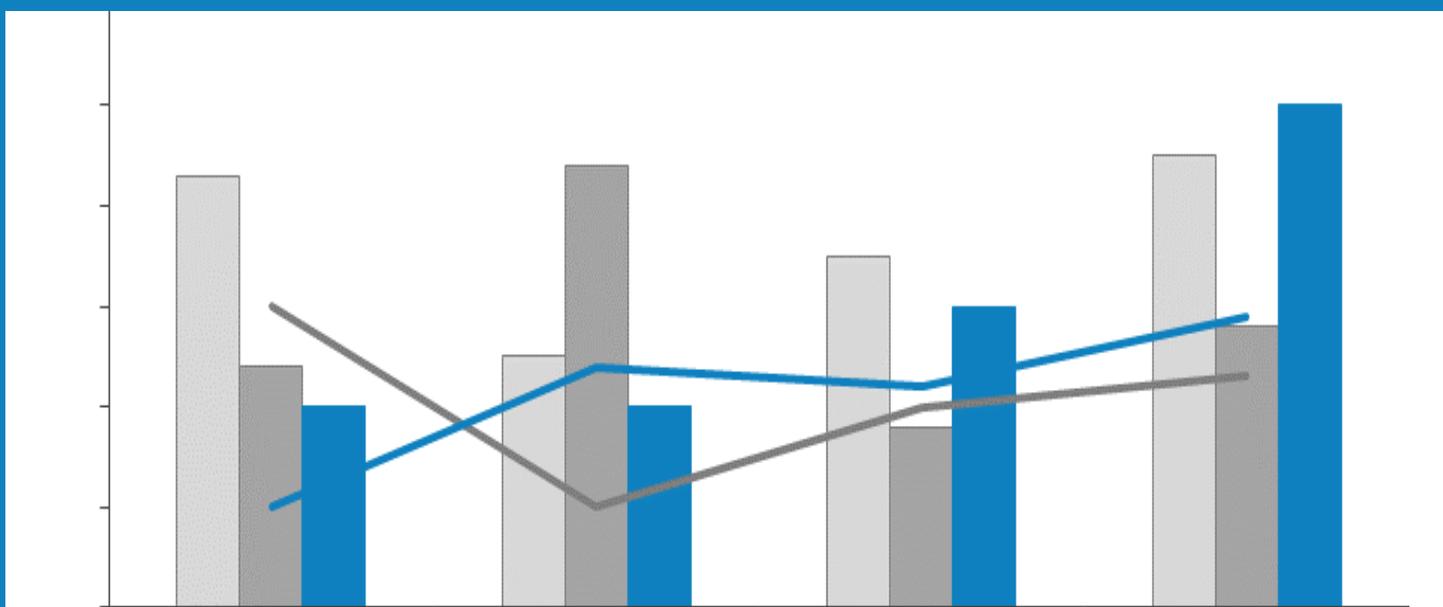




Аналитический отчет DISCOVERY RESEARCH GROUP

Анализ рынка шоколадной глазури, кондитерских масс (начинок) и шоколадных масс в России



Агентство DISCOVERY Research Group было создано в 2005 г. За годы работы нашими клиентами стали тысячи компаний. Со списком клиентов можно ознакомиться тут: <http://www.drgroup.ru/clients.html>

Наши клиенты, в том числе - крупнейшие мировые корпорации, выражают благодарность агентству за проведенные исследования <http://www.drgroup.ru/reviews.html>

Почему маркетинговые исследования выгоднее покупать у нас?

1. Мы используем максимально полный набор источников,

который можно использовать в рамках кабинетного исследования, включая экспертные интервью с игроками рынка, результаты обработки баз данных ФТС РФ, данные ФСГС РФ (Росстата), профильных государственных органов и многие другие виды источников информации.

2. Мы обновляем исследование на момент его приобретения.

Таким образом, вы получаете обзор рынка по состоянию на самый последний момент. Наши отчеты всегда самые свежие на рынке!

3. Мы максимально визуализируем данные

путем формирования таблиц и построения диаграмм. Это позволяет клиентам тратить меньше времени на анализ данных, а также использовать подготовленные нами графики в собственных документах. Естественно, при этом очень много выводов дается в текстовом виде, ведь далеко не всю информацию можно представить в виде таблиц и диаграмм.

4. Все наши отчеты предоставляются клиентам в форматах Word и Excel,

что позволяет Вам в дальнейшем самостоятельно работать с отчетом, используя данные любым способом (изменять, копировать и вставлять в любой документ).

5. Мы осуществляем послепродажную поддержку

Любой клиент после приобретения отчета может связаться с нашим агентством, и мы в кратчайшие сроки предоставим консультацию по теме исследования.

Методология проведения исследований

Одним из направлений работы агентства DISCOVERY Research Group является подготовка *готовых исследований*. Также такие исследования называют *инициативными*, поскольку агентство самостоятельно инициирует их проведение, формулирует тему, цель, задачи, выбирает методологию проведения и после завершения проекта предлагает результаты всем заинтересованным лицам.

Мы проводим исследования рынков России, стран СНГ, Европы, США, некоторых стран Азиатско-Тихоокеанского региона.

Основным предназначением *готовых исследований* является ознакомление участников рынка – производителей, импортеров, дистрибьюторов, клиентов, всех заинтересованных лиц, – с текущей рыночной ситуацией, событиями прошлых периодов и прогнозами на будущее. *Хорошее готовое исследование должно быть логически выстроенным и внутренне непротиворечивым, емким без лишней малоприменимой информации, точным и актуальным, давать возможность быстро получить нужные сведения.*

РЫНОЧНЫЕ ПОКАЗАТЕЛИ

Хорошее готовое исследование должно отражать данные обо всех ключевых рыночных показателях, а значит содержать в себе информацию:

- об объеме, темпе роста и динамике развития производства, импорта и экспорта, и самого рынка;
- о различных сценариях прогноза ключевых показателей рынка в натуральном и стоимостном выражении;
- о структуре потребления;
- об основных сегментах рынка и ключевых отраслях;
- о ключевых тенденциях и перспективах развития рынка в ближайшие несколько лет;
- о ключевых факторах, определяющих текущее состояние и развитие рынка;
- о потребительских свойствах различных товарных групп;
- о рыночных долях основных участников рынка;
- о конкурентной ситуации на рынке;
- о финансово-хозяйственной деятельности участников рынка;
- иногда проводится мониторинг цен и определяется уровень цен на рынке;
- и др.

ИСТОЧНИКИ ИНФОРМАЦИИ

Для того, чтобы клиент получил максимально детальное представление об анализируем рынке мы используем все доступные источники информации:

1. Базы данных Федеральной Таможенной службы РФ, ФСГС РФ (Росстат).
2. Материалы DataMonitor, EuroMonitor, Eurostat.
3. Печатные и электронные деловые и специализированные издания, аналитические обзоры.
4. Ресурсы сети Интернет в России и мире.
5. Экспертные опросы.
6. Материалы участников отечественного и мирового рынков.
7. Результаты исследований маркетинговых и консалтинговых агентств.
8. Материалы отраслевых учреждений и базы данных.
9. Результаты ценовых мониторингов.
10. Материалы и базы данных статистики ООН (United Nations Statistics Division: Commodity Trade Statistics, Industrial Commodity Statistics, Food and Agriculture Organization и др.).
11. Материалы Международного Валютного Фонда (International Monetary Fund).
12. Материалы Всемирного банка (World Bank).
13. Материалы ВТО (World Trade Organization).
14. Материалы Организации экономического сотрудничества и развития (Organization for Economic Cooperation and Development).
15. Материалы International Trade Centre.
16. Материалы Index Mundi.
17. Результаты исследований DISCOVERY Research Group.

Очевидно, что использование большего числа источников позволяет исследователю, во-первых, собирать максимальный объем доступной информации, дополнять информацию из одних источников информацией из других источников, во-вторых, производить перекрестную проверку получаемых сведений.

Периодические печатные и цифровые СМИ подвержены влиянию участников рынка. При анализе необходимо внимательно сравнивать оценки разных показателей, предоставленных различными игроками. В базах данных ФТС РФ декларанты (импортеры и экспортеры) зачастую занижают импортную и экспортную цены. Кроме этого, многие источники не имеют возможности объективно и полно собирать всю необходимую информацию о рынке. Например, ФСГС РФ (Росстат) ведет учет сведений об объемах выпуска продукции не по всем кодам, существующим в классификаторе кодов ОКПД (общероссийский классификатор продукции по видам экономической деятельности). Следовательно, часть информации приходится получать из дополнительных источников.

В силу вышеназванных причин очень важно использовать максимально широкий круг источников информации.

ОБРАБОТКА БАЗ ДАННЫХ И ПРОГРАММНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ

При этом сбор информации – это лишь полдела. Важно *правильно обработать базы данных и рассчитать значения требующихся показателей*. Для этого нужны высокая квалификация и опыт работы в программах Access, Excel, SPSS. Наши специалисты обладают этими качествами.

Кроме того, за годы работы специалистами агентства DISCOVERY Research Group разработаны *собственное специальное программное обеспечение и алгоритмы обработки различных баз данных*, в т.ч. баз данных ФТС РФ. Это позволяет производить более точные расчеты за меньший период времени, экономя тем самым деньги Клиента. *При желании вы можете ознакомиться с ними.*

Наши Клиенты получают возможность оперировать более точными оценками всевозможных рыночных показателей, более обоснованно оценивать позиции своей компании, прогнозировать объемы собственных продаж и продаж конкурентов!!!

Этот отчет был подготовлен **DISCOVERY Research Group** исключительно в целях информации. **DISCOVERY Research Group** не гарантирует точности и полноты всех сведений, содержащихся в отчете, поскольку в некоторых источниках приведенные сведения могли быть случайно или намеренно искажены. Информация, представленная в этом отчете, не должна быть истолкована, прямо или косвенно, как информация, содержащая рекомендации по дальнейшим действиям по ведению бизнеса. Все мнение и оценки, содержащиеся в данном отчете, отражают мнение авторов на день публикации и могут быть изменены без предупреждения.

