



УДК 636.592:339.13

## КЛЮЧЕВЫЕ ФАКТОРЫ И ТЕНДЕНЦИИ РОССИЙСКОГО РЫНКА ИНДЕЙКИ В 2014–2020 ГГ. (часть 2)

**Давлеев А. Д.**, вице-президент Международной программы развития птицеводства (IPDP), президент AGRIFOOD Strategies

Консалтинговая компания AGRIFOOD Strategies

**Аннотация:** В статье приведен анализ развития мясного рынка индейки, его тенденции и перспективы, а также показана динамика рынков говядины и свинины.

**Summary:** Turkey meat development analysis has been given in the paper including this market trends and prospects. Beef and turkey meat market dynamics has been shown.

**Ключевые слова:** рынок мяса индейки, тенденции развития, производство, импорт, потребление.

**Key Words:** turkey meat market, the development tendencies, production, imports, consumption.

### Увеличение потребления индейки в B2C сегменте (розница)

В течение долгого времени мясо индейки воспринималось российскими потребителями как экзотическое ввиду его редкого наличия на полках магазинов. Однако с ростом производства в 2005–2015 гг. поставки продукции из мяса индейки стали более регулярными и обусловили постоянный рост спроса со стороны покупателей в рознице.

Мясо индейки уже имеет выделенную категорию при реализации в местах продаж (продукция из индейки в торговых точках выкладывается отдельно от других видов мяса). На начало 2015 г. под продукцию из охлажденного и замороженного мяса индейки в торговых сетях выделялось от 8 до 14% общего «полочного» пространства (рис. 8). При

этом еще три года назад под индейку не предназначалось отдельного места, а ее реализация осуществлялась вместе с другими видами мяса.

В настоящий момент многие крупные и средние производители индейки, особенно региональные (Башкирский птицеводческий комплекс им. М. Гафури, «Сибирская Губерния», «Евродон», «Заречье» и т.д.), реализуют свою продукцию через сеть собственных фирменных магазинов под своими торговыми марками («Индюшкин», «Индюшкино», «Индолина», «Винитуки»). Это способствует популяризации данного вида мяса, а также облегчает выход на рынок новых объемов без конкуренции с торговыми сетями.

Немаловажным фактором роста спроса на продукцию из мяса индейки в рознице стало значительное

увеличение ассортимента изделий из сырого мяса различных категорий переработки:

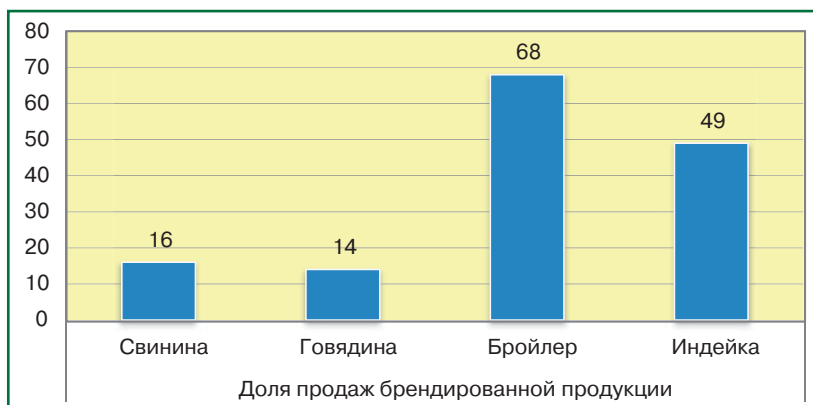
- натуральные полуфабрикаты (части, разрубка);
- мелкокусковые полуфабрикаты (эскалопы, шницели, бефстроганов, азу, гуляш и т.п.);
- рубленые полуфабрикаты (купаты, колбаски для жарки, котлеты, биточки и т.п.);
- маринованные полуфабрикаты и мясо индейки в специях, шашлыки и т.п.;
- фарши из разных видов мяса индейки.

Это привело к тому, что только в Московском регионе в 2015 г. реализуется более 20 SKU продукции из мяса индейки, причем более 90% — в охлажденном и индивидуально упакованном виде.

Повышение промышленных стандартов качества и безопасности продукции, санитарного состояния производств, а также внедрение новых технологических процессов и видов упаковки (контролируемая газовая среда, вакуумная барьерная пленка и т.п.) позволили значительно увеличить сроки хранения охлажденной продукции из мяса индейки, доставлять, хранить и реализовывать ее в течение 10–15 дн. В свою очередь, это дало возможность операторам сетевой розницы развить продукцию из индейки в большее количество торговых точек и на более дальние расстояния (до 1000 км). При этом в абсолютном большинстве мегаполисов



Рис. 8. Секция продуктов из индейки в супермаркете «Ашан», июль 2014 г.



