

Грибы в реальном секторе
ЭКОНОМИКИ



ООО «Русские Грибы»
2015г.

Оглавление



- ☞ Текущая ситуация на грибном рынке
- ☞ Экзотические и редкие грибы – перспективы роста продаж
- ☞ Опыт зарубежных коллег
- ☞ Кейс запуска нескольких не стандартных видов грибов в ресторанном сегменте города Москвы
- ☞ Перспективы развития

Наши первые трюфели



Объемы заготовок, импорта, экспорта дикоросов.

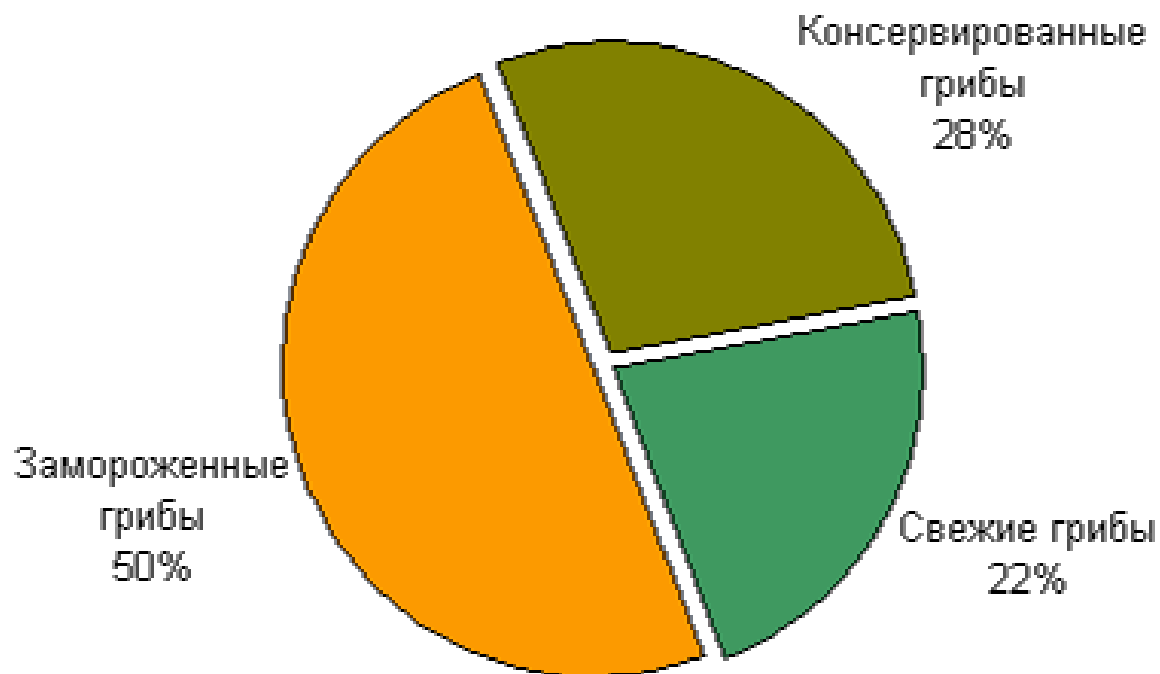


- ❧ Объем потребления грибов в России существенно превышает объем продукции, официально представленной на рынке. Согласно материалам исследований, проведенных специалистами группы компаний «Лёдово», в 2003 году объем потребления грибов россиянами составил около 500 тыс. тонн, то есть, порядка 3-х килограммов на человека.
- ❧ Таким образом, основную долю потребления грибов в нашей стране составляют дикоросы и продукция «самосбора», не представленная на рынке.
- ❧ Объем потребления грибов весьма велик, в частности, в США в 2003 году среднестатистическое потребление грибов составило 2,5 кг на человека, каждый же россиянин потреблял в среднем на 0,5 кг больше жителя Соединенных Штатов.
- ❧ Спрос на грибы характеризуется выраженной сезонностью – зимой продажи грибов растут, летом – существенно снижаются.

