

МАРКЕТИНГОВОЕ ИССЛЕДОВАНИЕ РЫНКА НАТУРАЛЬНОЙ КОЛБАСНОЙ ОБОЛОЧКИ В РФ



Шевченко Дмитрий Анатольевич,

профессор, д. э. н., зав. каф. маркетинга и рекламы РГГУ, почетный член Гильдии маркетологов
shevm@rggu.ru



Клевцова Лариса Никифоровна,

преподаватель кафедры маркетинга и рекламы РГГУ, член Гильдии маркетологов

Ставится задача исследовать общую структуру и оценить динамику рынка колбасной оболочки. Оценить общий объем и объем производства натуральной колбасной оболочки (НКО). Провести анализ уровня цен по категориям продукции. Провести анализ динамики и структуры импорта-экспорта натуральной оболочки и кишечного сырья. Дать заключение обобщенным тенденциям рынка колбасной продукции и свиноводства в России.

Ключевые слова: маркетинговое исследование; рынок натуральной колбасной оболочки; сегментация рынка; экспорт и импорт; тенденции развития рынка в России.

Основными источниками информации стали данные статистики ВЭД ГТК РФ, данные Росстата (ГКС РФ), данные Министерства сельского хозяйства, показатели Банка России, отраслевые сайты, сайты компаний — операторов рынка; анализ профильных периодических изданий, специализированные интернет-издания, открытые публикации в специализированных журналах.

В колбасном производстве оболочка является упаковочным материалом, технологической емкостью, придающей форму изделию и защищающей его от воздействия окружающей среды. Колбасные оболочки выполняют ряд общих функций: удерживают мясную эмульсию или фарш в процессе тепловой обработки, созревания, сушки, копчения и т. д.; придают форму и стабилизируют кол-

басный фарш; защищают содержимое от воздействия внешней среды; являются носителями информации как обязательной, так и рекламного характера; служат средством продвижения готовых изделий за счет разнообразия диаметров, цветов и форм. Колбасные оболочки по типу материала изготовления делятся на натуральные и искусственные. Натуральные оболочки и искусственные, изготовленные из натуральных материалов, отличаются высоким уровнем проницаемости для паров воды и газов, в отличие от большинства искусственных пластиковых оболочек, имеющих крайне низкую проницаемость. «Пограничное» положение занимает вискозно-армированная оболочка с ПВДХ-лакировкой. Она изготавливается из натурального материала — целлюлозы, но благодаря ПВДХ-слою обладает вы-

сокими барьерными свойствами. Первоначально при изготовлении колбасы для наполнения фаршем использовались исключительно натуральные оболочки, которые получались как побочные продукты при разделке туш. Однако очень скоро натуральных кишок стало не хватать, что привело как к созданию новых технологий при производстве натуральных оболочек, так и к развитию производства искусственных оболочек.

Период исследования: 2009 — 2012 гг.¹

География производства. В РФ более 500 предприятий производят сосиски и сардельки, являющиеся наиболее массовым сегментом колбасной продукции, использующим натуральную колбасную оболочку.

Около трети продукции производят 10 крупнейших предприятий, из которых 6 находятся в Москве

¹ Исследование проводилось в 2013 году по заказу одного из крупнейших поставщиков натуральной колбасной оболочки в России.