

Польский рынок

Торговые предприятия в Польше расширяют предлагаемый ассортимент хлебобулочных изделий. Производители глубокозамороженных изделий извлекают выгоду из подобных изменений и инвестируют в новые установки и производственные площадки.



+++ Один из 550 филиалов дискаунтера Lidl со станцией выпечки

+ Компания Germany Trade & Invest провела изучение польского хлебопекарного рынка. На рынке наблюдаются изменения. Торговые предприятия устанавливают печи и отпекают глубокозамороженные хлебобулочные изделия. Так, во всех 550 филиалах немецкого дискаунтера Lidl установлены станции выпечки, и качество хлебобулочных изделий оценивается как высокое. Самый крупный польский дискаунтер, сеть Biedronka, оснастил 2500 из своих 2700 филиалов станциями выпечки. Продажи изделий глубокой заморозки, отпекаемых в магазине, растут. В этом сегменте наблюдается ежегодный прирост 5 %.

Рост популярности глубокозамороженных хлебобулочных изделий выступает в противовес общему снижению потребления хлебобулочных изделий. По оценкам Института польских хлебобулочных изделий (польск. Instytut Polskie Pieczywo (<http://polskiepieczywo.pl>)), потребление хлебобулочных изделий на душу населения в 2016 г. составило в среднем 43,8 кг.

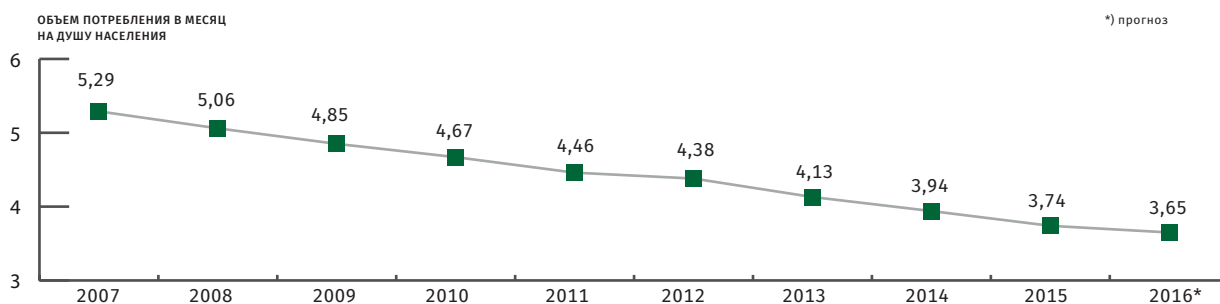
Эти изменения затронули работу небольших пекарен.

По оценкам Станислава Бутки, председателя Объединения польских пекарен (польск. Stowarzyszenie Rzemieslnikow Piekarstwa RP, <http://www.stowarzyszeniepiekarzy.pl>), в 2016 г. были вынуждены закрыться 500 пекарен. По данным представителя отрасли, это приблизительно 5 % от общего числа предприятий. Чтобы удержаться на рынке, многие пекарни делают ставку на свежую фирменную продукцию и на развитие гастрономического ассортимента.

Растущий рынок хлебобулочных изделий глубокой заморозки

Промышленные предприятия извлекают пользу из структурных изменений и инвестируют в собственное развитие. По данным компании Germany Trade & Invest, в Польше наблюдается рост на рынке хлебобулочных изделий. Ежегодный объем продаж составляет 1,2 млрд польских злотых (прибл. 271 млн евро, 1 евро = 4,4240 злотых; по состоянию на 30.12.16). Объем реализации составляет 400 000 т в год, причем доля замороженной продукции составляет 15 %. Эта цифра демонстрирует

Среднемесячный объем потребления хлебобулочных изделий на душу населения в польских семьях (в кг)



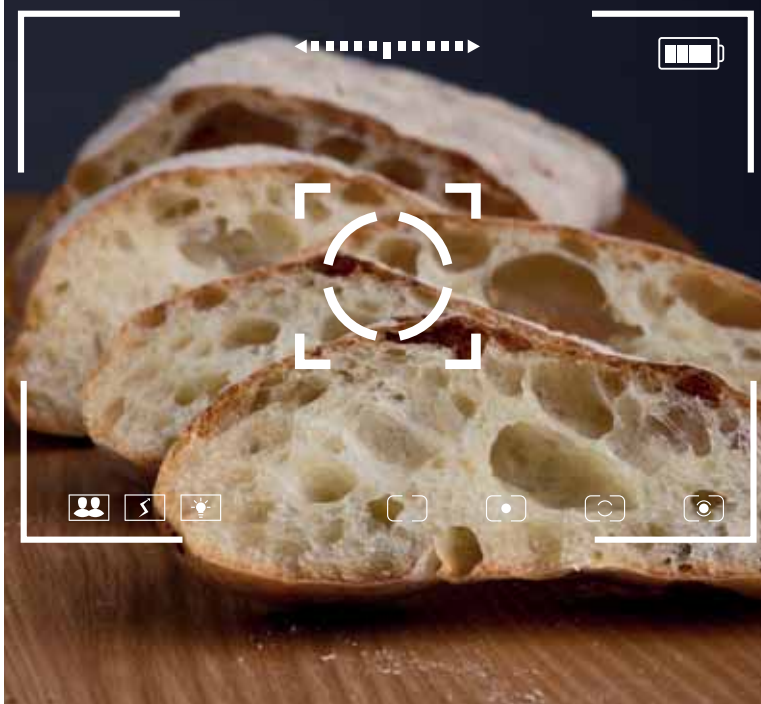
Источник: Институт польских хлебобулочных изделий / Instytut Polskie Pieczywo / www.polskiepieczywo.pl