Крымский трюфель



Текущая ситуация на рынке грибов в России



Разнообразие уникальных грибов



Объемы заготовок, импорта, экспорта дикоросов.

-
- ❧ Рынок культивируемых грибов составляет примерно 40–50 тыс. тонн, из которых только около 9 тыс. производится в России.
 - ❧ Общий объем заготовок грибов в Северо- Западном регионе почти 7 тысяч тонн.
 - ❧ В Центральный районе - ежегодно заготавливается около 4 тысячи тонн грибов.
 - ❧ По Сибири: эксплуатационный потенциал дикоросов, например, Томской области, определен в 58,7 тысяч тонн кедрового ореха, 11,2 тысяч тонн брусники, клюквы, черники, голубики, 18 тысяч тонн грибов (белые, подберезовики, подосиновики, маслята, моховики).

Особенности рынка и его потенциал



- ❧ В связи с тем, что преимущественную долю потребляемых россиянами грибов составляют дикоросы и продукция «самосбора», актуальной для отечественных потребителей является проблема грибных отравлений.
- ❧ Другая актуальная причина грибных отравлений состоит в том, что грибы отечественные потребители приобретают в основном с рук, в ряде случаев грибы относятся к разряду «импульсных покупок», совершаемых по принципу «прошел мимо, увидел, купил».
- ❧ В Европе ситуация иная, подавляющее большинство грибов приобретается в супермаркетах. Высказывают предположение, что будет расширяться представленность культивируемых грибов на отечественном рынке, за счет иностранных игроков
- ❧ Потенциал российского рынка грибов оценивается в 150 тыс. тонн (по материалам «Урал-пресс-информ»)

Выводы: потребляем больше, чем официально собираем



Основные выводы:

- ☞ На рынке грибов выделяется ряд сегментов: свежие грибы, замороженные грибы, консервированные грибы, в некоторых - сушеные грибы.
- ☞ В 2004 году объем рынка грибов в России составил порядка 60 тысяч тонн. Наиболее активно развивается сегмент замороженных грибов, темпы роста которого составляют до 30% ежегодно.
- ☞ Объем потребления грибов в России существенно превышает объем продукции, представленной на рынке. Согласно материалам исследований, проведенных специалистами группы компаний «Лёдово», в 2003 году объем потребления грибов россиянами составил около 500 тыс. тонн, то есть, порядка 3-х килограммов на человека.

Выводы: Китай атакует



- ☞ С последние годы увеличиваются объемы импортных поставок грибов в Россию. В частности, в 2003 году в Россию из-за рубежа было ввезено около 52 тыс. тонн свежих и переработанных грибов, в первом полугодии 2004 года объем импорта составил уже 38 тыс. тонн.
- ☞ Наиболее крупным экспортером грибов на российский рынок является Китай, поставляющий преимущественно бланшированные грибы, маринованные и замороженные грибы, а также грибы для короткого хранения. Другим крупнейшим поставщиком грибов в Россию выступает Польша, откуда поставляются преимущественно свежие, а также маринованные и замороженные грибы.
- ☞ на 92-95% рынок грибной консервации в России - китайский

Выводы: грибной рынок – очень динамично растет



- ☞ По данным BusinessStat, в 2014 г продажи грибов и трюфелей в России заметно выросли и составили 172 тыс т, что связано с рекордно высоким сбором дикорастущих грибов в стране.
- ☞ В 2014 г можно было бы ожидать еще большие объемы продаж грибов, если бы с 7 августа в ответ на санкции Россия не ввела годовое эмбарго на ввоз агропродукции, в частности грибов и трюфелей из стран ЕС, США, Австралии и Норвегии.
- ☞ Отметим, что основной поставщик свежих или охлажденных грибов и трюфелей в Россию – Польша.
- ☞ В 2015 г и в последующие годы показатель будет расти на 7-11% в год. В 2018 г продажи достигнут 214 тыс т, что превысит уровень 2013 г на 41%.