**Рис. 9. Доля продаж брендированной продукции по видам мяса, %**  
Источник: AGRIFOOD Strategies

центральной части России (кроме Москвы и Московской области), Севера, Поволжья, Урала и Сибири продукция из мяса индейки представлена в весьма ограниченном количестве и ассортименте или не представлена вовсе.

Реализация индейки в торговых точках (особенно в современных форматах торговли, таких как супер- и гипермаркеты) осуществляется в брендированной индивидуальной упаковке (рис. 9), и это выгодно отличает ее от продукции из свинины и говядины, которая зачастую реализуется в обезличенной упаковке, что связано с особенностью поставок этих видов мяса, когда разделка нередко осуществляется в местах продаж. Таким образом, лояльность потребителя продукции из индейки, реализуемой определенным производителем, намного выше, нежели потребителя продукции из свинины и говядины.

Следует особо отметить, что в отличие от бройлеров на рынке индейки не так много значимых общероссийских торговых марок (пять-шесть по сравнению с более чем 30 значимыми марками на рынке бройлеров), и это облегчает идентификацию продукции потребителями.

Формирование собственных брендов и создание фирменной розницы позволили производителям заметно увеличить выпуск и реализацию готовых изделий из мяса индейки: колбас, сосисок, ветчин, деликатесов (варено-копченых, копченых, сыровяленых), рулетов и т.п. Данная группа продукции стала серьезным конкурентом традиционным колбасно-сосисочным изделиям и делика-

тесам из свинины, говядины и даже из мяса бройлеров, позиционируясь как более здоровая альтернатива, с ярким мясным вкусом.

По оценке AGRIFOOD Strategies, общий объем производимого и реализуемого в России мяса индейки разделен на четыре категории:

- 1) упакованная брендированная продукция (охлажденная и замороженная) — 54%;
- 2) неупакованная продукция для розницы (охлажденная и замороженная) — 28%;
- 3) продукция для промышленной переработки — 16%;
- 4) готовая термически обработанная продукция — 2%.

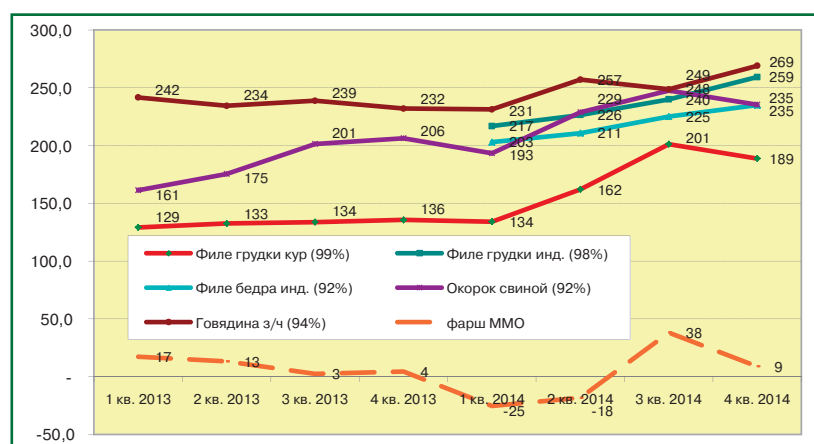
#### Рост использования индейки в мясопереработке

За последнее десятилетие в Россию ежегодно импортировалось более 700 тыс. т блочной свинины

(без шпига и субпродуктов) и более 600 тыс. т блочной говядины. Это мясо представляет собой в основном постные части туш и предназначено главным образом для промышленной переработки. В связи с изменением внешнеэкономических условий с конца 2014 г. резко сократился импорт данных сортов мяса. Наблюдается дефицит высокопостных сортов мяса для производства дорогих колбасных изделий, копченостей и полуфабрикатов. Покрытие этой потребности отечественными производителями свинины и говядины в среднесрочном периоде приведет к дисбалансу в полноценном использовании всех частей туши (образование излишков жирного мяса).

Решением данной проблемы, по мнению МА ЕЭП, станет предложение со стороны производителей мяса птицы — постных частей тушек (грудки и бедра индейки, грудки кур). Даже при осуществлении импорта постной говядины и свинины в долгосрочном периоде приоритет с учетом эффективности (стоимости единицы постности филе грудки и бедра индейки, филе грудки кур) останется у производителей мяса птицы.