DISCOVERY Research Group не несет ответственности за какие-либо убытки или ущерб, возникшие в результате использования любой третьей стороной информации, содержащейся в данном отчете, включая опубликованные мнения или заключения, а также за последствия, вызванные неполнотой представленной информации. Информация, представленная в настоящем отчете, получена из открытых источников. Дополнительная информация может быть представлена по запросу.

Этот документ или любая его часть не может распространяться без письменного разрешения **DISCOVERY Research Group** либо тиражироваться любыми способами.

ВАЖНО!

Задачи, поставленные и решаемые в настоящем отчете являются общими и не могут рассматриваться как комплексное исследование рынка того или иного товара или услуги. Для решения специфических задач необходимо проведение Ad hoc исследования, которое в полной мере будет соответствовать потребностям бизнеса.

Основное направление деятельности **DISCOVERY Research Group** – проведение маркетинговых исследований полного цикла в Москве и регионах России, а также выполнение отдельных видов работ на разных этапах реализации исследовательского проекта.

Также **DISCOVERY Research Group** в интересах Заказчика разрабатывает и реализует PR-кампании, проводит конкурентную разведку с привлечением соответствующих ресурсов.

Специалисты агентства обладают обширными знаниями в маркетинге, методологии, методике и технике маркетинговых и социологических исследований, экономике, математической статистике и анализе данных.

Специалисты агентства являются экспертами и авторами статей в известных деловых и специализированных изданиях, среди которых Коммерсантъ, Ведомости, Эксперт РБК, Профиль и ряд других.

Агентство **DISCOVERY Research Group** является партнером РИА «РосБизнесКонсалтинг» и многих других Интернет-площадок по продаже отчетов готовых исследований.

Содержание

Содержание	8
Список таблиц и диаграмм	10
Таблицы:	10
Диаграммы:	11
Резюме	13
Глава 1. Методология исследования	14
Объект исследования	14
Цель исследования	14
Задачи исследования	14
Метод сбора и анализа данных	14
Источники получения информации	15
Объем и структура выборки	15
Глава 2. Классификация и основные характеристики шоколадной глазури, кондитерских масс (начинок) и шоколадных масс	17
Шоколадная глазурь	17
Кондитерские массы (начинки)	19
Шоколадные массы	20
Глава 3. Объем и темпы роста рынка шоколадной глазури, кондитерских масс (начинок) и шоколадных масс в России	21
В натуральном выражении	21
В стоимостном выражении	22
Объем и темпы роста рынка шоколадной глазури	24
Объем и темпы роста рынка кондитерских масс (начинок)	26
Объем и темпы роста рынка шоколадных масс	28
Объем рынка шоколадной глазури по производителям	30
В натуральном выражении	30
В стоимостном выражении	35
Объем рынка кондитерских масс (начинок) по производителям	40
В натуральном выражении	40
В стоимостном выражении	44
Объем рынка шоколадных масс по производителям	48
В натуральном выражении	48
В стоимостном выражении	52
Глава 4. Производство шоколадной глазури, кондитерских масс (начинок) и	57

Анализ рынка шоколадной глазури, кондитерских масс (начинок) и шоколадных масс в России

шоколадных масс в России	
Объем и темпы роста производства шоколадной глазури, кондитерских масс (начинок) и шоколадных масс	57
Структура производства шоколадной глазури	58
Структура производства кондитерских масс (начинок)	60
Структура производства шоколадных масс	62
Глава 5. Импорт в Россию и экспорт из России шоколадной глазури, кондитерских масс (начинок) и шоколадных масс	64
Объем импорта в Россию и экспорта из России шоколадной глазури, кондитерских масс (начинок) и шоколадных масс	64
В натуральном выражении	64
В стоимостном выражении	66
Объем импорта в Россию и экспорта из России шоколадной глазури по производителям	68
Объем импорта в Россию и экспорта из России кондитерских масс (начинок) по производителям	71
Объем импорта в Россию и экспорта из России шоколадных масс по производителям	74
Глава 6. Основные события, тенденции и перспективы развития рынка шоколадной глазури, кондитерских и шоколадных масс	77
Минсельхоз РФ добивается введения пошлин на сахар для Калининградской области	77
Из шоколада предлагают изъять пальмовое масло	78
Российские кондитеры просят вернуть им белорусское молоко	79
В Липецкой области будут выпускать шоколадную глазурь	80

Список таблиц и диаграмм

Отчет содержит 30 таблиц и 25 диаграмм.

Таблицы:

Таблица 1. Объем рынка шоколадной глазури, кондитерских масс (начинок) и шоколадных масс в России, тонн.

Таблица 2. Темпы прироста рынка шоколадной глазури, кондитерских масс (начинок) и шоколадных масс в России в натуральном выражении, %.

Таблица 3. Объем рынка шоколадной глазури, кондитерских масс (начинок) и шоколадных масс в России, \$ тыс.

Таблица 4. Темпы прироста рынка шоколадной глазури, кондитерских масс (начинок) и шоколадных масс в России в стоимостном выражении, %.

Таблица 5. Объем рынка шоколадной глазури в России, тонн и % прироста

Таблица 6. Объем рынка кондитерских масс в России, тонн и % прироста.

Таблица 7. Объем рынка какао-масла в России, тонн и % прироста

Таблица 8. Объем рынка, импорта, экспорта и производства шоколадной глазури в России по производителям, тонн.

Таблица 9. Объем рынка, импорта, экспорта и производства шоколадной глазури в России по производителям, тонн.

Таблица 10. Объем рынка, импорта, экспорта и производства шоколадной глазури в России по производителям, \$ тыс.

Таблица 11. Объем рынка, импорта, экспорта и производства шоколадной глазури в России по производителям, \$ тыс.

Таблица 12. Объем рынка, импорта, экспорта и производства кондитерских масс (начинок) в России по производителям, тонн.

Таблица 13. Объем рынка, импорта, экспорта и производства кондитерских масс (начинок) в России по производителям, тонн.

Таблица 14. Объем рынка, импорта, экспорта и производства кондитерских масс (начинок) в России по производителям, \$ тыс.

Таблица 15. Объем рынка, импорта, экспорта и производства кондитерских масс (начинок) в России по производителям, \$ тыс.

Таблица 16. Объем рынка, импорта, экспорта и производства шоколадных масс в России по производителям, тонн.

Таблица 17. Объем рынка, импорта, экспорта и производства шоколадных масс в России по производителям, тонн

Таблица 18. Объем рынка, импорта, экспорта и производства шоколадных масс в России по производителям, \$ тыс.

Таблица 19. Объем рынка, импорта, экспорта и производства шоколадных масс в России по производителям, \$ тыс.

Таблица 21. Объем производства шоколадной глазури, кондитерских масс (начинок) и шоколадных масс в России, тонн и \$ тыс.

Таблица 22. Объем производства шоколадной глазури в России по субъектам федерации, тонн.

Таблица 23. Объем производства шоколадной глазури в России по производителям, тонн.

Таблица 24. Объем производства кондитерских масс (начинок) в России по субъектам федерации, тонн.

Таблица 25. Объем производства шоколадных масс в России по субъектам федерации, тонн.

Таблица 23. Объем производства шоколадных масс в России по производителям, тонн.

Таблица 26. Объем импорта в Россию и экспорт из России шоколадной глазури, кондитерских масс (начинок) и шоколадных масс, тонн.

Таблица 27. Объем импорта в Россию шоколадной глазури, кондитерских масс (начинок) и шоколадных масс, \$ тыс.

Таблица 28. Объем импорта в Россию и экспорта из России шоколадной глазури по производителям, тонн.

Таблица 29. Объем импорта в Россию и экспорта из России кондитерских масс (начинок) по производителям, тонн.

Таблица 30. Объем импорта в Россию и экспорта из России шоколадных масс по производителям, тонн.

Диаграммы:

Диаграмма 1. Объем рынка шоколадной глазури, кондитерских масс (начинок) и шоколадных масс в России, тонн.

Диаграмма 2. Объем рынка шоколадной глазури, кондитерских масс (начинок) и шоколадных масс в России, \$ тыс.

Диаграмма 3. Темпы прироста объемов производства, импорта, экспорта и объема рынка шоколадной глазури в России в натуральном и стоимостном выражении, %.

Диаграмма 4. Темпы прироста объемов производства, импорта, экспорта и объема рынка кондитерских масс (начинок) в России в натуральном и стоимостном выражении %.

Диаграмма 5. Темпы прироста объемов производства, импорта, экспорта и объема рынка шоколадных масс в России в натуральном и стоимостном выражении %.

Диаграмма 6. Доли производителей в объеме рынка шоколадной глазури в России, % от объема рынка в натуральном выражении.

Диаграмма 7. Доли производителей в объеме рынка шоколадной глазури в России, % от объема рынка в стоимостном выражении.

Диаграмма 8. Доли производителей в объеме рынка кондитерских масс (начинок) в России, % от объема рынка в натуральном выражении.

Диаграмма 9. Доли производителей в объеме рынка кондитерских масс (начинок) в России, % от объема рынка в стоимостном выражении.

Диаграмма 10. Доли производителей в объеме рынка шоколадных масс в России, % от объема рынка в натуральном выражении.

Диаграмма 11. Доли производителей в объеме рынка шоколадных масс в России, % от объема рынка в стоимостном выражении.

Диаграмма 12. Объем производства шоколадной глазури, кондитерских масс (начинок) и шоколадных масс в России, тонн.

Диаграмма 13. Доли производителей в объеме производства шоколадной глазури в России, % от объема производства в натуральном выражении.

Диаграмма 14. Доли производителей в объеме производства кондитерских масс (начинок) в России, % от объема производства в натуральном выражении.

Диаграмма 15. Доли производителей в объеме производства шоколадных масс в России, % от объема производства в натуральном выражении.

Диаграмма 16. Объем импорта в Россию шоколадной глазури, кондитерских масс (начинок) и шоколадных масс, тонн.

Диаграмма 17. Объем экспорта из России шоколадной глазури, кондитерских масс (начинок) и шоколадных масс, тонн.

Диаграмма 18. Объем импорта в Россию шоколадной глазури, кондитерских масс (начинок) и шоколадных масс, \$ тыс.

Диаграмма 19. Объем экспорта из России шоколадной глазури, кондитерских масс (начинок) и шоколадных масс, \$ тыс.

Диаграмма 20. Доли производителей в объеме импорта шоколадной глазури в Россию в натуральном выражении, тонн и %.

