

МАРКЕТИНГОВЫЕ ИССЛЕДОВАНИЯ РЫНКА ГОТОВЫХ МУЧНЫХ СМЕСЕЙ

Ларченко Ю.Г., магистр; Мацакова Н.В., доцент кафедры ТЗХПС

ФГБОУ ВО «Кубанский государственный технологический университет», г. Краснодар

Аннотация. В данной работе рассмотрена актуальность и производства готовых мучных смесей, внедрения данной продукции на российский рынок, и возможности расширения сегментов данной товарной ниши, проведены маркетинговые исследования предпочтения населения в мучных изделиях.

На мировом рынке готовые мучные смеси уже заслужили доверие потребителей и пользуются спросом. Активно в направлении производства мучных смесей участвуют страны Западной Европы, в их числе: Германия, Нидерланды, Швейцария, а так же страны Северной Америки: Канада и Мексика. На микрорынке данный вид продукции динамично развивается в течение последних трех лет [1].

Для поддержания жизнедеятельности, физической активности и жизненного тонуса человеку необходимо следить за своим питанием. В состав сбалансированного питания человека каждый день должны входить белки, жиры и углеводы, в соотношении 1:1:4, соответственно. Для этого следует употреблять в пищу рыбу и морепродукты, овощи, фрукты, молочные продукты, а так же хлеб, булочные и кондитерские изделия [2].

Многие люди предпочитают домашнюю кухню, они потребляют самостоятельно приготовленные продукты питания, в том числе выпечку. Ведь так приятно, когда из кухни доносится запах свежеспеченного хлеба, булочек и других мучных изделий. Но с современным темпом жизни мы не всегда тратим драгоценное время на то, чтобы выпечь что-то самому.

Одним из путей решения данной проблемы является создание и внедрение на рынок готовых мучных смесей, в частности для приготовления хлебобулочных и мучных кондитерских изделий в домашних условиях.

Причины покупки уже готовых мучных смесей могут быть самыми различными, это: нехватка времени, усталость после работы, отсутствие каких-либо ингредиентов или просто неумение работать с тестом, а так же возможность получить свежую продукцию конкретного качества.

Аналитический обзор данного вопроса показывает, что готовые мучные смеси были созданы ещё до Второй мировой войны в США, Канаде и Европе в 50-ых годах прошлого столетия [1].

На современном этапе активно происходит сегментирование рынка данного вида продукции, ассортимент постоянно увеличивается, производители каждый раз удивляют качеством, составом и готовым продуктом своих потребителей. Для этого, например, в смеси добавляются нетрадиционные компонен-

ты для придания окраски, увеличения ценности продукта или изготовления продуктов функционального назначения.

В маркетинговых исследованиях рынка, проведенных самостоятельно, готовых мучных смесей, реализуемых в крупных торговых сетях, таких как Табрис, Магнит, Пятерочка, Окей и Ашан преобладает продукция компании С.Пудовъ, которая выпускает мучные смеси в широком ассортименте и для различных видов приготовления. В меньшем количестве представлены продукты компаний: Печём дома, Аладушкин, Dr.Oetker и Магета.

Так как данный вид продукции на рынке появился недавно, нами было проведено маркетинговое исследование в виде опроса среди людей разного слоя населения и различных возрастных групп.

По результатам полученных исследований установлено: количество занятых и имеющих свободное время для готовки поделилось поровну 50/50. Из них 65% часто выпекают хлеб и мучные изделия сами. Количество знающих и не слышащих о готовых мучных смесях составило 44/56. Количество людей, любящих сладкую выпечку или хлеб – 90% и 80%, соответственно. Любителей пшеничного хлеба больше – 50%, другие 50% поровну разделились между хлебом ржаным и других видов. Большинство людей предпочитают выпекать изделия в духовых печах – 65%, 35% отдали предпочтение изготовлению в хлебопечках, а микроволновые печи для этого никто не использует [3].

С целью определения вида наиболее востребованной продукции были проведены исследования предпочтений населения в хлебобулочных и мучных кондитерских изделиях, результат которых представлен на рисунке.

