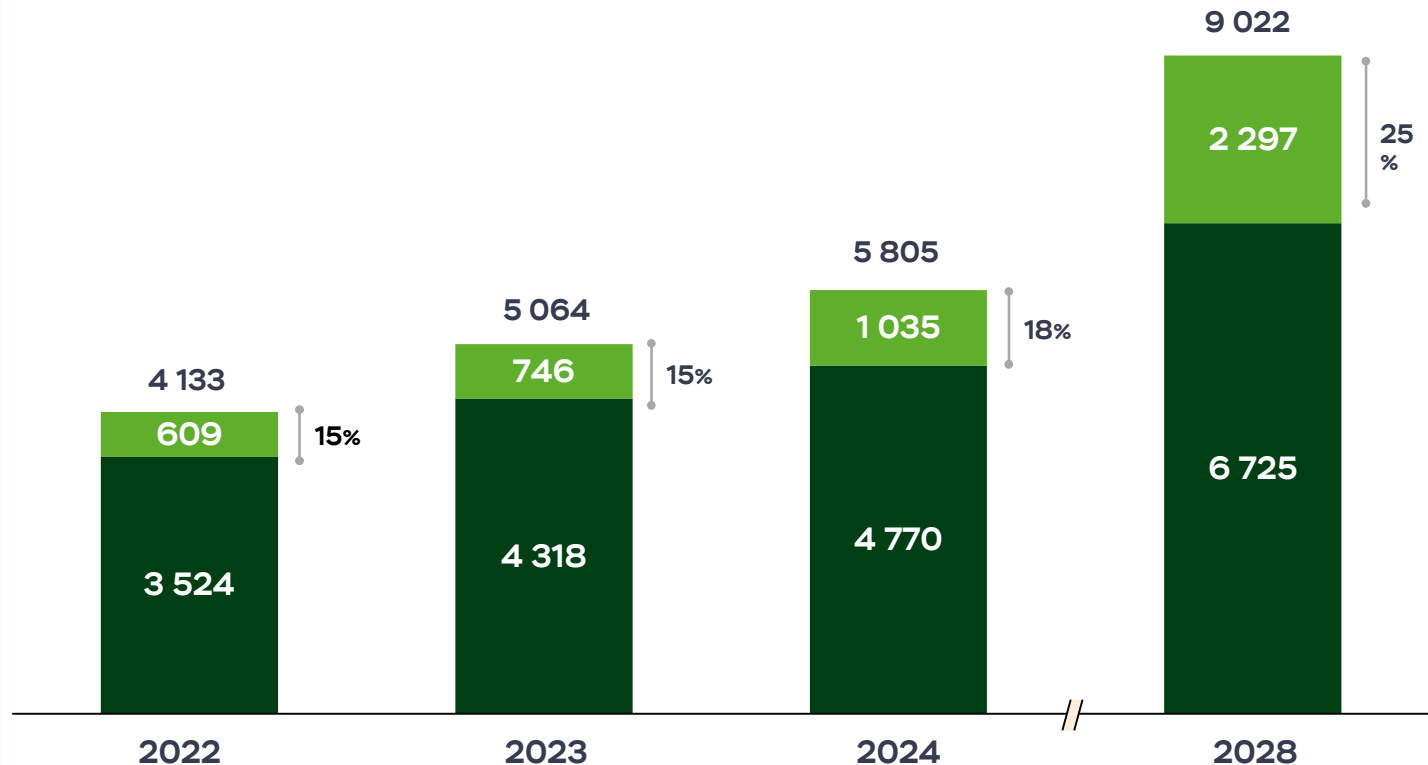
Директор по развитию бизнеса в готовой еде
Блока "X5 Еда"



В 2024-2028 гг. CAGR рынка готовой еды в ритейле значительно превысит рост HoReCa: 22% vs 9%

Рынок готовой еды в 2022-2028 гг., млрд руб.

Ритейл HoReCa



Источник: InfoLine

Комментарии:



22%

CAGR 2024-2028 гг.

Рынок готовой еды в ритейле продолжает быстро расти



9%

CAGR 2024-2028 гг.