Диаграмма 21. Доли производителей в объеме экспорта шоколадной глазури из России в натуральном выражении, тонн и %.

Диаграмма 22. Доли производителей в объеме импорта кондитерских масс (начинок) в Россию в натуральном выражении, тонн и %.

Диаграмма 23. Доли производителей в объеме экспорта кондитерских масс (начинок) из России в натуральном выражении, тонн и %.

Диаграмма 24. Доли производителей в объеме импорта шоколадных масс в Россию в натуральном выражении, тонн и %.

Диаграмма 25. Доли брендов в объеме экспорта шоколадных масс из России в натуральном выражении, тонн и %.

Резюме

DISCOVERY Research Group завершило исследование рынка шоколадной глазури, кондитерских масс (начинок) и шоколадных масс в России.

Объем рынка шоколадной глазури в России в 2017 г. составил 140 251,1 тонн, что эквивалентно 259 073,9 \$ тыс.

Объем рынка кондитерских масс (начинок) в России в 2017 г. составил 19 900,1 тонн, или 42 506,1 \$ тыс. в стоимостном выражении.

Объем рынка шоколадных масс в 2017 г. достиг 26 277,3 тонн или 97 988,5 \$ тыс.

Ведущим производителем шоколадной глазури в 2017 г. стала компания ЗАО "ИНФОРУМ-ПРОМ". На втором месте расположилась компания BARRY CALLEBAUT AG/ООО "БАРРИ КАЛЛЕБАУТ НЛ РАША", на которую пришлось 18% объема рынка в натуральном выражении.

В 2017 г. на рынке кондитерских масс (начинок) в России наиболее крупными стали производители BARRY CALLEBAUT AG/ООО "БАРРИ КАЛЛЕБАУТ НЛ РАША", ОАО "ВОРОНЕЖСКАЯ КОНДИТЕРСКАЯ ФАБРИКА" и ООО "ЗЕЛЕННЫЕ ЛИНИИ" (с долей рынка 12,3% в натуральном выражении).

На российском рынке шоколадных масс в 2017 г. в тройку наиболее крупных производителей вошли: BARRY CALLEBAUT AG/ООО "БАРРИ КАЛЛЕБАУТ НЛ РАША", ОАО "ВОРОНЕЖСКАЯ КОНДИТЕРСКАЯ ФАБРИКА" (14,7% объема рынка в натуральном выражении) и ООО "ЗЕЛЕННЫЕ ЛИНИИ".

В 2017 г. объем производства шоколадной глазури составил 117 318,8 тонн, производство кондитерских масс (начинок) составило 15 922,1 тонн, шоколадных масс – 20 698,8 тонн. Наибольший объем производства шоколадной глазури, кондитерских масс (начинок) и шоколадных масс в России в 2017 г. пришелся на Московскую область.

В сравнении с 2016 г., импорт в Россию шоколадной глазури сократился на 10 509,5 тонн, импортные поставки кондитерских масс (начинок) и шоколадных масс в 2017 г. увеличились.

Глава 1. Методология исследования

Объект исследования

Рынок шоколадной глазури, кондитерских масс (начинок) и шоколадных масс в России.

Цель исследования

Текущее состояние и перспективы развития рынка шоколадной глазури, кондитерских масс (начинок) и шоколадных масс в России.

Задачи исследования

1. Определить объем, темпы роста и динамика развития рынка шоколадной глазури, кондитерских масс (начинок) и шоколадных масс в России.
2. Определить объем и темпы роста производства шоколадной глазури, кондитерских масс (начинок) и шоколадных масс в России.
3. Определить объем импорта в Россию и экспорта из России шоколадной глазури, кондитерских масс (начинок) и шоколадных масс.
4. Определить рыночные доли производителей и брендов на рынке шоколадной глазури, кондитерских масс (начинок) и шоколадных масс в России.
5. Охарактеризовать конкурентная ситуация на рынке шоколадной глазури, кондитерских масс (начинок) и шоколадных масс в России.
6. Определить основные события, тенденции и перспективы развития рынка (в ближайшие несколько лет) шоколадной глазури, кондитерских масс (начинок) и шоколадных масс в России.

Метод сбора и анализа данных

Основным методом сбора данных является мониторинг документов.

В качестве основных методов анализа данных выступают так называемые (1) Традиционный (качественный) контент-анализ интервью и документов и (2) Квантитативный (количественный) анализ с применением пакетов программ, к которым имеет доступ наше агентство.

Контент-анализ выполняется в рамках проведения Desk Research (кабинетное исследование). В общем виде целью кабинетного исследования является проанализировать ситуацию на рынке шоколадной глазури, кондитерских масс (начинок)

и шоколадных масс и получить (рассчитать) показатели, характеризующие его состояние в настоящее время и в будущем.

Источники получения информации

1. Базы данных Федеральной Таможенной службы РФ, ФСГС РФ (Росстат).
2. Материалы DataMonitor, EuroMonitor, Eurostat.
3. Печатные и электронные деловые и специализированные издания, аналитические обзоры.
4. Ресурсы сети Интернет в России и мире.
5. Экспертные опросы.
6. Материалы участников отечественного и мирового рынков.
7. Результаты исследований маркетинговых и консалтинговых агентств.
8. Материалы отраслевых учреждений и базы данных.
9. Результаты ценовых мониторингов.
10. Материалы и базы данных статистики ООН (United Nations Statistics Division: Commodity Trade Statistics, Industrial Commodity Statistics, Food and Agriculture Organization и др.).
11. Материалы Международного Валютного Фонда (International Monetary Fund).
12. Материалы Всемирного банка (World Bank).
13. Материалы ВТО (World Trade Organization).
14. Материалы Организации экономического сотрудничества и развития (Organization for Economic Cooperation and Development).
15. Материалы International Trade Centre.
16. Материалы Index Mundi.
17. Результаты исследований DISCOVERY Research Group.

Объем и структура выборки

Процедура контент-анализа документов не предполагает расчета объема выборочной совокупности. Обработке и анализу подлежат все доступные исследователю документы.

К отчету прилагается обработанная и пригодная к дальнейшему использованию **база данных с подробной информацией об импорте в Россию и экспорте из России шоколадной глазури, кондитерских и шоколадных масс.** База включает в себя большое число различных показателей:

1. Категория продукта
2. Группа продукта
3. Производитель
4. Бренд
5. Год импорта/экспорта
6. Месяц импорта/экспорта

7. Компании получатели и отправители товара
8. Страны получатели, отправители и производители товара
9. Объем импорта и экспорта в натуральном выражении
10. Объем импорта и экспорта в стоимостном выражении

Содержащиеся в базе данных сведения позволят Вам самостоятельно выполнить любые требующиеся запросы, которые не включены в отчет.

Глава 2. Классификация и основные характеристики шоколадной глазури, кондитерских масс (начинок) и шоколадных масс

В данной главе рассматривается классификация шоколадной глазури, кондитерских и шоколадных масс. Представлены сведения о различных видах шоколадной глазури, кондитерских и шоколадных масс.

Шоколадная глазурь

Глазурь представляет собой продукт переработки какао-бобов с сахаром, с добавлением или без добавления растительных жиров, сухих молочных продуктов, а также вкусовых и ароматизирующих веществ. Она предназначена для глазирования кондитерских и других пищевых изделий.

По компонентному составу глазурь подразделяется на три группы.

Первую группу составляют:

- Шоколадная глазурь – глазурь, в рецептуру которой входят: сахарная пудра, какао тертое или какао-порошок и какао-масло (не менее 12%).
- Глазурь, содержащая какао тертое или какао-порошок и жиры – эквиваленты какао-масла (СВЕ). Эквиваленты какао-масла обладают физико-химическими характеристиками, достаточно близкими к характеристикам какао-масла (температура полного расплавления, температура застывания, продолжительность застывания, предел текучести).
- Глазурь, содержащая какао тертое или какао-порошок и жиры – улучшители какао-масла (СВИ) – характеризуются более высокими физико-химическими показателями.

В некоторые виды глазури входят кондитерский жир (5%), сухое цельное молоко (около 16%) или тертый орех.

Шоколадная глазурь, содержащая сухое молоко, называется шоколадно-молочной, содержащая тертый орех – шоколадно-ореховой.

В глазурях первой группы содержание жира составляет от 34,6 до 36,3%, содержание какао-масла варьируется от 0 до 32,5%.

Вторую группу составляют глазури, вырабатываемые из какао-порошка и жиров – частичных заменителей какао-масла нелауринового типа (CBR).

Какао-тертое в эти глазури не входит или входит в небольших количествах (2,5–4,5%). Общее количество жира колеблется незначительно и составляет 35,3–35,5%. В глазури второй группы входит преимущественно сухое цельное молоко, соевый фосфатидный концентрат (0,4%) и эссенция. Жиры нелауринового типа могут использоваться только при определенном содержании какао-масла, так как они образуют смеси, ухудшающие технологические свойства глазури и качество готовой продукции. Доля какао-масла не должна превышать 7–10% от общей жировой фазы.

К третьей группе относятся глазури, которые вырабатывают на основе жиров – полных заменителей какао-масла (CBS) лауринового типа. Жиры этой группы производят на основе пальмоядрового и кокосового масел, которые в своем составе содержат около 50 % лауриновой кислоты. Лауриновые жиры отличаются высокой твердостью и малым временем застывания (9–13 мин).

Глазури, в состав которых входят жиры типа CBS и CBR, называются кондитерскими.

Жировую глазурь изготавливают из кондитерского жира, сахарной пудры, какао-порошка, соевой муки, сухого обезжиренного молока и ванильной эссенции.

Классификация глазурей по областям применения:

- Шоколадная глазурь для производства шоколадных конфет (для обливки корпусов конфет или формования ассорти)
- Глазурь для выпечных изделий – так называемая глазурь пекаря, т. е. смесевая глазурь, как правило, на основе какао-порошка и самого дешевого заменителя какао-масла или другого кондитерского жира.
- Глазури для мороженого – шоколадная и на основе лауриновых заменителей какао-масла.