Покрытие спроса в постном мясе производителями мяса птицы сопровождается увеличением предложения фарша механической обвалки — высокоэффективного с точки зрения стоимости единицы постности мясного продукта для промпереработки (рис. 10).



**Рис. 10. Перерасчет стоимости единицы постности «конкурирующих» отрубов говядины, свинины, мяса птицы, руб./кг**

Источник: Emeat



Мясо индейки занимает все более устойчивую нишу в сегменте мясопереработки благодаря следующим преимуществам:

1. Мясо индейки обладает более высокой влагосвязывающей способностью по сравнению с мясом бройлера, что делает его более технологичным при производстве колбасных изделий и полуфабрикатов, обеспечивая высокий выход готовой продукции.

2. Мясо индейки имеет нейтральный вкус, позволяющий использовать его как самостоятельно, так и вместо свинины и говядины при производстве мяскоколбасных изделий. Например, куриное мясо обладает собственным выраженным вкусом, что предполагает его использование либо в небольших количествах (в продуктах, состоящих из нескольких видов мяса), либо для производства продуктов, состоящих только из мяса птицы.

3. Мясо индейки содержит большое количество белка и совсем небольшое — жира, что делает его наиболее подходящим в качестве замены говядины (такие части индейки, как филе бедра и голень, являются фактически красным мясом, замещающим говядину). При этом благодаря низкому содержанию жира использование индейки в мясопереработке экономически более выгодно, нежели использование нежирной свинины.

Данные преимущества уже отмечены ведущими компаниями — поставщиками ингредиентов и рецептур для мяскоколбасных изделий и активно используются на ведущих мясоперерабатывающих предприятиях по всей территории России.

По оценкам AGRIFOOD Strategies, сделанным на основе наблюдения тенденций в современной мясоперерабатывающей отрасли России, можно ожидать, что в течение ближайших пяти лет более 70% от «потерянного» объема КРС может быть восполнено за счет индейки — порядка 272 тыс. т.

Возможность замещения индейкой свинины как сырья для мясопереработки будет во многом зависеть от цены на сопоставимые отруба и другие виды продукции.

### Ценовое позиционирование и востребованность индейки

Анализ цен в оптовом и розничном каналах продаж свидетельствует (рис. 11), что индейка не является самым дешевым видом мяса: она дороже мяса бройлеров, но при этом значительно дешевле говядины и ряда позиций из свинины.

Анализ оптовых цен показывает, что уже при входе на рынок существует значительный «ценовой бонус» у индейки относительно свинины и мяса бройлера: покупатели выбирают его далеко не по причине низкой цены, а из-за потребительских свойств, таких как диетические качества, функциональность в приготовлении и отсутствие этнических и конфессиональных запретов на этот вид мяса.

Ценовые тренды подтверждаются целым рядом потребительских исследований, проведенных компаниями GFK и «Точка Роста» в 2014 г. (их результаты имеются в распоряжении AGRIFOOD Strategies).

Таким образом, фактор наличия «ценовой премии» говорит о том, что

российский рынок потребления мяса индейки не насыщен и спрос превышает предложение.

### Драйверы роста на рынке индейки

Тенденции развития российского производства мяса индейки и увеличения спроса на него в розничном и промышленном секторах на фоне падения импорта очевидны, хотя и с оговоркой, что высокая скорость роста объемов отечественной продукции объясняется относительно низкой стартовой базой (рис. 12).

Потенциал реализации существующих драйверов роста в секторе индейки можно анализировать на основе трех прогнозных сценариев развития российского рынка мяса на 2015–2020 гг.

1. Пессимистичный: предполагает значительное сокращение объемов мяса и мясопродуктов: на 1,4 млн т (с 10,8 до 9,4 млн т) — его придерживается Мясной Совет ЕЭП.