прирост по сравнению с 2011 г., говорится в исследовании. Многие предприятия усматривают в этом сегменте потенциал роста. Так, польское хлебопекарное предприятие Nowel Piekarnia Nowakowski инвестировало 38 млн евро в производство замороженных хлебобулочных изделий. Благодаря новой автоматической производственной линии на предприятии в Легионово рост объема производства составил 30 %. Потребителями глубокозамороженных хлебобулочных изделий выступают торговые сети и дискаунтеры. Nowel Piekarnia Nowakowski (<http://piekarnianowakowski.pl>) производит исключительно изделия глубокой заморозки. В период с 2016 по 2020 г. предприятие планирует инвестировать в производство прикл. 170 млн злотых, как заявил вице-президент компании Михал Зайежирски в интервью газете Rzeczpospolita. Объем инвестиций в 2016 г. составил порядка 70 млн злотых. Предприятие Nowel Piekarnia Nowakowski считается четвертым по величине производителем замороженных хлебобулочных изделий (без учета фирменных гастрономических и кондитерских изделий). В состав семейного предприятия входит сеть бистро Nowakowski Goraco Polecam.

Предприятие Inter Europol (<http://www.intereuropol.pl>) считается третьим по величине предприятием в Польше. Наряду с предприятием Oskroba (<http://www.oskroba.pl>) и группой La Lorraine Polska, относящейся к Nowakowski (<http://lalorraine.pl>). Еще одним игроком на польском рынке является датское предприятие Lantmännen Unibake (<http://www.lantmannenunibake.com>). Предприятие расширяет свои производственные мощности в Польше. Предприятие Aryzta (<http://www.aryzta.pl>) в 2013 г. в городе Стшегом в Нижнесилезском воеводстве инвестировало 55 млн евро в новое производство. В настоящее время предприятие организует мини-пекарни в магазинах и супермаркетах, количество которых должно со временем достичь 1 000. Общий объем инвестиций составит 30 млн злотых, говорится в сообщении компании. Бельгийская группа Vandemoortele в настоящее время инвестирует в предприятие в польском городе Кутно (см. нем. журнал «Хлеб+выпечка», 6-й выпуск за 2016 г.). После года строительства в середине октября 2016 г. было запущено новое производство изделий глубокой заморозки. Объем инвестиций в новое предприятие составил 30 млн евро. В настоящее время на предприятии действует две производственные линии. Еще одна линия будет запущена в 2017 г., рассказал Жан Вандермортеле на церемонии открытия. На новом предприятии достаточно мощностей и возможностей для дальнейшего расширения производства.

Польша является привлекательной для производителей изделий глубокой заморозки. Это объясняется центральным положением, а также сравнительно низкой стоимостью энергии. Изделия производятся не только для польского рынка. Объем польского экспорта хлебобулочных изделий в 2015 г. вырос, по данным организации по мониторингу FAMU/FAPA, на 17 % и составил 1,1 млрд евро. +++

Фокусировка на Ваших продуктах



КЁНИГ- ВАШ НАДЁЖНЫЙ ПАРТНЁР ДЛЯ ИНДИВИДУАЛЬНЫХ ПРОЕКТНЫХ РЕШЕНИЙ

МЫ НАХОДИМ ИНДИВИДУАЛЬНЫЕ РЕШЕНИЯ
И РЕАЛИЗУЕМ УНИКАЛЬНЫЕ ПРОЕКТЫ ДЛЯ
ВАШЕГО ПРОИЗВОДСТВА «ПОД КЛЮЧ»

Кёниг - настоящий профессионал в подборе
оборудования и ассортимента для Вашего
предприятия «под ключ»:

- ЗАМЕС И ЗАГРУЗКА
- ФОРМОВКА
- РАССТОЙКА
- ВЫПЕЧКА
- ОХЛАЖДЕНИЕ
- УПАКОВКА



Представительство компании
Кёниг Машинен Гезельшафт м.б.Х.
Тел.: +7 495.280.15.23
igor.kornauhof@koenig-rex.com | www.koenig-rex.com/ru



Это статья из специализированного журнала Хлеб+выпечка, выходящего с периодичностью 4 раза в год.

Оформив подписку, вы будете получать журнал, содержащий практические очерки, отчеты о научно-исследовательских и опытно-конструкторских разработках, анализе рынка, а также презентации компаний, сразу после его выхода. Вы получите основательное и обширное представление о текущем уровне развития техники и о состоянии дел в хлебопекарной отрасли.

Заинтересовавшиеся могут бесплатно и без обязательств заказать пробный экземпляр журнала на сайте:

www.chlebiwipetschka.com

В нашем архиве на этом сайте вы найдете все статьи в формате PDF. Специализированные статьи отсортированы по годам выпуска; найти их можно, воспользовавшись текстовым поиском.

++ Издательское право, цитаты и использование текстов

Обратите внимание, что цитирование наших текстов допускается в тех случаях, когда объем цитируемого текста составляет не больше трех предложений. Убедительная просьба вставлять ссылку на наш текст. Если Вы хотите использовать цитируемый текст в качестве рекламы или передать третьим лицам в профессиональных целях, отправьте нам соответствующий запрос по адресу: info@foodmultimedia.de.

Более длинные цитаты или заимствование наших текстов разрешены только по согласованию с f2m. Использование фотографий из текстов, а также видеоматериалов разрешено только после выдачи лицензии правообладателем.

В остальном применяются стандартные положения издательского права. Издательство f2m multimedia gmbh сохраняет за собой права на статьи, размещаемые на нашем сайте.

++ Хотите задать вопрос? Обратитесь к нам.