Кондитерские массы (начинки)

Кондитерские начинки – тонкоизмельченная кондитерская масса, изготовленная из кондитерского жира или другого жирового продукта, сахара или заменителей сахара, с применением или без применения какао-продуктов, молочных продуктов, добавлений, вкусовых или ароматических веществ, пищевых добавок. Предназначены для заполнения кондитерских изделий, для нанесения рельефного рисунка и глянцевой поверхности на торты и кондитерские изделия, возможно использование в виде пасты и наполнителя при производстве мороженого, творожных десертов.

Кондитерские начинки термостабильны – стойки при замораживании и дефростации без изменения органолептических и физико-химических показателей, сохраняют свои свойства до высоких температурных пределов в 240 °С.

Основные виды начинок для кондитерских изделий:

- Масляно-сахарная начинка. Компонентами данной начинки является измельченная сахарная пудра и кокосовое масло.
- Ликерная начинка – готовят из сахаро-паточного сиропа с фруктово-ягодным пюре, с добавлением ликера, вина и других ароматических веществ.
- Молочная начинка – основным компонентом является молоко, как натуральное, так и сгущенное, в процессе уваривания, приобретает светло-кремовый оттенок.
- Сбивная начинка – смесь уваренного сахаро-паточного сиропа со взбитыми яичными белками и ароматизаторами.
- Марципановая начинка – смесь измельченных орехов с ароматизаторами и сахарным сиропом.
- Помадная начинка. Получают увариванием сахаро-паточного сиропа, с последующим взбиванием до однородной массы.
- Орехово-шоколадная начинка. В данной начинке используют цельные орешки, с сахарной пудрой и шоколадной массой в соотношении 1:1.

Используется не только как начинка в конфетах, но и как прослойка в тортах, вафлях, пряниках.

- Фруктово-ягодная начинка. Основным сырьем является фруктовые пюре, приготовленные из натуральных ягод, фруктов, с добавлением сахара и патоки, уваренных до необходимой консистенции.

Шоколадные массы

Шоколадная масса – тонкоизмельченная масса, получаемая путем смешивания сахарной пудры, какао-масла и какао тертого с добавлением вкусовых и ароматических ингредиентов.

Шоколадная масса является основным полуфабрикатом, из которого формованием, главным образом отливкой в различные формы и последующим охлаждением, получают разнообразные шоколадные изделия.

В состав шоколадной массы входит не менее 35% общего количества сухого вещества какао-продуктов, в том числе не менее 18% масла какао и не менее 14% сухих обезжиренных веществ какао-продуктов.

Шоколадные массы, подразделяют на обыкновенные и десертные.

Обыкновенная шоколадная масса не содержит добавок и состоит из трех основных компонентов: сахарной пудры, какао тертого и какао-масла.

В состав десертной шоколадной массы входят различные вкусовые и ароматические ингредиенты – сухое молоко, сухие сливки, тертые ядра ореха или миндаля, ванилин или ванильная эссенция, лецитин. При производстве десертные шоколадные массы подвергаются дополнительной обработке – коншированию (отделке). Суть конширования заключается в продолжительном механическом и тепловом воздействии на шоколадную массу с целью достижения наиболее высоких органолептических свойств. Визуально это выглядит как процесс длительного интенсивного непрерывного перемешивания подогретых шоколадных масс. При коншировании в массу вводят ароматические и вкусовые добавки.

Вкусовые качества шоколадной массы в значительной степени обуславливаются соотношением какао тертого и сахара. Какао тертое придает специфичный горький вкус, а сахар – сладость шоколадной массы.

Глава 3. Объем и темпы роста рынка шоколадной глазури, кондитерских масс (начинок) и шоколадных масс в России

В натуральном выражении

Согласно расчетам аналитиков DISCOVERY Research Group, объем рынка шоколадной глазури в России в 2017 г. составил 140 251,1 тонн, что меньше, чем в 2016 г.

Объем рынка кондитерских масс (начинок) и составил в 2017 г. 19 900,1 тонн.

В 2017 г. объем рынка шоколадных масс достиг 26 277,3 тонн. Если сравнивать с 2016 г., то в 2017 г. объем рынка

Таблица 1. Объем рынка шоколадной глазури, кондитерских масс (начинок) и шоколадных масс в России в 2014-2017 гг., тонн.

Категория	2014	2015	2016	2017
Глазурь шоколадная				
Кондитерские массы				
Шоколадные массы				

Источник: расчеты Discovery Research Group.

Диаграмма 1. Объем рынка шоколадной глазури, кондитерских масс (начинок) и шоколадных масс в России в 2014-2017 гг., тонн.

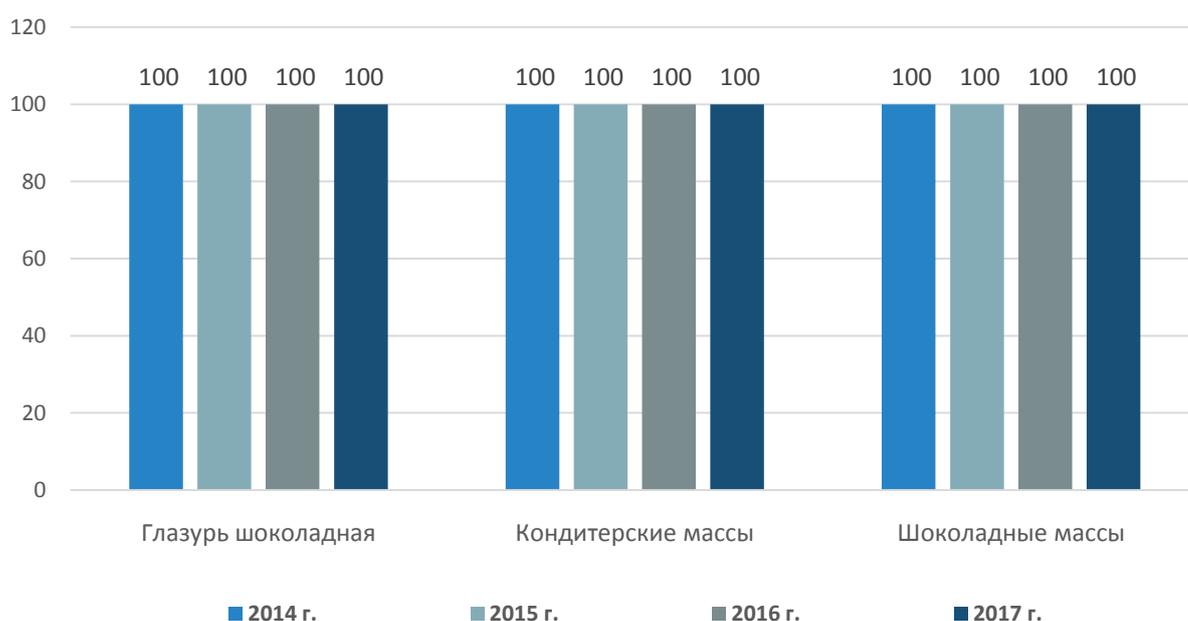


Таблица 2. Темпы прироста рынка шоколадной глазури, кондитерских масс (начинок) и шоколадных масс в России в 2014-2017 гг. в натуральном выражении, %.

Категория	2014/2015	2015/2016	2016/2017
Глазурь шоколадная			
Кондитерские массы			
Шоколадные массы			

Источник: расчеты Discovery Research Group.

В стоимостном выражении

В стоимостном выражении объем рынка шоколадной глазури в 2017 г. составил 259 073,9 \$ тыс. – в сравнении с 2016 г. объем рынка

Объем рынка кондитерских масс (начинок) составил в 2017 г. 42 506,1 \$ тыс. – относительно 2016 г. объем рынка

В 2017 г. объем рынка шоколадных масс достиг 97 988,5 \$ тыс. Если сравнивать с 2016 г., то в 2017 г. объем рынка

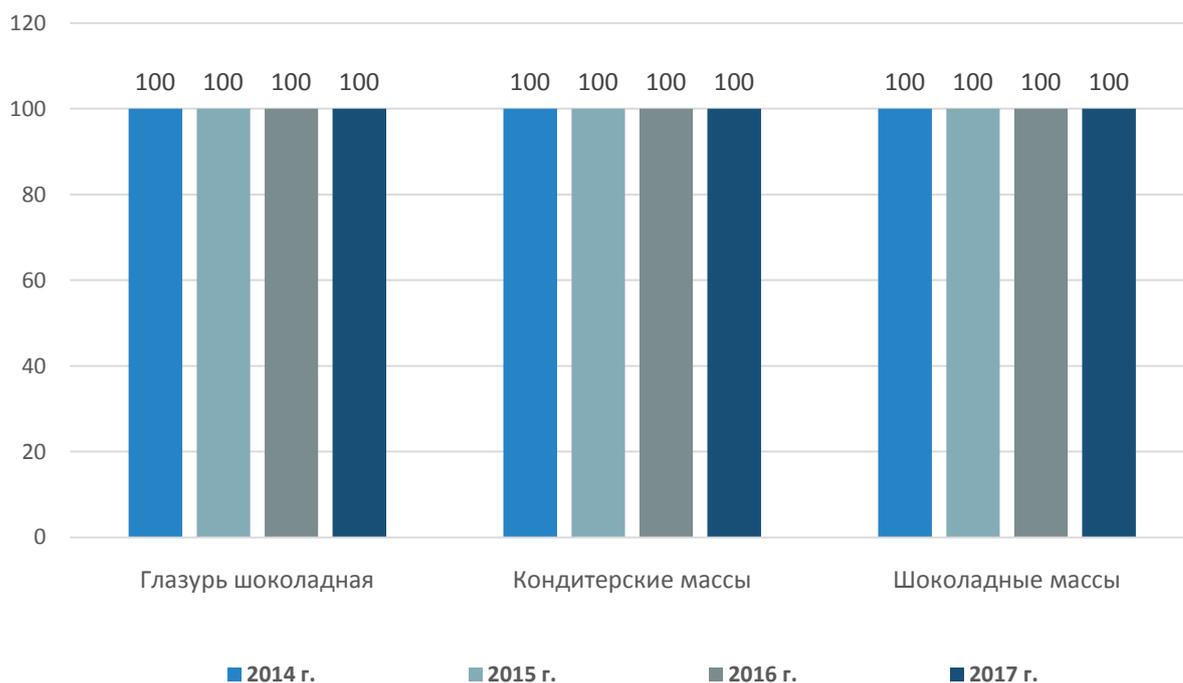
Таблица 3. Объем рынка шоколадной глазури, кондитерских масс (начинок) и шоколадных масс в России в 2014-2017 гг., \$ тыс.