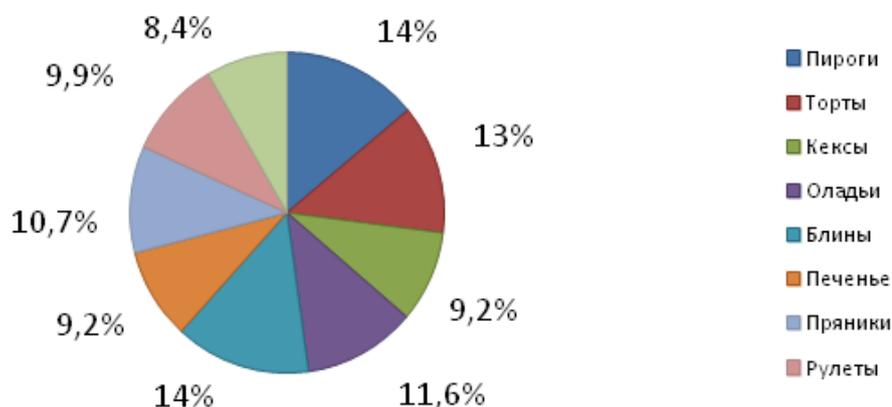


Рисунок. Предпочтения населения в мучных кондитерских изделиях

Полученные показатели говорят о том, что данный вид продукции имеет место быть, так как постепенно набирает популярность у покупателей. Разработка технологии производства и рецептур готовых мучных смесей может стать путём связанной вертикальной диверсификации, с целью снижения рисков предприятия. Это актуально для крупных мукомольных заводов, так как для открытия цеха по изготовлению мучных смесей потребуются затраты.

При внедрении данного вида продукции и модернизации технологического процесса на мукомольных заводах необходима дополнительная уста-

новка дозаторов, смесителя циклического действия для смешивания всех сухих рецептурных компонентов, накопительных бункеров и фасовочного оборудования [4].

То есть необходимы средства для модернизации производства. Данные вложения в основные фонды окупятся в кратчайшие сроки, так как себестоимость продукта невелика. Из ассортимента, представленного в вышеперечисленных торговых сетях, был взят образец, в состав которого входили: мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта, мука ржаная, соль поваренная пищевая, сахар-песок и сухая клейковина. Масса упаковки этого продукта 500 грамм, стоимость в торговых сетях составила 68 рублей.

В институте пищевой и перерабатывающей продукции КубГТУ на кафедре Технологии зерновых, хлебных, пищевкусовых и субтропических продуктов ведутся исследования и разработки рецептур мучных смесей для различных хлебобулочных и мучных кондитерских изделий. Произведен расчет себестоимости одной из разработок для производства, только с учётом сырья, аналогичного вида продукции, состав которой представлен в таблице.

Таблица

Расчет затрат на сырье

Наименование	Оптовая цена за 1 кг, руб.	Норма расхода на 500 г	Затраты материальных ресурсов, гр.
Мука пшеничная хлебопекарная в/с	21,50	300	6,45
Мука ржаная	17,0	150	2,55
Сахар-песок	29,80	30	0,90
Соль	14,20	10	0,15
Клейковина сухая	155,0	10	1,55
Итого	-	-	11,6

Если дополнительно учесть все накладные расходы, затраты и издержки производства и учитывая разницу между реализационной ценой и затратами, производство данного вида продукции будет рентабельным, и рентабельность составит не менее 30-40%.

По результатам проведенного анализа можно заметить, что микрорынок изученного изделия требует активного роста, так как производство готовых мучных смесей актуально и имеет перспективы развития. Цены удовлетворяют качеству и простоте приготовления.

Данные материалы будут так же актуальны в связи с изучением возможности применения различных технологических приемов, способов выпечки и современной бытовой техники, доступной каждому потребителю при ежедневном использовании.

Литература

1. Мульти - зерновые и мучные смеси, как инновационный путь развития хлебопекарной промышленности [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [http://www.mill.ru/b2b-services/Multi-grain and flour mixes as an innovative way of development of the baking industry/](http://www.mill.ru/b2b-services/Multi-grain-and-flour-mixes-as-an-innovative-way-of-development-of-the-baking-industry/) (дата обращения 11.03.2018).
2. Основа здорового образа жизни – правильное и сбалансированное питание [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://specialfood.ru/sf-sovety/pravilnoe-pitanie/osnova-zdorovogo-obraza-zhizni-pravilnoe-i-sbalansirovannoe-pitanie/> (дата обращения 12.03.2018).
3. Готовые мучные смеси [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://www.testograf.ru/ru/oprosi/aktualnie/gotovie-muchnie-smesi.html> (дата обращения 27.02.2018).
4. Производство мучных смесей [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://xcook.info/product/muchnaja-smes.html> (дата обращения 11.03.2018).
5. Baking Aids and Mixes [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://germanfoods.org/products/baking-aids-mixes/> (дата обращения 12.03.2018).