Выводы:



- ❧ По расчетам специалистов, имеющиеся только в Томской области ресурсы природного растительного сырья при среднем урожае, многократно превышают реально сложившиеся объемы заготовок.
- ❧ Используется при этом не более 5% промысловых ресурсов области.
- ❧ Существуют расчеты, показывающие, что заготовка только 4 видов дикоросов (брусники, черники, клюквы и белого гриба), причем без ущерба для экологии (30% того, что дает Томская область), гораздо эффективней и выгодней, чем сельское хозяйство и лес.

Экспорт



- ☞ Что касается экспорта, в Сибирском регионе переработкой дикоросов занимаются более 30 фирм.
- ☞ На местном товарном рынке остается около 15 процентов продукции.
- ☞ Примерно четверть расходуется по областям Сибирского федерального округа, 40 процентов переработанных дикоросов идет на российский рынок и еще 20 процентов отправляется на экспорт.
- ☞ Основной потребитель - Италия, где очень востребованы сибирские грибы. Далее идут Германия, скандинавские страны, Украина и Казахстан, в больших объемах замороженные грибы и ягоды закупает Китай.

И снова Китай



- ☞ Существуют различные тенденции, влияющие на отечественный «грибной» рынок. Например, рост объемов продукции из Китая.
- ☞ Там, в отличие от РФ, нет проблем с урожаем, потому что грибы выращиваются искусственно (в том числе и лесные, например, опята).
- ☞ Кроме того, несмотря на огромное расстояние, расходы на доставку в Москву и пр., продукция на порядок дешевле.

Текущая ситуация на мировом рынке грибов



Заготовка дикоросов осуществляется сегодня в трех регионах мира:

- ☞ - Восточная Европа (в основном, Россия);
- ☞ - Азия (в основном, Китай);
- ☞ - Южная Америка. Заготовительные отрасли Западной Европы и Северной Америки, некогда процветавшие, переживают ныне упадок из-за резкого сокращения природных ресурсов. В этих регионах все большее распространение получает культивационный способ производства лесных ягод и грибов. Например, США - крупнейший производитель клюквы, выращенной на возделываемых плантациях.
- ☞ И все же на мировых рынках более востребована продукция природного происхождения как биологически более чистый продукт.

Основные регионы РФ, где идет заготовка дикоросов. Северо-Западный регион



За последние годы в России сложились три ведущих центра по заготовке и переработке дикоросов:

- ☞ Северо-Западный регион. Стимулом к развитию заготовок в Карелии, Псковской, Архангельской и других областях в значительной мере стали прямые инвестиции со стороны заинтересованных шведских, финских и норвежских компаний. Причины интереса иностранцев в местонахождении этого российского региона в непосредственной близости от границ стран, где потребление дикоросов (прежде всего, ягод) находится на очень высоком уровне. Таким образом, компании, традиционно занимавшиеся переработкой лесных ягод, всерьез занялись относительно дешевым российским рынком сырья.
- ☞ Сегодня в Карелии действуют уже свыше 40 компаний, занимающихся сбором дикоросов и поставкой их в страны Северной Европы. Все они работают на условиях полного финансирования со стороны западных партнеров.
- ☞ Но переработка дикорастущего сырья развития в регионе не получила, подавляющее большинство компаний, работающих в этой отрасли собирает ягоду и поставляет ее на экспорт в непереработанном виде.
- ☞ Возникла достаточно развитая система заготовительных пунктов, местное население активно вовлечено в процесс заготовки

Основные регионы РФ, где идет заготовка дикоросов. Центральный регион



☞ Центральный район. Заготовители Центрального района (Ивановской, Вологодской, Владимирской и др. областей) ориентированы на рынок Москвы. Свою заготовительную базу сформировало несколько крупных компаний, занимающихся консервированием грибов, ягод и соков: "Экопродукт", "Богородская трапеза" и др. Одним из лидеров, специализирующемся на производстве замороженных ягод и грибов остается ивановская компания "Кантарелла".