Категория	2014	2015	2016	2017
Глазурь шоколадная				
Кондитерские массы				
Шоколадные массы				

Источник: расчеты Discovery Research Group.

Анализ рынка шоколадной глазури, кондитерских масс (начинок) и шоколадных масс в России

Диаграмма 2. Объем рынка шоколадной глазури, кондитерских масс (начинок) и шоколадных масс в России в 2014-2017 гг., \$ тыс.



Источник: расчеты Discovery Research Group.

Таблица 4. Темпы прироста рынка шоколадной глазури, кондитерских масс (начинок) и шоколадных масс в России в 2014-2017 гг. в стоимостном выражении, %.

Категория	2014/2015	2015/2016	2016/2017
Глазурь шоколадная			
Кондитерские массы			
Шоколадные массы			

Источник: расчеты Discovery Research Group.

Объем и темпы роста рынка шоколадной глазури

Согласно расчетам аналитиков DISCOVERY Research Group, объем рынка шоколадной глазури в России в 2017 г. составил 140 251,1 тонн или 259 073,9 \$ тыс. Следует отметить, что рынок шоколадной глазури в России в период 2014-2017 гг. формировался Так, например, доля в общем объеме рынка в 2017 г. составила

В натуральном выражении объем рынка шоколадной глазури в 2017 г. Импортные поставки в Россию объем производства увеличился на 3,6%, экспорт из России

В стоимостном выражении объем рынка шоколадной глазури в 2017 г. Импортные поставки в Россию объем производства, экспорт из России

Объем рынка рассчитан по формуле видимого потребления (импорт + производство – экспорт = объем рынка). Для расчета объема производства использовались официальные данные ФСГС РФ, а также данные компаний-производителей. Для расчета объемов импорта и экспорта использовались базы данных ФТС РФ (с последующей обработкой на уровне товарных категорий, групп, производителей и брендов).

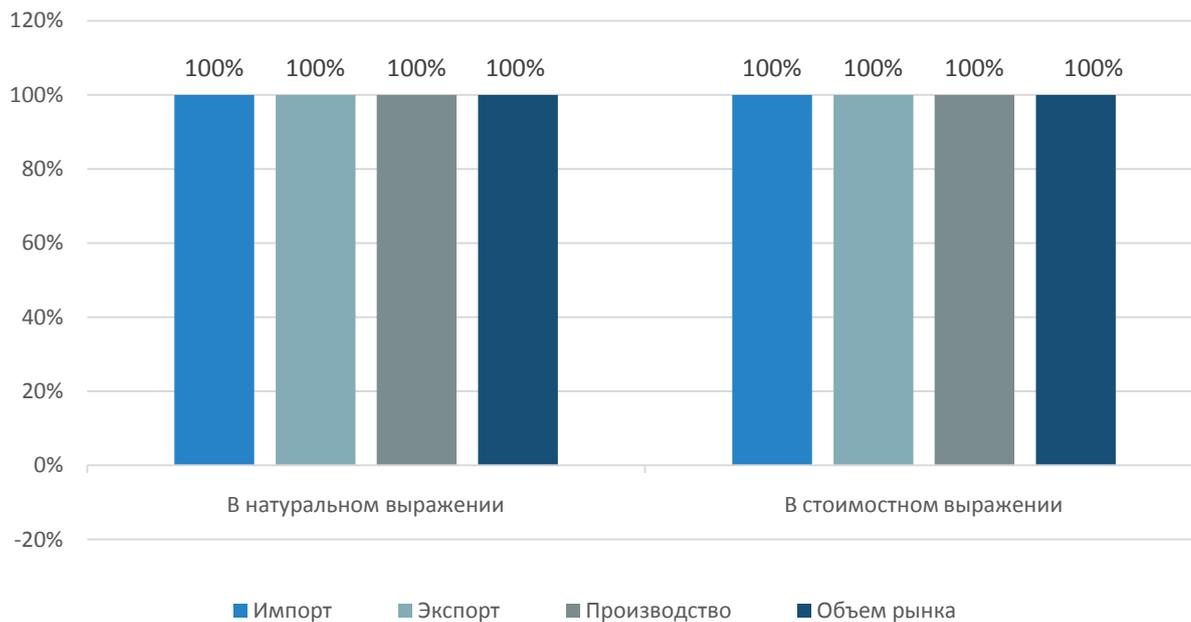
Показатели объема импорта и экспорта рассчитаны в ценах ФТС в долларах США (ценах поставки товаров по информации в декларациях).

Таблица 5. Объем рынка шоколадной глазури в России в 2014-2017 гг., тонн и % прироста

Показатель	2014	2015	2016	2017
Натуральное выражение				
Импорт				
Экспорт				
Производство				
Объем рынка				
% прироста				
Стоимостное выражение				
Импорт				
Экспорт				
Производство				
Объем рынка				
% прироста				

Источник: расчеты Discovery Research Group.

Диаграмма 3. Темпы прироста объемов производства, импорта, экспорта и объема рынка шоколадной глазури в России в 2017 г. в натуральном и стоимостном выражении, %.



Источник: расчеты Discovery Research Group.

Объем и темпы роста рынка кондитерских масс (начинок)

Согласно расчетам аналитиков DISCOVERY Research Group, объем рынка кондитерских масс (начинок) в России в 2017 г. составил 19 900,1 тонн или 42 506,1 \$ тыс. Рынок кондитерских масс в России в период 2014-2017 гг. в основном формировался: доля в общем объеме рынка в 2017 г. составила

В 2017 г. объем рынка кондитерских масс в натуральном выражении. Импортные поставки в Россию объем производства экспорт из России

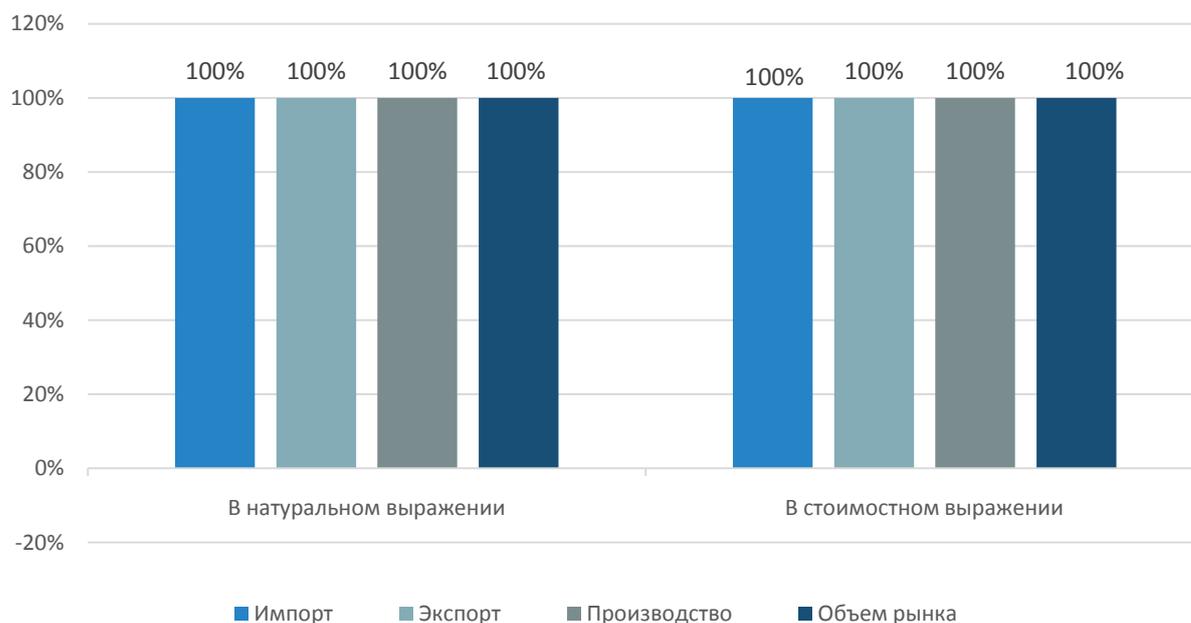
В стоимостном выражении объем рынка кондитерских масс в России в 2017 г. Объем импорта в Россию, производство, объем экспорта из России

Таблица 6. Объем рынка кондитерских масс в России в 2014-2017 гг., тонн и % прироста.

Показатель	2014	2015	2016	2017
Натуральное выражение				
Импорт				
Экспорт				
Производство				
Объем рынка				
% прироста				
Стоимостное выражение				
Импорт				
Экспорт				
Производство				
Объем рынка				
% прироста				

Источник: расчеты Discovery Research Group.

Диаграмма 4. Темпы прироста объемов производства, импорта, экспорта и объема рынка кондитерских масс (начинок) в России в 2017 г. в натуральном и стоимостном выражении %.



Источник: расчеты Discovery Research Group.

Объем и темпы роста рынка шоколадных масс

Объем рынка шоколадной глазури по производителям

В натуральном выражении

Лидером на российском рынке шоколадной глазури в 2015 г. стал производитель, на него пришлось общего объема рынка в натуральном выражении. Второе место занял производитель с долей рынка в

Также, в число крупных производителей шоколадной глазури вошли ООО "ЗЕЛЕННЫЕ ЛИНИИ" (..... объема рынка в натуральном выражении), ЗАО "ИНФОРУМ-ПРОМ" (.....) и ООО "ФШМ" (.....).

Таблица 7. Объем рынка, импорта, экспорта и производства шоколадной глазури в России по производителям в 2014-2015 гг., тонн.

Производитель	2014				2015			
	Импорт	Экспорт	Пр-во	Рынок	Импорт	Экспорт	Пр-во	Рынок
ЗАО "ИНФОРУМ-ПРОМ"								
ООО "ЗЕЛЕННЫЕ ЛИНИИ"								
ООО "ФШМ"								
ПРОЧИЕ								
Итого								

Источник: расчеты Discovery Research Group.