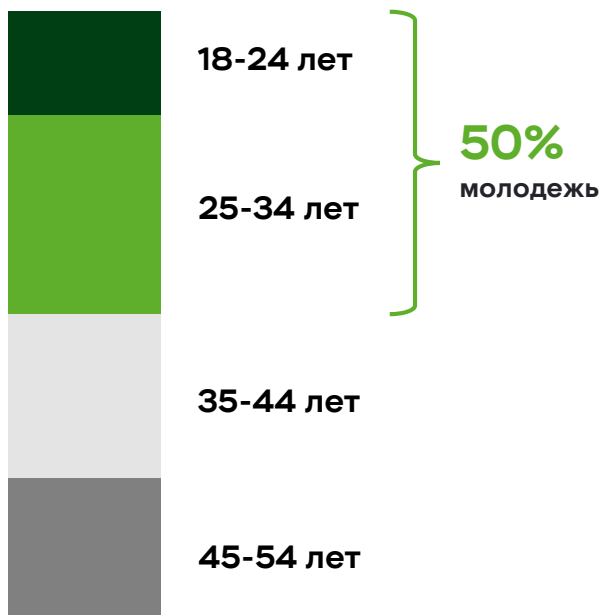
Темп роста рынка готовой еды в HoReCa меньше, чем в ритейле

- Ожидается, что в 2024-2028 гг. рынок готовой еды **вырастет на 55%** и достигнет размера в **9 трлн руб.**
- В 2028 г. ритейлеры будут составлять **25% от рынка** против 15% в 2023 г.

Основной спрос на готовую еду как на рынке, так и в X5, формирует молодежь

Для клиентов одними из ключевых факторов выбора готовой еды являются **цена и вкус** предлагаемых продуктов

Социально-демографический профиль потребителя готовой еды на рынке, %



Комментарии

- На рынке молодежь составляет 50% потребителей готовой еды
- Рыночные исследования показывают, что люди в возрасте 18-24 лет довольны вкусом ГЕ больше, чем старшие возрастные группы
- Молодежь также сильнее ценит готовую еду из-за возможности экономии времени

ТОП факторов, влияющих на выбор готового блюда

- 01 Цена
- 02 Вкус
- 03 Состав/ингредиенты
- 04 Полезные свойства
- 05 Опыт потребления
- 06 Тип блюда
- 07 Внешний вид продукту внутри упаковки
- 08 Производитель
- 09 Рекомендация семьи/друзей/знакомых
- 10 Марка

Источник: РБК (июль 2023), TC5 (МАТ июнь 2024)

Источник: Ромир (декабрь 2022), GfK Retail Monitor HoReCa 2023

В дальнейшем на спрос готовой еды также будет оказывать влияние ряд трендов



Клиенты по-прежнему выбирают классику ГЕ

Состав последнего заказа (топ-10), %



Отмечают важность новинок

64 %

Покупателей считают наличие новинок важным

Основные драйверы покупки новинок:

- Желание разнообразить рацион
- Скидки/ выгодные цены

Основные барьеры к покупке новинок в готовой еде:

- Опасения по поводу вкуса новых блюд
- Консервативный подход к рациону



Активно пользуются доставкой ГЕ

80 %

Покупателей готовой еды пользовались доставкой при покупке в 2024 г.



Довольно часто покупают замороженную еду

45 %

Людей, покупающих замороженную готовую еду, приобретают ее несколько раз в месяц и чаще

Источник: Nielsen. 2023: Состав последнего заказа готовой еды онлайн; Nielsen, март 2024: Готовая еда: всесторонний обзор; Ромир, 2024: Анализ опыта покупки и потребления категории замороженная готовая еда

Специфика рынка кулинарии

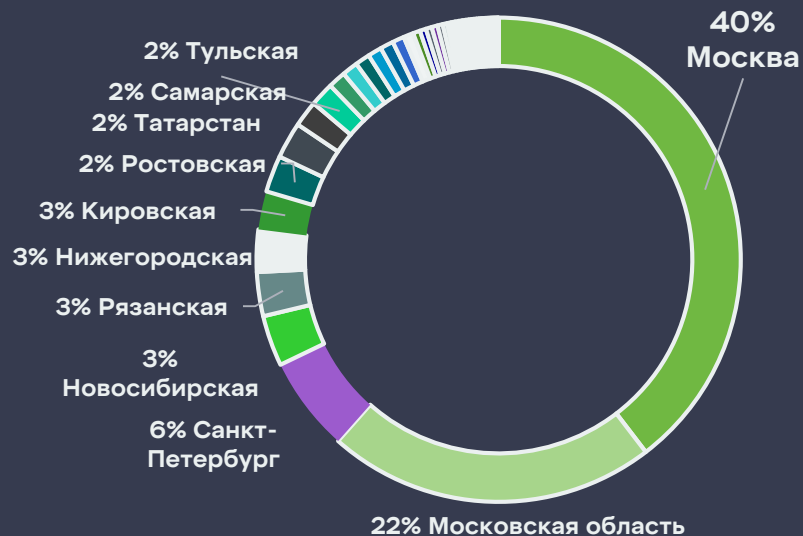
Распределение производств готовой еды по географии РФ (по выручке)

62%

производств готовой еды по объему выручки сосредоточены в Москве и МО

6%

и только в Санкт-Петербурге и Ленинградской области



Остальные
32%

производств рассредоточены по всей РФ. Многие из них появлялись на фоне быстрого роста спроса на готовую еду.



