



PRO
CONSULTING®
АНАЛІТИКА РИНКІВ. ФІНАНСОВИЙ КОНСАЛТИНГ



Тренди ринку хлібобулочних та борошняних кондитерських виробів

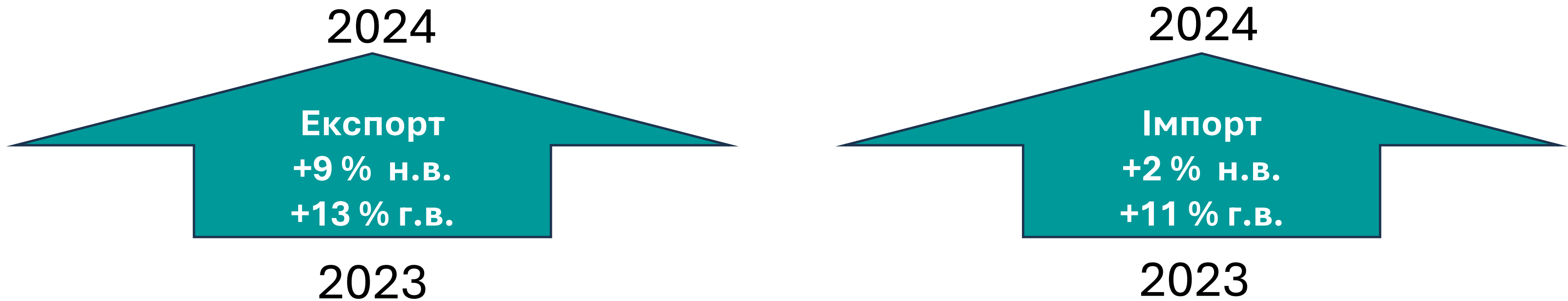


PRO-CONSULTING - ЛІДЕР РИНКУ
КОНСАЛТИНГОВИХ ПОСЛУГ УКРАЇНИ



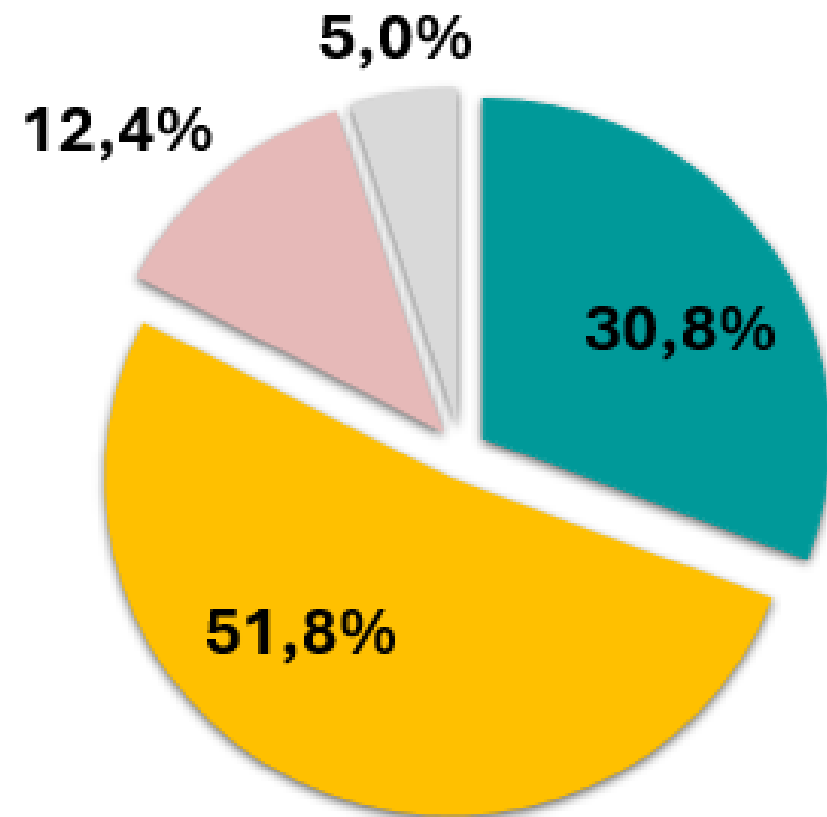


❖ Поступове відновлення ринку після 2022 року



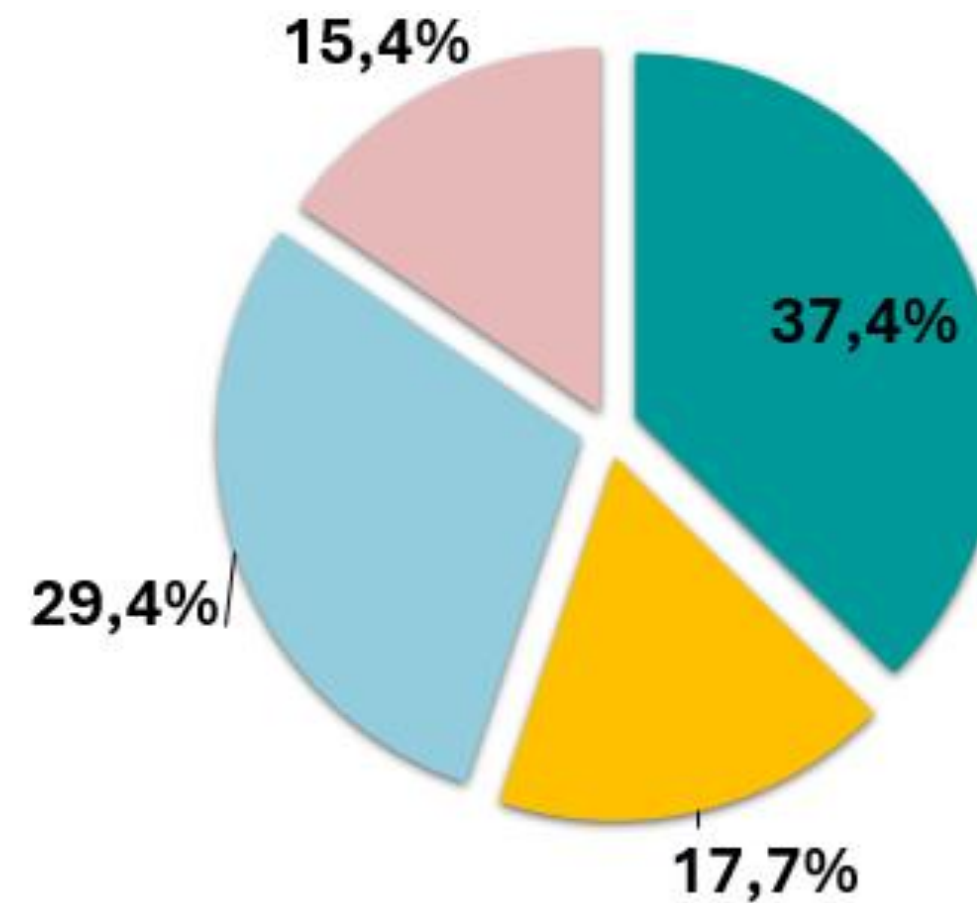
- ❖ Проблеми з кадрами ускладнюють виробничі процеси
- ❖ Зростання виробничих витрат через здорожчання електроенергії, палива, зростання податків
- ❖ Зниження споживання (кількість населення)

Оцінка частоти вживання ХБВ



- Щодня
- Кілька разів на тиждень
- Один раз на тиждень
- Рідше ніж один раз на тиждень

Вподобання споживання ХБВ



- З першими стравами (супи, борщ тощо)
- З другими стравами (м'ясо, риба, гарніри)
- Як основа для солоних сендвічів (з сиром, паштетом, ковбасами тощо)
- Як основа для солодких сендвічів (з маслом, джемом, медом тощо)



Ціновий розрив

- ❖ Можливості споживачів
- ❖ Широкий асортимент виробів
- ❖ Сформовані цінові сегменти



Швидкі рішення смачних продуктів

(зростання популярності
заморожених напівфабрикатів)

- ❖ Зручність та швидкість приготування
- ❖ Завжди свіжий продукт
- ❖ Зростання пропозиції
- ❖ Розвиток франшиз



За даними Euromonitor, 72% покупців стурбовані зростанням цін, проте 50% все одно готові платити за рішення, що економлять час. Зручність є реальною потребою, яка розділяється як споживачами, так і професіоналами у сфері громадського харчування.



Асортимент корисної випічки

- Борошняні на заквасці
- З цільнозернового борошна