Основные регионы РФ, где идет заготовка дикоросов. Сибирь



- ❧ Сибирь. В Сибири доминирующие позиции принадлежат Томской области: местные заготовительные компании успешно работают так же и на Алтае, и в Красноярском крае.
- ❧ Одна из особенностей рынка заготовок в Сибири - наличие кедрового ореха, не растущего в других областях. Кроме того, в регионе сложился круг компаний, которые позиционируют себя не только как заготовители, но и как переработчики сырья: удаленность от границ естественным образом стимулирует развитие более глубоких стадий переработки продукции на месте, чтобы свести к минимуму расходы при доставке продукции на внешние рынки. Этот же фактор толкает сибирские компании и к более серьезной работе на внутреннем рынке. Сегодня в Сибири строятся разветвленные заготовительные сети, оборудованные транспортом, холодильниками и другой техникой. Одна из крупнейших компаний - "Томская продовольственная компания" - занимает лидирующие позиции не только в сибирском, но и в российском масштабе.

Глобальные выводы



- ❧ Рынок грибов в России дикий. Большая часть активностей находится в тени и никак не измеряется и не контролируется
- ❧ Россия является на сегодня сырьевым придатком Китая и Европы, при этом является их же рынком сбыта готовой продукции.
- ❧ Наш потенциал по сбору дикоросов освоен не более, чем на 5%
- ❧ В России не развивается рынок культивируемых грибов и грибов-деликатесов

Что мы хотим сделать?



- ❧ Развить в России рынок деликатесных грибов.
- ❧ Предпоследний король Италии Виктор Эммануил III верил в производительные силы и экономический прогресс. С его легкой руки захолустная Альба, известная разве что сельскохозяйственной выставкой, стала местом, где с десятых годов XX века проводился осенний праздник, посвященный сбору винограда. С 1929-го к карнавалу и празднику виноделия добавилась ярмарка трюфелей.
- ❧ Сколько таких Альб может появиться в России, если мы только захотим?

Что мы уже сделали



- ☞ Создали бренд «Русский трюфель». Это всеобъемлющий термин, который включает в себя все трюфели, произрастающие на территории РФ.
- ☞ Познакомили рынок с Черной Лисичкой и сделали ее гастрономическим хитом 2014-2015 в Москве
- ☞ Вывели на рынок Луговой Опенок

White Rabbit



Серые щи из боровиков и черных лисичек со сметаной и ватрушкой с брусникой, 650 р.

Фотография: Марк Боярский

До недавнего времени французские повара уверяли весь мир, что черные лисички водятся исключительно во Франции. Но вот теперь они отыскались в Тверской области — и шеф White Rabbit Владимир Мухин сразу взял

«Чайная высота»



Мороженое с крымским трюфелем и чаем пуэр, цена за шарик 300 р., в сете с пуэром — 1600 р.

Фотография: Марк Боярский

Владелец и идеолог «Чайной высоты» Виктор Енин может приготовить мороженое из чего угодно — и летний крымский трюфель, приехавший в Москву в начале сентября, не стал

«Честная кухня»