Анализ рынка шоколадной глазури, кондитерских масс (начинок) и шоколадных масс в России

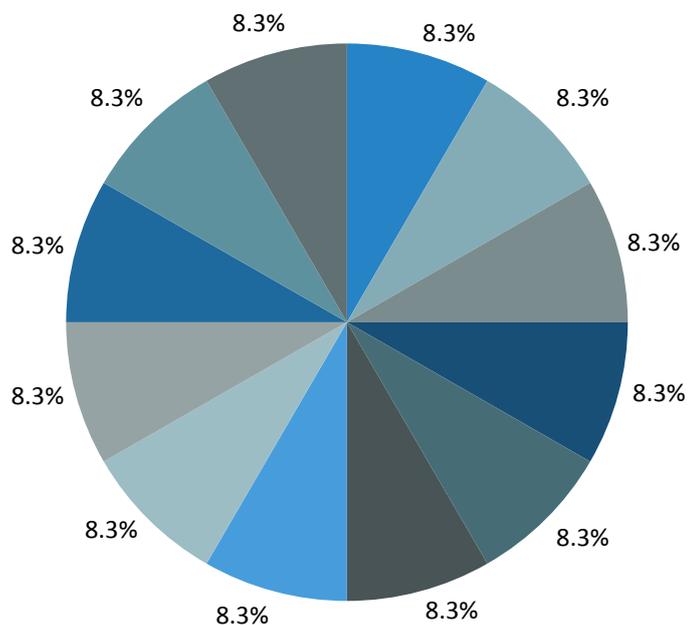
В 2017 г. ведущим производителем шоколадной глазури стала компания ЗАО "ИНФОРУМ-ПРОМ", доля которой составила объема рынка в натуральном выражении. На втором месте расположилась компания BARRY CALLEBAUT AG/ООО "БАРРИ КАЛЛЕБАУТ НЛ РАША", на которую пришлось 18% объема рынка. Третье место занял производитель с рыночной долей Компания заняла объема рынка шоколадной глазури в натуральном выражении.

Таблица 8. Объем рынка, импорта, экспорта и производства шоколадной глазури в России по производителям в 2016-2017 гг., тонн.

Производитель	2016				2017			
	Импорт	Экспорт	Пр-во	Рынок	Импорт	Экспорт	Пр-во	Рынок
BARRY CALLEBAUT AG/ООО "БАРРИ КАЛЛЕБАУТ НЛ РАША"								
ЗАО "ИНФОРУМ-ПРОМ"								
ООО "ЗЕЛЕННЫЕ ЛИНИИ"								
ООО "ФШМ"								
ПРОЧИЕ								
Итого								

Источник: расчеты Discovery Research Group.

Диаграмма 5. Доли производителей в объеме рынка шоколадной глазури в России в 2017 г., % от объема рынка в натуральном выражении.



- BARRY CALLEBAUT AG/ООО "БАРРИ КАЛЛЕБАУТ НЛ РАША"
- ООО "ЗЕЛЕННЫЕ ЛИНИИ"
- Производитель 2
- Производитель 4
- Производитель 6
- Производитель 8
- ЗАО "ИНФОРУМ-ПРОМ"
- Производитель 1
- Производитель 3
- Производитель 5
- Производитель 7
- ПРОЧИЕ

Источник: расчеты Discovery Research Group.

В стоимостном выражении

Объем рынка кондитерских масс (начинок) по производителям

В натуральном выражении

Лидирующим производителем кондитерских масс (начинок) на российском рынке в 2015 г. стал На втором месте объема рынка в натуральном выражении. Далее следуют компания объема рынка и иностранная компания

Таблица 9. Объем рынка, импорта, экспорта и производства кондитерских масс (начинок) в России по производителям в 2014-2015 гг., тонн.

Производитель	2014				2015			
	Импорт	Экспорт	Пр-во	Рынок	Импорт	Экспорт	Про-во	Рынок
BARRY CALLEBAUT AG/ООО "БАРРИ КАЛЛЕБАУТ НЛ РАША"								
ООО "ФШМ"								
ОАО "ВОРОНЕЖСКАЯ КОНДИТЕРСКАЯ ФАБРИКА"								
Итого								

Источник: расчеты Discovery Research Group

В 2017 г. на рынке кондитерских масс (начинок) в России наиболее крупным стал производитель BARRY CALLEBAUT AG/ООО "БАРРИ КАЛЛЕБАУТ НЛ РАША", рыночная доля которого в натуральном выражении составила На втором и третьем месте расположились компании ОАО "ВОРОНЕЖСКАЯ КОНДИТЕРСКАЯ ФАБРИКА" с долей рынка и ООО "ЗЕЛЕННЫЕ ЛИНИИ" (12,3%) соответственно. Компания в 2017 г. заняла объема рынка в натуральном выражении.

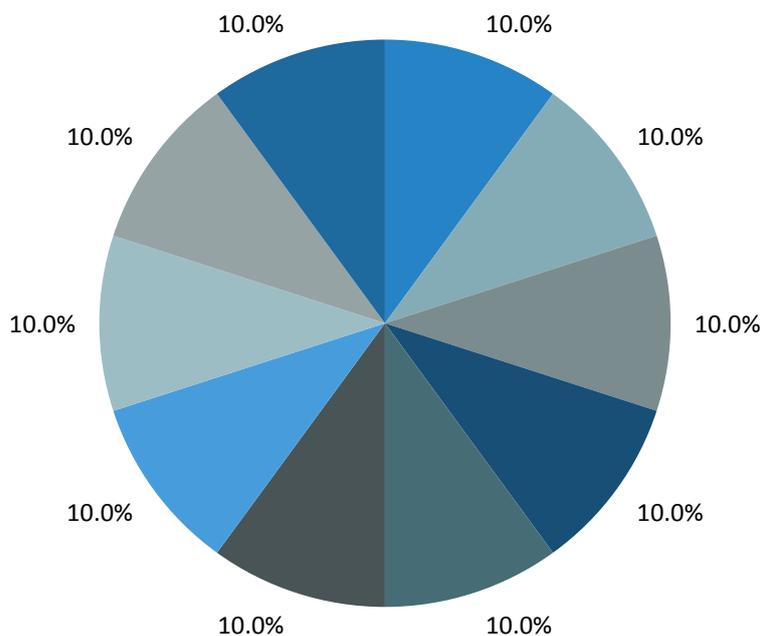
Анализ рынка шоколадной глазури, кондитерских масс (начинок) и шоколадных масс в России

Таблица 10. Объем рынка, импорта, экспорта и производства кондитерских масс (начинок) в России по производителям в 2016-2017 гг., тонн.

Производитель	2016				2017			
	Импорт	Экспорт	Пр-во	Рынок	Импорт	Экспорт	Пр-во	Рынок
BARRY CALLEBAUT AG/ООО "БАРРИ КАЛЛЕБАУТ НЛ РАША"								
ООО "ЗЕЛЕНЬЕ ЛИНИИ"								
ОАО "ВОРОНЕЖСКАЯ КОНДИТЕРСКАЯ ФАБРИКА"								
Итого								

Источник: расчеты Discovery Research Group.

Диаграмма 6. Доли производителей в объеме рынка кондитерских масс (начинок) в России в 2017 г., % от объема рынка в натуральном выражении.



- BARRY CALLEBAUT AG/ООО "БАРРИ КАЛЛЕБАУТ НЛ РАША"
- Производитель 1
- Производитель 2
- Производитель 3
- Производитель 4
- Производитель 5
- Производитель 6
- ООО "ЗЕЛЕННЫЕ ЛИНИИ"
- ОАО "ВОРОНЕЖСКАЯ КОНДИТЕРСКАЯ ФАБРИКА"
- Производитель 7

Источник: расчеты Discovery Research Group.

В стоимостном выражении

Объем рынка шоколадных масс по производителям

В натуральном выражении

В стоимостном выражении

Глава 4. Производство шоколадной глазури, кондитерских масс (начинок) и шоколадных масс в России

Объем и темпы роста производства шоколадной глазури, кондитерских масс (начинок) и шоколадных масс

В 2017 г. объем производства шоколадной глазури составил 117 318,8 тонн, что, чем в 2016 г. В стоимостном выражении объем производства равнялся\$ тыс.

Объем производства кондитерских масс в России в 2017 г.тонн и составил 15 922,1 тонн или в стоимостном выражении.

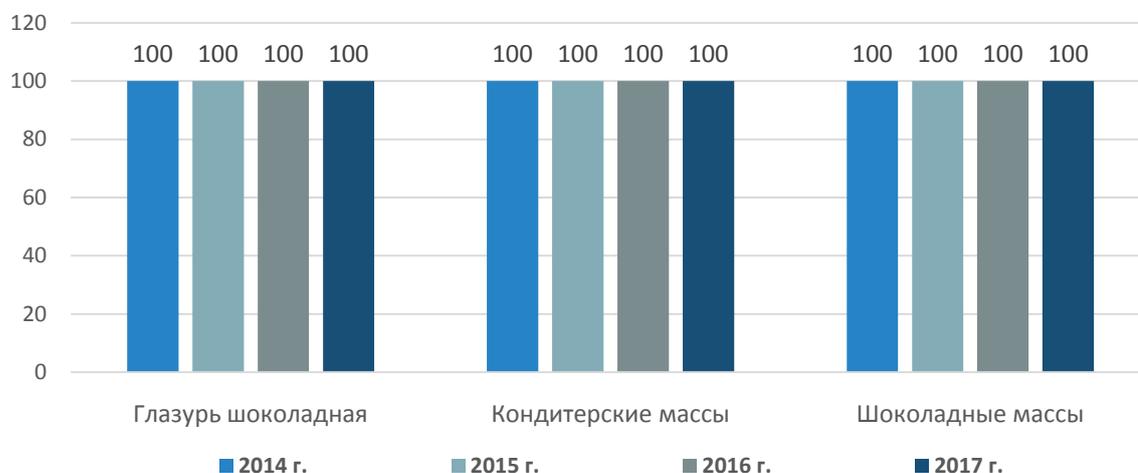
В сравнении с 2016 г. объем производства шоколадных масс в 2017 г. тонн и достиг 20 698,8 тонн, что эквивалентно тыс.

Таблица 11. Объем производства шоколадной глазури, кондитерских масс (начинок) и шоколадных масс в России в 2014-2017 гг., тонн и \$ тыс.