- З альтернативного борошна (греча, рис)
- З насінням (соняшник, льон, кунжут), родзинками
- Безглютеновий
- Нові смаки (з яблучним пюре)



Вироби на заквасці

(хліб, булочки, круасани)

- Смак, текстура
- Користь (нижчий глікемічний індекс, краща засвоюваність)



Грайлива випічка

- ❖ тематичні святкові пропозиції
- ❖ мультяшні образи
- ❖ персоналізація (торти-беніто)
- ❖ розповсюдження тренду з кондитерських тістечок та тортів на булочки та пончики



Світовий тренд на торти-беніто (майже 500 тис. взаємодій у соціальних мережах у 2024 році (+245% порівняно з 2023 роком)): кумедний спосіб персоналізувати торт, щоб передати повідомлення з особливого випадку



Використання сучасних технологій (ШІ та 3D друк)

- ❖ оптимізація та автоматизація виробництва за допомогою ШІ
- ❖ розробка нових рецептур та компонентів
- ❖ створення унікальних дизайнів та форм для кондитерських виробів

Світовий тренд на торти-бендо (майже 500 тис. взаємодій у соціальних мережах у 2024 році (+245% порівняно з 2023 роком)): кумедний спосіб персоналізувати торт, щоб передати повідомлення з особливого випадку



Смакові тенденції

- ✓ Національні та традиційні смаки
 - часник, зелена цибуля, томат, базилік, сир
 - шоколад, горіхи, насіння
 - фруктові та ягідні начинки
 - мак та родзинки
 - цитрусові
- ✓ Поєднання смаків та текстур
 - солодке + солоне
 - м'яке + хрустке



Вибір споживачів



Джерело: Результати опитування Pro-Consulting, грудень 2024 р.

ДЯКУЄМО!



[PRO-CONSULTING.UA](https://pro-consulting.ua)
website

☎ +38 (044) 233-34-32

📍 пров. Лабораторний, 1,
секції 3 та 4

✉ info@pro-consulting.ua