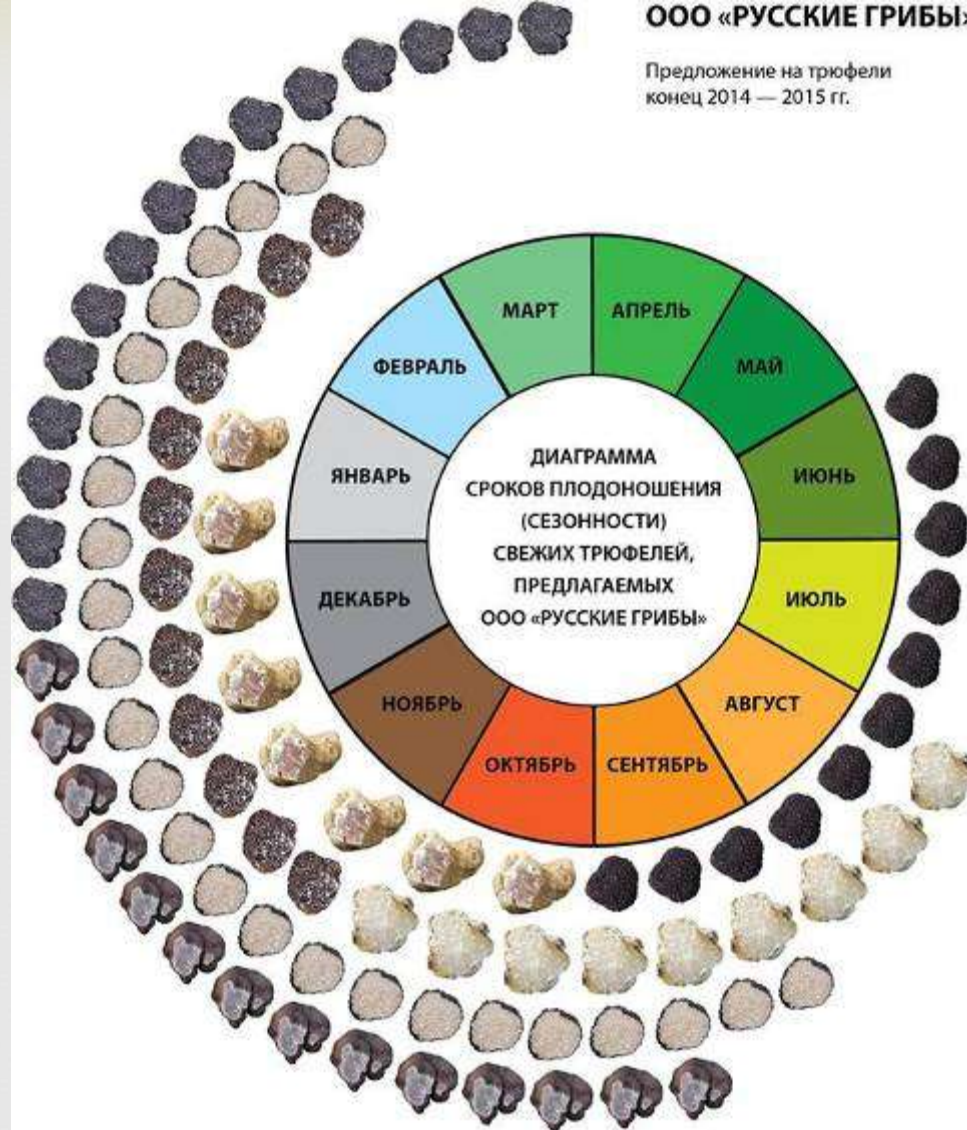
Разные грибы, приготовленные в печи с домашней пастой и трюфелем, 640 р.

Фотография: Марк Боярский

Блюдо щедрое и почти домашнее; «разные грибы» — значит, те грибы, которые принесли шефу Сергею Ерошенко работающие с ним грибники. Впрочем, грибники хорошие и приносят по большей части белые,


ООО «РУССКИЕ ГРИБЫ»

Предложение на трюфели
конец 2014 — 2015 гг.



-  ЧЕРНЫЙ ЛЕТНИЙ ТРЮФЕЛЬ
июнь-сентябрь
-  ЧЕРНЫЙ ОСЕННИЙ ТРЮФЕЛЬ
сентябрь-февраль
-  ЧЕРНЫЙ ЗИМНИЙ ТРЮФЕЛЬ
ноябрь-февраль

-  ЧЕРНЫЙ ФРАНЦУЗСКИЙ ТРЮФЕЛЬ
декабрь-март
-  ЧЕРНЫЙ ЧЕСНОЧНЫЙ ТРЮФЕЛЬ
сентябрь-декабрь

-  БЕЛЫЙ СЛАДКИЙ ВЕНГЕРСКИЙ ТРЮФЕЛЬ*
август-октябрь
-  БЕЛЫЙ ГОРНЫЙ КРЫМСКИЙ ТРЮФЕЛЬ
октябрь-январь