Категория	2014	2015	2016	2017
Натуральное выражение				
Глазурь шоколадная				
Кондитерские массы				
Шоколадные массы				
Стоимостное выражение				
Глазурь шоколадная				
Кондитерские массы				
Шоколадные массы				

Источник: расчеты Discovery Research Group.

Диаграмма 7. Объем производства шоколадной глазури, кондитерских масс (начинок) и шоколадных масс в России в 2014-2017 гг., тонн.



Источник: расчеты Discovery Research Group.

Структура производства шоколадной глазури, кондитерских и шоколадных масс по субъектам федерации

Структура производства шоколадной глазури

Наибольший объем производства шоколадной глазури в России в 2017 г. пришелся на Московскую область –..... тонн. область стала второй по объему производства шоколадной глазури – тонн. На третьем месте, в которой в 2017 г. было произведено тонн шоколадной глазури.

Таблица 12. Объем производства шоколадной глазури в России в 2014-2017 гг. по субъектам федерации, тонн.

Субъект РФ	2014	2015	2016	2017
Московская область				
Итого				

Источник: расчеты Discovery Research Group.

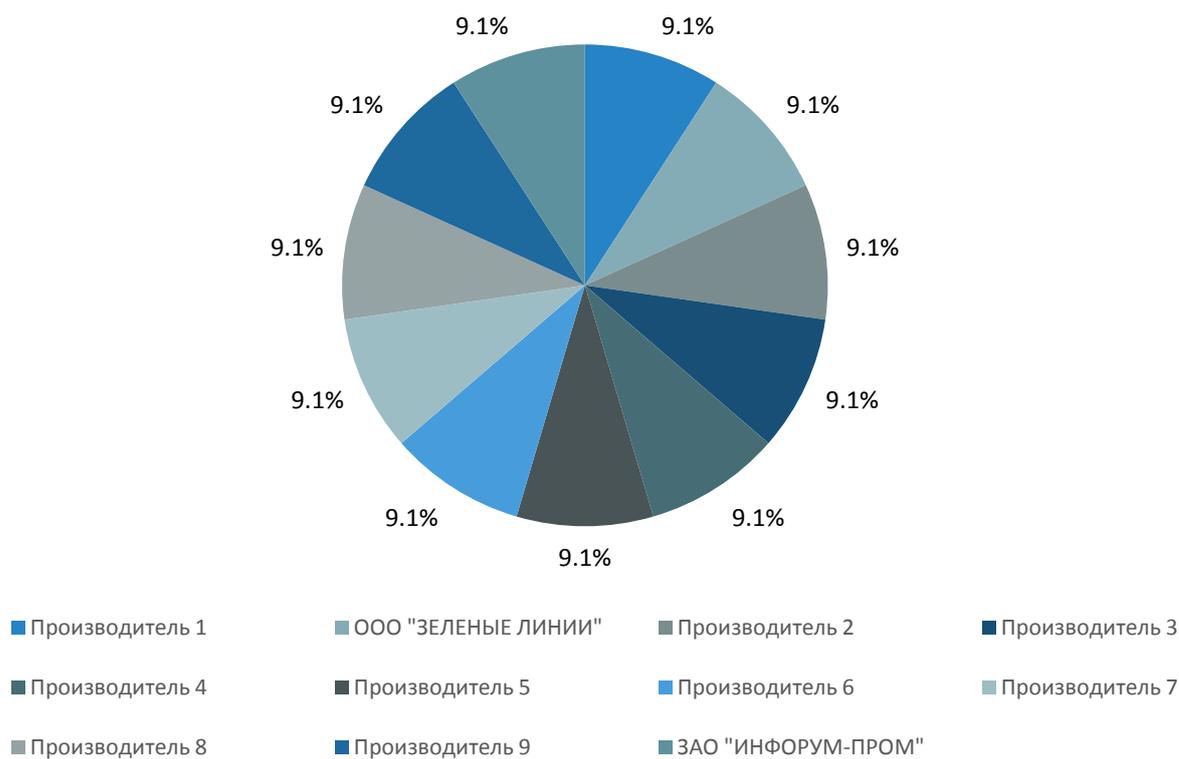
Наиболее крупным производителем шоколадной глазури в России стал В 2017 г. его доля в общем объеме производства в натуральном выражении составила Второе место по доле в объеме производства заняла компания (.....).

Таблица 13. Объем производства шоколадной глазури в России в 2014-2017 гг. по производителям, тонн.

Производитель	Субъект РФ	2014	2015	2016	2017
ООО "ЗЕЛЕННЫЕ ЛИНИИ"					
ЗАО "ИНФОРУМ-ПРОМ"					
Итого	Итого				

Источник: расчеты Discovery Research Group.

Диаграмма 8. Доли производителей в объеме производства шоколадной глазури в России в 2017 г., % от объема производства в натуральном выражении.



Источник: расчеты Discovery Research Group.

Структура производства кондитерских масс (начинок)

Лидером по производству кондитерских масс в России в 2017 г. стала Московская область (.....). Второе и третье место заняли и – объем выпуска кондитерских масс в данных регионах в 2017 г. составил соответственно.

Таблица 14. Объем производства кондитерских масс (начинок) в России в 2014-2017 гг. по субъектам федерации, тонн.

Субъект РФ	2014	2015	2016	2017
Московская область				
Итого				

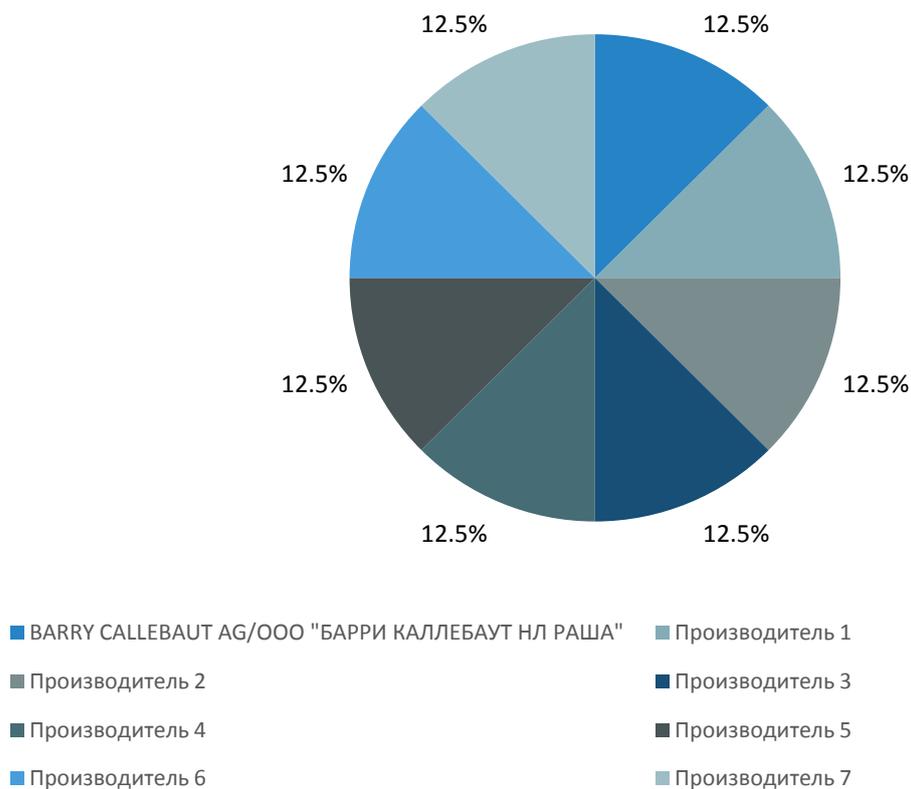
Источник: расчеты Discovery Research Group.

Лидером по производству кондитерских масс в России в 2017 г. стал производитель – от общего объема производства в натуральном выражении. Второе и третье место заняли (..... от объема производства в натуральном выражении) и (.....).

Производитель	Субъект РФ	2014	2015	2016	2017
BARRY CALLEBAUT AG/ООО "БАРРИ КАЛЛЕБАУТ НЛ РАША"					
Итого	Итого				

Источник: расчеты Discovery Research Group.

Диаграмма 9. Доли производителей в объеме производства кондитерских масс (начинок) в России в 2017 г., % от объема производства в натуральном выражении.



Источник: расчеты Discovery Research Group.

Структура производства шоколадных масс

Глава 5. Импорт в Россию и экспорт из России шоколадной глазури, кондитерских масс (начинок) и шоколадных масс

Объем импорта в Россию и экспорта из России шоколадной глазури, кондитерских масс (начинок) и шоколадных масс

В натуральном выражении

Импорт шоколадной глазури в Россию в 2017 г. составил тонн. Что касается экспорта, то его объем в 2017 г. составил тонн.

Кондитерских масс в 2017 г. было импортировано тонн, экспорт из России составил тонн.

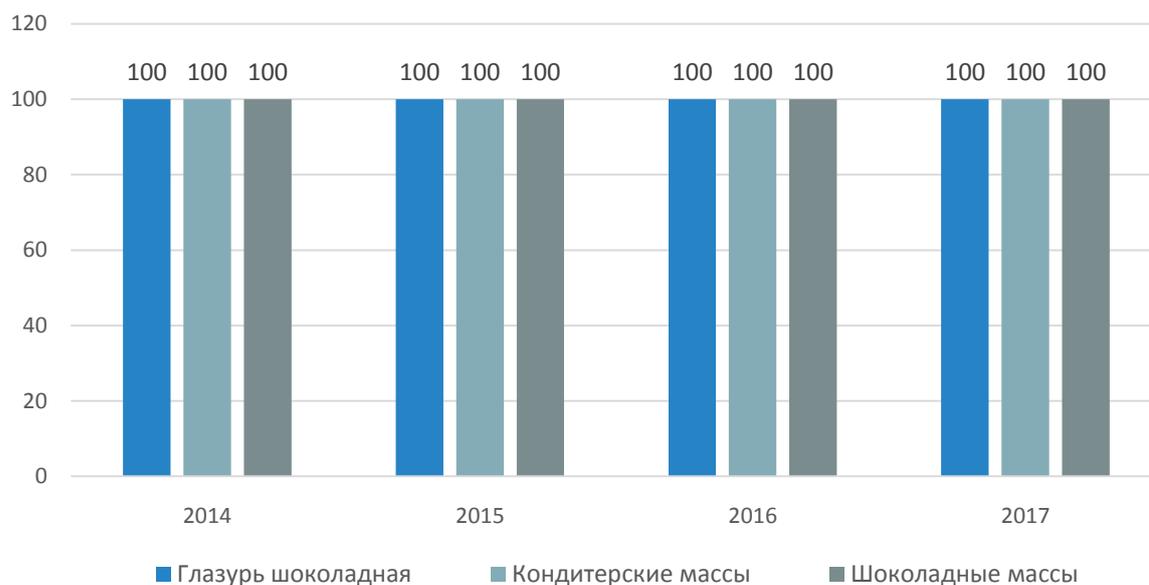
Импортные поставки в Россию шоколадных масс в 2017 г. составили тонн, объем экспорта из России составил тонн.