2. Оптимистичный: его придерживаются Национальный Союз свиноводов, ожидая прироста отечественного производства (на 820 тыс. т) и Нацио-



Рис. 11. Сопоставление средних оптовых и розничных цен на мясо в России

Источник: «Ринкон Менеджмент»

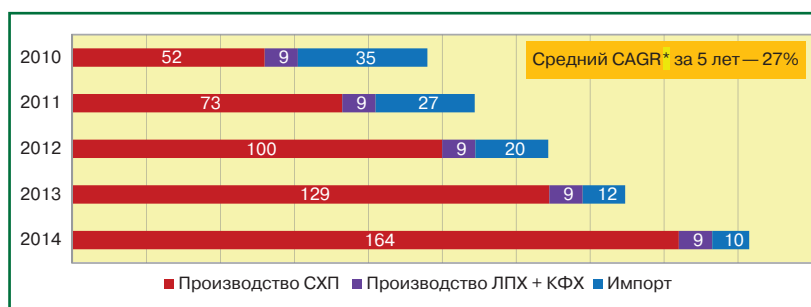


Рис. 12. Баланс рынка индейки в России (тыс. т.) и доля импорта, %

Источник: ФТС, ФСС, AGRIFOOD Strategies

\*CAGR — Compound Annual Growth Rate. (совокупный среднегодовой темп роста).



нальный союз производителей говядины (на 70 тыс. т).

3. Консервативный прогноз *AGRI FOOD Strategies*, предполагающий снижение объема рынка мяса на 700–800 тыс. т за счет сокращения импорта на 1,2 млн т, но при одновременном приросте отечественного производства свинины, бройлеров и индейки.

Определение драйверов (факторов зарождения и ускорения) роста не предполагает их четкого измерения, поскольку основано на анализе наиболее сильных и стабильных трендов, и по этой причине имеет «коридорные» параметры оценки

с максимально возможными значениями (рис. 13).

По оценкам *AGRI FOOD Strategies*, в краткосрочной перспективе (два-три года) увеличение рынка индейки возможно до 444 тыс. т, а в долгосрочной (до 2020 г.) — до 749 тыс. т. Именно в этом диапазоне (от 444 до 749 тыс. т в год) возможна определенная фиксация рынка.

Для определения модели прогноза дальнейшего развития рынка до 2020 г. принято расчетное значение 586 тыс. т в год, которое отражает текущую динамику реализации инвестиционных проектов в этой области.

### Прогноз структуры российского рынка мяса в период 2015–2020 гг.

Основными характеристиками рынка мяса в России в ближайшие пять лет станут:

- 1) замещение импорта;
- 2) замещение объемов производства в личных подсобных хозяйствах и на небольших предприятиях;
- 3) перераспределение объемов по видам мяса.

При этом из-за «кризисных» факторов в ближайшие два года будет наблюдаться определенное «проседание» рынка (до 5–7%), с последующим его восстановлением.

Рынок индейки станет показывать достаточно устойчивый рост, в том числе за счет замещения импорта и производства в ЛПХ и небольших хозяйствах, а также за счет перераспределения спроса из сегмента «говядина» (рис. 14).

С учетом перспектив экспорта продукции индейководства в 100–150 тыс. т в год к 2020 г. ежегодный объем промышленного производства мяса индейки может выйти на уровень от 690 до 740 тыс. т в течение ближайших пяти лет.

### Выводы

1. Российский рынок индейки имеет реальные возможности для ускоренного импортозамещения на отечественном рынке мяса в целом, создания экспортного потенциала отрасли, решения задач здорового питания населения, обеспечения высокой рентабельности бизнеса, успешного возврата инвестиций, решения проблемы продовольственной безопасности.

2. Потенциал емкости российского рынка индейки к 2020 г. составит около 550–600 тыс. т, что наряду с потенциалом экспорта в 100–150 тыс. т, даст возможность российским производителям увеличить объем выпуска продукции из индейки в 4–4,5 раза по сравнению с объемом 2014 г. — до 650–750 тыс. т в год.

3. Влияние импорта на рынок индейки в ближайшие три-четыре года будет фактически «нулевым» из-за действующих санкционных и ветеринарных ограничений, а также по причине девальвации рубля.