* белый сладкий венгерский трюфель доступен в замороженном виде круглый год

Блюда с трюфелями



Грибы, представленные на рынке РФ



- ❧ Боровик/белый
- ❧ Подосиновик/подберезовик
- ❧ Маслята
- ❧ Рыжики
- ❧ Грузди
- ❧ Опята
- ❧ Лисички

Вывод по ассортименту



- ❧ Российский рынок практически ничего не знает про экзотические, деликатесные виды дикоросов
- ❧ Экзотические для российского потребителя грибы не собирают и не заготавливают
- ❧ Деликатесные виды грибов не культивируются. И, даже если тот или иной вид гриба произрастает у нас, купить его можно только импортным

Блюда с трюфелями



Грибы, предлагаемые к поставке нашей компанией



- ❧ Русский Чёрный Трюфель
- ❧ Русский Белый Трюфель
- ❧ Луговой опенок
- ❧ Желтоногая лисичка
- ❧ Чёрная Лисичка
- ❧ Гриб-Зонтик

Грибы, которые мы хотели бы продавать



- ❧ Вешенка ильмовая белая
- ❧ Ежевик дальневосточный и прочие ежевики
- ❧ Мухомор серо-розовый
- ❧ Цезарев гриб
- ❧ Чесночник
- ❧ Веселка
- ❧ Рядовка – мацутаке
- ❧ Ежевик беловатый



Грибы, которые мы хотели бы продавать



- ☞ Ежевик коралловидный
- ☞ Паутинник фиолетовый
- ☞ Зимний опенок
- ☞ Перечный гриб , масленок перечный
- ☞ Посадский трюфель

Наши партнёры



☞ Рестораны

☞ Производители продуктов питания

☞ Частные лица

Наши ближайшие планы



- ☞ Увеличить количество поставляемых нами грибов в 5-10 раз
- ☞ Увеличить географию наших партнерских ресторанов – нас интересует вся Россия
- ☞ Увеличить количество готовой продукции с нашими грибами. Например, мы активно ищем партнёра, чтобы выпустить российский пармезан с российским трюфелем.
- ☞ Увеличить географию сбора грибов

Наши глобальные планы



- ❧ Круглогодичные поставки уникальных грибов по всей России
- ❧ Строительство своих грибо-сушек в регионах
- ❧ Культивация сложно собираемых в природе грибов
- ❧ Закладка трюфельного сада в Крыму
- ❧ Запуск собственного производства продукции с грибными компонентами: пасты, соусы, приправы и пр.

Трудности, с которыми мы столкнулись на сегодняшний день



- ❧ Отсутствие логистики в нашей стране
- ❧ Дороговизна сырья
- ❧ Криминогенность среды
- ❧ Перебои с поставками – погода, транспорт, граница с Украиной
- ❧ Неплатежи

Русский черный трюфель. Крым. Комментарии Французского Шефа



- ❧ Редкостным грибом могут похвастаться Италия, Франция, Испания и... Крым. В первую очередь, это черные с большими белыми прожилками, они называются «летними». Эти грибы начинают расти, как только пойдут первые весенние дожди в Крыму.
- ❧ **Знаменитый шеф-повар Эрве Бурдон говорит о крымских трюфелях:** Я сильно удивился их фантастическому вкусу и великолепному аромату. Гости ресторана были счастливы получить этот продукт.

- ❧ **Эрве Бурдон** — один из самых известных французских шеф-поваров, работающих в Украине. Он является выпускником престижной парижской Высшей кулинарной школы. До приезда в Украину господин Бурдон работал в лучших ресторанах Европы. Сейчас прославленный кулинар является шеф-поваром ресторана авторской кухни Graine de Moutarde в Киеве.

Вирусное видео



Спасибо



Контактная информация:

Наталья Новицкая

nsnovitskaya@gmail.com

89672693431