Таблица 15. Объем импорта в Россию и экспорт из России шоколадной глазури, кондитерских масс (начинок) и шоколадных масс в 2014-2017 гг., тонн.

Категория	2014	2015	2016	2017
Импорт				
Глазурь шоколадная				
Кондитерские массы				
Шоколадные массы				
Экспорт				
Глазурь шоколадная				
Кондитерские массы				
Шоколадные массы				

Источник: расчеты Discovery Research Group.

Диаграмма 10. Объем импорта в Россию шоколадной глазури, кондитерских масс (начинок) и шоколадных масс в 2014-2017 гг., тонн.



Источник: расчеты Discovery Research Group.

Диаграмма 11. Объем экспорта из России шоколадной глазури, кондитерских масс (начинок) и шоколадных масс в 2014-2017 гг., тонн.

В стоимостном выражении

Объем импорта в Россию и экспорта из России шоколадной глазури по производителям

Лидером по объему импорта в Россию шоколадной глазури в натуральном выражении в 2017 г. стал производитель На его долю пришлось от общего объема импорта.

На втором месте по импорту шоколадной глазури в Россию в 2017 г. находилась компания, доля в объеме импорта которой составила в натуральном выражении. Третье место заняла компания с долей 14,9%.

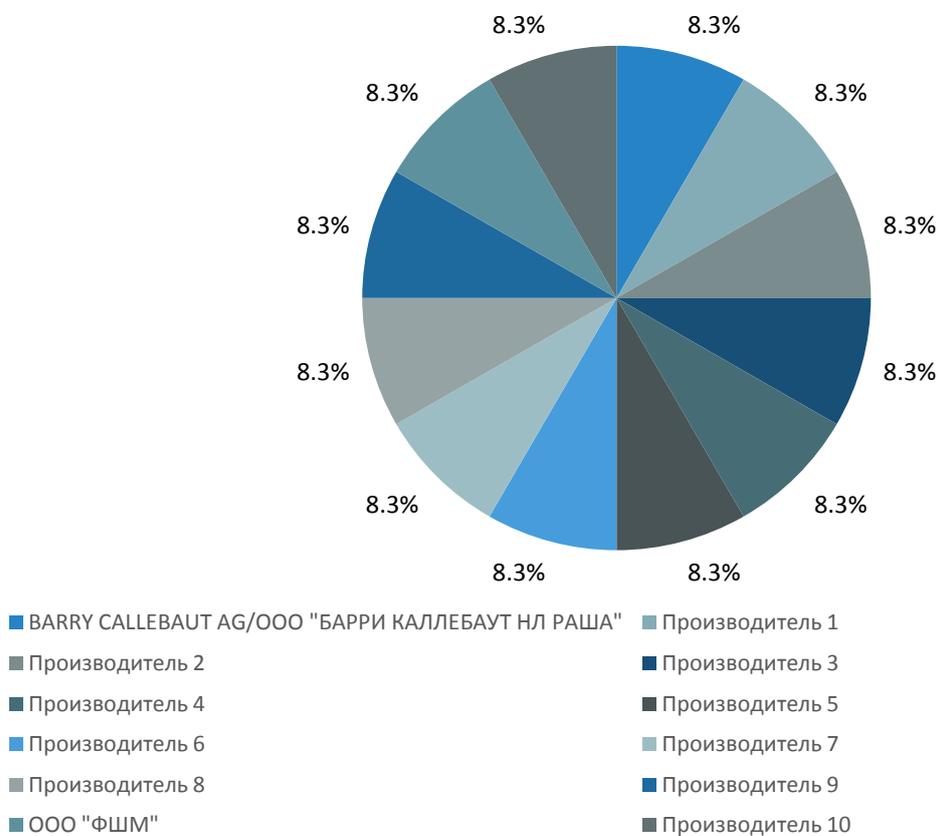
Что касается экспорта шоколадной глазури из России, то в 2017 г. наиболее крупным экспортером стал производитель – в общем объеме экспорта.

Таблица 16. Объем импорта в Россию и экспорта из России шоколадной глазури по производителям в 2014-2017 гг., тонн.

Производитель	2014		2015		2016		2017	
	Импорт	Экспорт	Импорт	Экспорт	Импорт	Экспорт	Импорт	Экспорт
BARRY CALLEBAUT AG/ООО "БАРРИ КАЛЛЕБАУТ НЛ РАША"								
ООО "ФШМ"								
ПРОЧИЕ								
Итого								

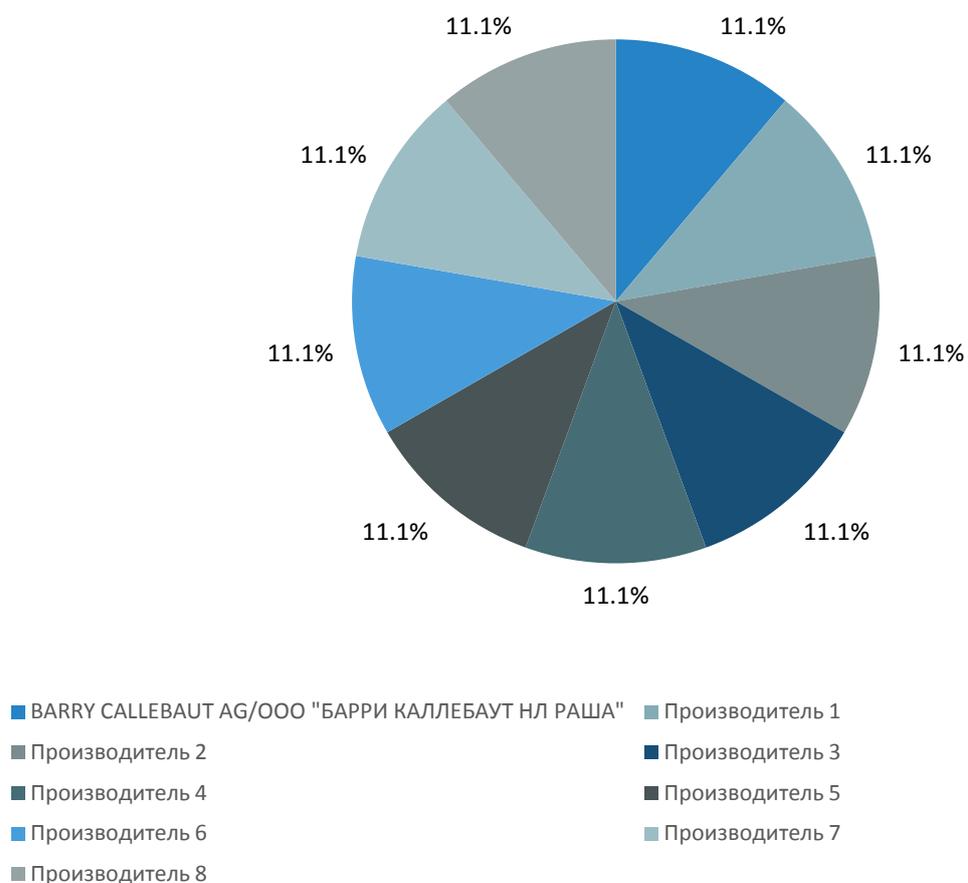
Источник: расчеты Discovery Research Group.

Диаграмма 12. Доли производителей в объеме импорта шоколадной глазури в Россию в натуральном выражении в 2017 г., тонн и %.



Источник: расчеты Discovery Research Group.

Диаграмма 13. Доли производителей в объеме экспорта шоколадной глазури из России в натуральном выражении в 2017 г., тонн и %.



Источник: расчеты Discovery Research Group.

Объем импорта в Россию и экспорта из России кондитерских масс (начинок) по производителям

Объем импорта в Россию и экспорта из России шоколадных масс по производителям

Глава 6. Основные события, тенденции и перспективы развития рынка шоколадной глазури, кондитерских и шоколадных масс

Минсельхоз РФ добивается введения пошлин на сахар для Калининградской области

Из шоколада предлагают изъять пальмовое масло

Российские кондитеры просят вернуть им белорусское молоко

В Липецкой области будут выпускать шоколадную глазурь

В райцентре Долгоруково Липецкой области заработает современное кондитерское предприятие по выпуску шоколадной глазури.

– Частные инвесторы выкупили около четырёх гектаров земли и приступили к реконструкции расположенных на ней административного здания, склада и весовой. В помещениях установят современное оборудование, пуск которого намечен на конец августа, – сообщил заместитель главы Долгоруковского района Владимир Дербунов.

Инвестиции в проект Долгоруковской шоколадной фабрики составят 100 млн. руб. Объемы производства сладостей будут зависеть от спроса на мармелад и глазурь, которые планируется реализовывать не только в Липецкой области, но и в Москве и Подмосковье.

В Липецкой области это уже второй проект строительства фабрики по производству шоколадной глазури. Подобное производство планирует построить в ОЭЗ «Липецк» компания «Инфорум Пром». Правда, размер инвестиций в данный проект многократно выше, чем в долгоруковский, и составляет 1,8 млрд рублей.

Агентство маркетинговых исследований

DISCOVERY RESEARCH GROUP

125448, Москва, ул. Михалковская 63Б, стр. 4, этаж 4

БЦ «Головинские пруды»

Тел. +7 (499) 394-53-60, (495) 968-13-14

e-mail: research@drgroup.ru

www.drgroup.ru

Схема проезда

