

КОНЪЮНКТУРА

ПОТРЕБЛЕНИЕ

Здорово жуём

Пермяки всё чаще выбирают дорогие, но полезные продукты

ДАМИР НУРМУХАМЕТОВ

Рост спроса на здоровое питание в России — один из трендов уходящего года. За последнее время в Москве один за другим открылись сотни специализированных магазинов. Вслед за столицей мода на здоровое питание приходит и в другие российские города-миллионники, и Пермь не исключение. Рынок натуральных продуктов, качественных полуфабрикатов и готовых блюд в столице Прикамья представлен пока не так широко, как, например, в Екатеринбурге или Новосибирске. Однако его участники смотрят в будущее с осторожным оптимизмом.

Основа индустрии здорового питания — мелкий и средний сельхозпроизводитель. В 2017 году на развитие малых форм сельского хозяйства в Пермском крае предусмотрено 285 млн руб., это 8,9% от общего объёма господдержки АПК в Прикамье. «Поддержка оказывается сельскохозяйственным потребительским кооперативам, начинающим фермерам, семейным животноводческим фермам, крестьянско-фермерским хозяйствам, индивидуальным предпринимателям», — сообщили «Новому компаньону» в краевом минсельхозе.

В текущем году уже утверждено семь проектов, предусматривающих развитие молочных ферм и откорм крупного рогатого скота, а также создание семейной фермы по производству козьего молока, на общую сумму грантов 55,77 млн руб. По направлению «Поддержка начинающих фермеров» утверждено 32 заявки на общую сумму 69,7 млн руб. Помимо системы грантов фермеры могут рассчитывать на поддержку при выплате кредитов, частичное возмещение затрат при реализации инвестиционных проектов. Кроме того, власти стараются стимулировать кооперацию на селе. Однако продавать свою продукцию фермерам Пермского края по-прежнему непросто.

«Самая большая проблема, с которой сталкиваются фермеры Пермского края, — отсутствие возможностей для сбыта продукции», — говорит коммерческий директор компании «ЕшьСвеж» Мария Хохлова. При значительном спросе на фермерские продукты в Перми мелкие производители не могут обеспечить достаточный объём для их реализации через торговые сети. И здесь на помощь приходит интернет-торговля.

Компания по дистанционной продаже фермерских продуктов «ЕшьСвеж» была основана студентами Пермского филиала Высшей школы экономики и позже выкуплена. В настоящий момент фирма реализует свежее яйцо, птицу, мясо, полуфабрикаты, сыры, колбасы, варенье и мёд. Поставки осуществляют порядка 25 фермерских хозяйств Пермского края.

По словам Марии Хохловой, в настоящее время услугами «ЕшьСвеж» пользуются около 300 покупателей: «У нас сформировался пул постоянных клиентов,

появляются новые. Есть ощущение, что этот рынок месяц от месяца будет только расти». Открывать магазин под собственным брендом компания не планирует, делая ставку на развитие сети точек самовывоза в разных районах Перми.

Аналогичный проект год назад реализовал основатель магазина натуральных продуктов «ФермерФест» Сергей Лазуков. Принцип тот же: покупатель формирует на сайте заказ, магазин собирает все нужные продукты и организует их доставку до потребителя. Также покупатель может самостоятельно получить свой заказ в пункте самовывоза.

Сергей Лазуков, основатель магазина натуральных продуктов «ФермерФест»:

— Люди всё чаще задумываются о том, что они употребляют в пищу, фабричные производители сами к этому подталкивают, часто дискредитируя себя, а покупатели выбирают натуральные продукты и качественные полуфабрикаты. И вопрос здесь не столько в цене, сколько в культуре питания. Согласитесь, гораздо лучше, полезнее и приятнее съесть одну сосиску из 100%-ного натурального мяса, чем две-три из бумажного фарша.

Что касается перспектив развития этого направления как бизнеса, то здесь важно в первую очередь понимать, что у рынка есть ограничения. Объёмы выпуска натуральных продуктов даже не приблизятся к объёму общей пищевой промышленности.

Продукция местных поставщиков, как мелких, так и крупных, представлена в недавно открывшемся гастрономе «Партизан». Появление магазина стало логичным развитием ресторанного бизнеса, говорит управляющий «Партизана» Евгений Юхневич. Для полной реализации качественной продукции, которую закупает ресторан, было построено второе полноценное производство — новая пекарня, холодный, горячий и кондитерский цеха. По расчётам инвестора, окупаемость проекта составит «семь лет +».

Помимо стационарной торговой точки «Партизан» в ближайшее время запустит и интернет-торговлю с полноценной доставкой. По мнению Юхневича, одно другому не мешает. «В гастроном «Партизан» можно прийти и всё посмотреть, руками потрогать, выбрать, а также сделать заказ, не выходя из дома», — говорит он.

Немного другую модель бизнеса представляет «Гастрономическая лавка» Ольги Дылдиной. Компания не ведёт интернет-торговлю, а реализует свою продукцию через две торговые точки, каждая из которых объединяет магазин и кафе.

«Поставщиками являются как фермерские хозяйства, так и крупные производители, но только те, в качестве продукции которых мы абсолютно уверены. Сейчас всё больше людей стремятся питаться натуральными продуктами без пищевых добавок, усилителей вкуса и консервантов. Так что перспективы у бизнеса однозначно есть», — говорит Ольга Дылдина.

Все готовят,
а мы **готовимся!**

китыеды.рф

КИТЫ ЕДЫ

Дорогие друзья!

Поздравляю Вас с Новым годом и Рождеством!

Пусть наступающий год станет годом новых достижений, новых побед, профессионального роста и значимых результатов! Стабильности, процветания, успехов!

Любви, здоровья и благополучия!

Приглашаю Вас в новый Премьер салон с уникальным форматом обслуживания по адресу: ул. Ленина, 98. В Премьер салоне Ваш персональный менеджер познакомит Вас с коллекциями модных брендов медицинских оправ и солнцезащитных очков. До 15 января действует Новогоднее предложение — скидки до 50%.

Будем рады встрече с Вами!

(342) 207-12-70 www.zenoptica.ru

Генеральный директор ООО «Люксоптика» Манилова Елена

ИМЕЮТСЯ ПРОТИВОПОКАЗАНИЯ. ПРОКОНСУЛЬТИРУЙТЕСЬ СО СПЕЦИАЛИСТОМ