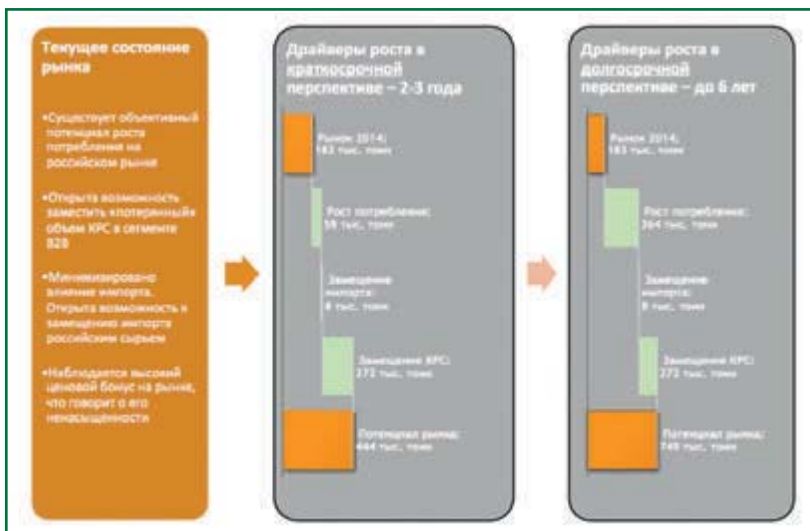


Рис. 13. Драйверы роста рынка индейки в России, тыс. т

Источник: *AGRI FOOD Strategies*



Рис. 14. Прогноз структуры и динамики рынков мяса и индейки в России, тыс. т

Источник: ФСГС, *AGRI FOOD Strategies*



4. Российские производители уже сейчас выпускают ассортимент продукции, полностью замещающий импорт, как по качеству, так и по уровню сервиса (своевременности и объему выполнения поставок).

5. На рынке мяса есть ниши, которые можно оперативно заполнить продукцией из мяса индейки. Так, в 2015 г. возможными нишами для мяса индейки станут:

- замещение снижения объема рынка КРС (70% от объема) — 272 тыс. т;
- замещение снижения производства в ЛПХ (40% от объема) — 41 тыс. т;

- замещение импорта (по сопоставимым позициям)— 64 тыс. т.

Итого: 377 тыс. т.

6. С учетом сложностей, связанных с финансовой ситуацией на рынке и доступом к инвестиционным ресурсам, наибольший потенциал роста имеют уже существующие крупные промышленные производители — вертикально интегрированные комплексы. Для остальных компаний вход на рынок мяса индейки станет фактически запретительным.

7. В силу хороших перспектив развития рынка промышленное производство мяса индейки имеет более высокие возможности и короткие сроки

возврата инвестиций по сравнению с производством говядины и свинины.

8. Успех реализации проектов по увеличению производства индейки требует государственной поддержки отрасли, особенно уже действующих крупных производителей, имеющих возможность масштабировать производственные мощности. □

*Для контактов с автором:*

*Давлеев Альберт Дамирович*

*e-mail: a.davleyev@agrifoodstrata.com*

*Тел.: +7 (495) 781-92-00*

## ОБЕСПЕЧЕНИЕ БЕЗОПАСНОСТИ МЯСА ПТИЦЫ И ЯИЦ

22–24 сентября этого года во Всероссийском институте птицеперерабатывающей промышленности прошел научно-практический семинар «Основные аспекты обеспечения безопасности при производстве мяса птицы и яиц».

В мероприятии приняли участие специалисты отраслевых предприятий: ООО «Элинар-Бройлер», ООО «Белая птица — Белгород», ОАО «Птицефабрика Пермская», ОАО фирма «Агрокомплекс» имени Н.И. Ткачева — предприятие «Югптицепром», ФГУП ППЗ СГЦ «Смена», ОАО «Птицефабрика Сибирская»,

ОАО «Агрофирма «Птицефабрика Сеймовская», ООО «Морозовская птицефабрика», АО «Алень Агро» (Алматы), ЗАО ПКФ «РусАгроГрупп» (г. Богородск) и др.

С интересными докладами на семинаре выступили приглашенные представители ООО «Интербио», ЗАО «Эколаб», ООО НПФ «Поток Интер», ЗАО «Прогрессивные химические технологии». Об инновационных методах контроля пищевой безопасности на предприятиях птицеводческого комплекса в современных условиях рассказали специалисты компании «ЗМ Наука, Воплощенная в жизнь».

Представители российского научно-производственного предприятия «Технология чистоты», с 1995 г. успешно работающего в сфере производства экологически безопасных дезинфектантов, поделились опытом эффективной санитарной обработки оборудования и помещений птицеперерабатывающих предприятий.



Во время проведения семинара участникам была предоставлена возможность приобрести научно-техническую и нормативно-методическую литературу: отраслевые справочники, дайджесты отраслевой и зарубежной информации, сборники научных трудов ВНИИПП, технологические инструкции и др.

Второй день работы семинара завершился посещением старинной подмосковной усадьбы Средникиво, где прошла интересная обзорная экскурсия.

По итогам семинара всем участникам были выданы именные сертификаты о прохождении обучения. При подведении итогов слушатели отметили актуальность, практическую значимость и высокий уровень проведенного мероприятия.

*Мартинова Е.И.*