Фрагментарный рынок, мелкие поставщики (до 5 тыс. ед/сут)



Отсутствие экспертизы по организации производств



Низкий уровень культуры производства и пищевой безопасности



Отсутствие прослеживаемости по сырью



Низкий уровень автоматизации и большое количество ручного труда



Низкое качество используемого сырья в погоне за себестоимостью



Промышленное производство готовой еды

– самая молодая из существующих отраслей пищевого производства, при этом наименее изученная и слабо автоматизированная.

Высокие темпы роста спроса на ГЕ усложняют естественные механизмы развития отрасли по стандартным векторам.

Нехватка качественных поставщиков и дефицит производственных площадок

Области с недостаточным производством

Волга	Удмуртская Республика Ульяновская обл.
Северо-Запад	Новгородская обл. Республика Карелия Республика Коми Ставропольский край
Центр	Липецкая обл. Тамбовская обл.
Юг	Астраханская обл. Республика Адыгея Республика Крым

✓ Вывод:

26 областей

(36% от общего числа), в которых производственных площадок либо нет, либо всего лишь одно предприятие

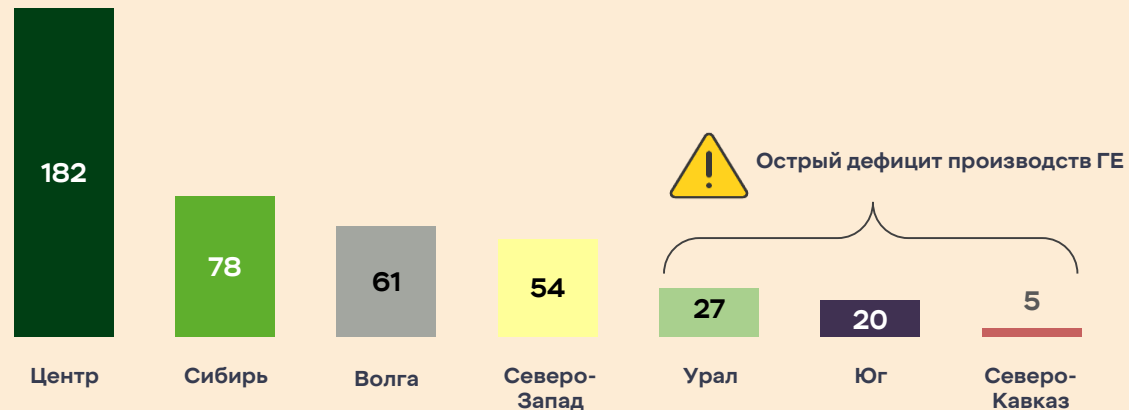
Наиболее дефицитные округа:
Уральский, Южный, Северо-Кавказский

Области, где нет производств ГЕ

Волга	Пензенская обл. Республика Марий Эл Чувашская Республика
Северо-Запад	Псковская обл.
Северо-Кавказ	Кабардино-Балкария Карачаево-Черкессия Дагестан Ингушетия
Сибирь	Алтай
Урал	Ханты-Мансийский а.о. Ямало-Ненецкий а.о
Центр	Курская обл. Орловская обл. Смоленская обл.
Юг	Калмыкия

Такое положение полностью лишает возможности вести диалог с производителями о качестве продукта и поставляемых объемах. Производители в свою очередь не заботятся о безопасности и вкусе в гонке растущего спроса.

Количество предприятий* по производству готовой еды по округам

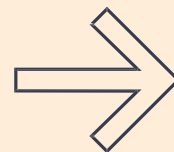


Барьеры для производителей, ограничивающие рост:

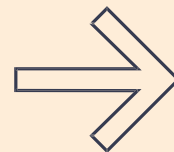
- Стоимость заемных средств для расширения
- Длительный цикл до выхода на плановую мощность
- Дефицит рабочей силы
- Доступность сырья по конкурентным ценам
- Региональность и неразвитость систем дистрибуции
- Усиление контроля государства за соблюдением гигиенических норм

Стратегическое партнёрство – наш ответ на дефицит и ограничители роста

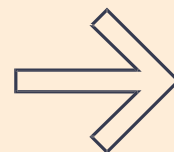
«Производитель - партнер» - это тот, кто:



Имеет потенциал расширения
производства



Удовлетворяет требованиям
аудита



Заинтересован в предлагаемых X5
механизмах и инструментах
партнерства

Основные бизнесы для потенциального расширения производства



ПАРТНЕРЫ

01 Производители ХБИ

02 Производители ПФ и молочной продукции

03 Агрохолдинги

04 Производители ГЕ со свободными площадями



Важные критерии для партнерства

- Гарантия объемов выпуска
- Букирование и развитие производственных мощностей
- Готовность к инвестированию и долгосрочному сотрудничеству
- Соответствие стандартам качества и пищевой безопасности
- Согласие к работе по СТМ и открытое ценообразование
- Зрелость бизнес-процессов и соответствие орг. структуры задачам и целям
- Способность к инновациям
- Х5 в портфеле КА в ТОП-листе (ТОП-5)
- Готовность к совместным проектам
- Наличие вертикальной интеграции (опционально)

Важные аспекты Качества при выборе партнера



ВЫПОЛНЕНИЕ ТРЕБОВАНИЙ ПИЩЕВОЙ БЕЗОПАСНОСТИ

На предприятии внедрены и четко контролируются правила пищевой безопасности в части:

- Производственной среды
- Персонала
- Ингредиентов, полуфабрикатов
- Готового продукта



КОНТРОЛЬ ЗА КАЧЕСТВОМ ГП

На предприятии внедрена система контроля качества готового продукта:

- Контролируется микробиологическая безопасность выпускаемого продукта
- Огранолептика (есть библиотека контрольных образцов, внедрена процедура бракеража и т.д.)



КУЛЬТУРА ПРОИЗВОДСТВЕННЫХ ПРОЦЕССОВ

- Санитарно-гигиенические показатели на производстве
- Уровень механизации и автоматизации
- Качество оборудования и инструментов
- Ритмичность и планомерность работы предприятия
- Уровень материально-технического обеспечения



КОНТРОЛЬ КАЧЕСТВА ВХОДЯЩЕГО СЫРЬЯ

Качество входящего сырья и полуфабрикатов четко регламентировано спецификациями и контролируется на предприятии процедурой входного контроля

Управление рисками в части пищевой безопасности

01 РЕГУЛЯРНЫЕ АУДИТЫ

- Проведение внутренних аудитов
- Проведение аудитов ТС
- Регулярные экскурсии на собственные производства
- Обмен опытом

02 ПЕРЕСМОТР СИСТЕМЫ

- Пересмотр системы и ККТ для выстраивания адекватного контроля на всех этапах

03 РЕАГИРОВАНИЕ НА КРИЗИСНЫЕ СИТУАЦИИ

- Построение процесса, описывающего реагирование всех функций на кризисные ситуации в категории ГЕ

Контроль качества ГЕ внешних партнеров



Аудит качества

Все поставщики ГЕ (СТМ, бренд) проходят аудит качества до начала отгрузки в сеть



ППК в ТС

Регулярный контроль качества ГЕ в ТС (с РЦ) на выявление несоответствий



Повышение качества партнеров

Проект по стабилизации качества семи ключевых поставщиков ТС



Онлайн-обучение производителей ГЕ

Проведение регулярных вебинаров на прикладные «западающие» темы качества, санитарии и пищ. безопасности



Сопровождение производителей

Консультационная поддержка производителей ГЕ по любым вопросам качества 24/7



Передача лучших практик

На базе Фабрики в Долгопрудном (визиты производителей с передачей экспертизы)



Партнёры Готовой
Еды

Tool box X5 для Партнеров



Гарантируем выборку объёмов



Обеспечиваем эффективные цены на сырье и упаковку



Предоставляем доступ к транспортной логистике X5



Оказываем поддержку кредитования под долгосрочные контракты с X5



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 счет большой наработанной сырьевой и технологической базы



Помогаем понять потребности заказчика, ведем продукт Производителя от разработки до согласования с заказчиком



Аудитруем качество и технологии, разрабатываем мероприятия по снижению рисков пищевой безопасности, минимизируем потери



Анализируем эффективность, выявляем узкие места и потенциалы, разрабатываем и внедряем планы по улучшению



Выстраиваем технологии, создаем контрольные среды, разрабатываем рекомендации по повышению производительности



Организуем планирование: от спроса до выпуска, разрабатываем стратегии закупок и повышения финансовой устойчивости

Спасибо за внимание

Миссия X5

Наша миссия →

быть лучшим местом
для покупок на Земле,
превосходя ожидания

Наше видение →

Мы работаем для клиента
через партнёрство и инновации
на результат

Ценности

X5



Клиент



Партнерство



Инновации



Результат