

ДОРОГОЕ УДОВОЛЬСТВИЕ:

Поведение покупателей в условиях повышения цен

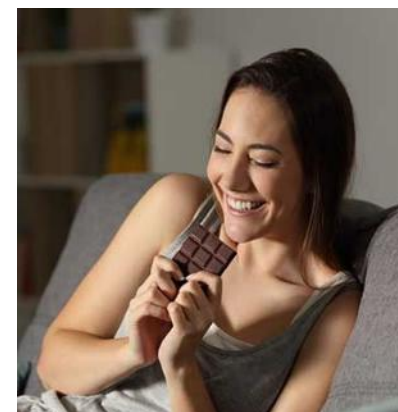
Татьяна Кокорева

*Руководитель отдела продаж
и обслуживания ключевых клиентов*

В данном кейсе мы анализировали периоды:



И продукты, которые приносят удовольствие и поднимают настроение:



Бананы и шоколад больше других продуктов ассоциируются у потребителей с хорошим настроением



TOTAL VIEW



ТОП продукты для поднятия настроения, %



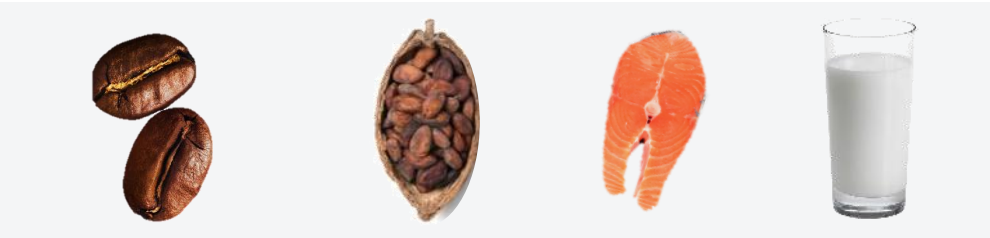
М101. Вы сказали, что стараетесь потреблять больше продуктов / напитков, которые поднимают настроение. Уточните, пожалуйста, какие именно это продукты / напитки?

Однако на продукты «для поднятия настроения» цены выросли сильнее по сравнению со средней инфляцией на FMCG

+12,1% инфляция на FMCG-товары

Средняя цена, %	2025 vs 2024
Замороженные фрукты	32
Сливочное масло	28
Шоколадные плитки	26
Свежая и замороженная рыба	22
Свежие овощи	22
Шоколадные батончики	21
Сливки	21
Растворимый кофе	19
Молоко	18
Сметана	17
Шоколадные напитки	16
Обжаренный кофе	13
Мороженое	13

В данных категориях рост закупочных цен на сырье поддерживает инфляцию на конечные продукты:



Кофе

Какао-бобы

Рыба/морепродукты

Молоко/молочные продукты

Шоколадные плитки: за 25 лет средняя цена за кг выросла в 9 раз



TOTAL VIEW

Когда-то плитки были по 100 гр...

2000 год

Объем, кг (%)

2025 год

Объем, кг (%)

<100 гр



15%



73%

100 гр



78%



13%

>100 гр



7%



14%



средняя цена/кг

2000 год:
116 рублей

2025 год:
1046 рублей

В категории «шоколадные плитки» потребители реагируют на значительное повышение цен снижением частоты покупки

ГОД* (% изменение)	2025	2015	2009	2003
ЦЕНА	+26%	+27%	+20%	+13%
ПЕНЕТРАЦИЯ (п.п.)	-1,8	+1,3	-1,3	-0,1
ЧАСТОТА ПОКУПКИ	-6%	-7%	-11%	-4%



Источник: ГфК Русь/ICMR, Панель домашних хозяйств

* MAT June 2025/2024, 2015/2014, 2009/2008, 2003/2002

Покупатели частично замещают покупки шоколадных плиток другими категориями, главным образом сладким печеньем



TOTAL VIEW



ТОП ПОТЕРЬ

Анализ Потерь и Приобретений,
ШОКОЛАДНЫЕ ПЛИТКИ



Печенье



Печенье



Печенье



Печенье



Развесные
шоколадные
конфеты



Пирожные
долгого
хранения



Круассаны



Вафли



Шоколадные
батончики



Развесные
шоколадные
конфеты



Упакованные
шоколадные
конфеты



Развесные
шоколадные
конфеты

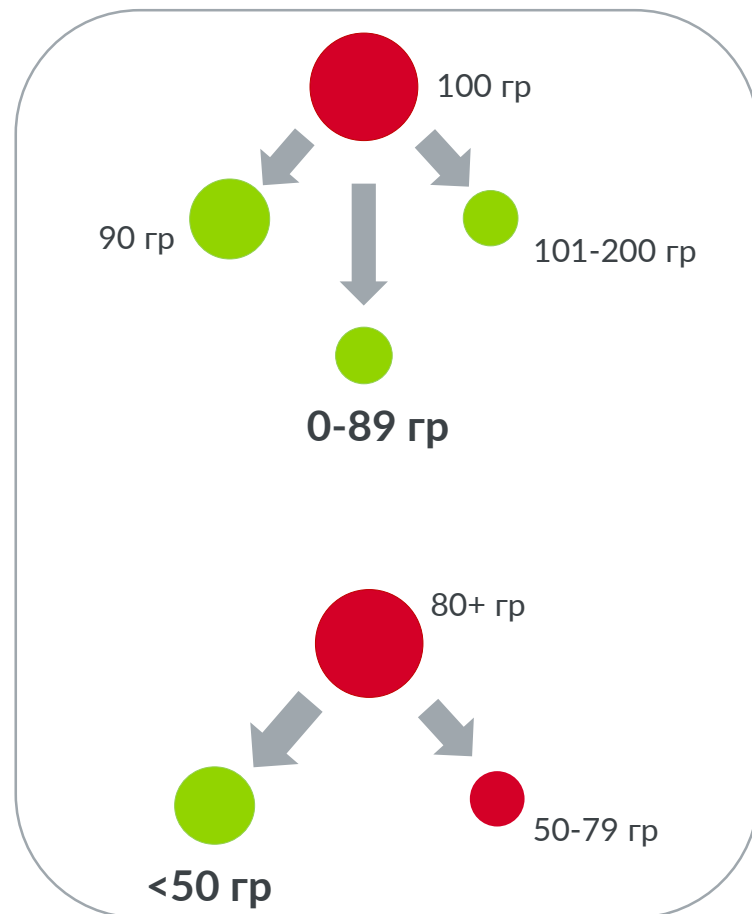
ВЫГОДНЕЕ ИЛИ ДЕШЕВЛЕ?

Потребители делают выбор в пользу небольших упаковок

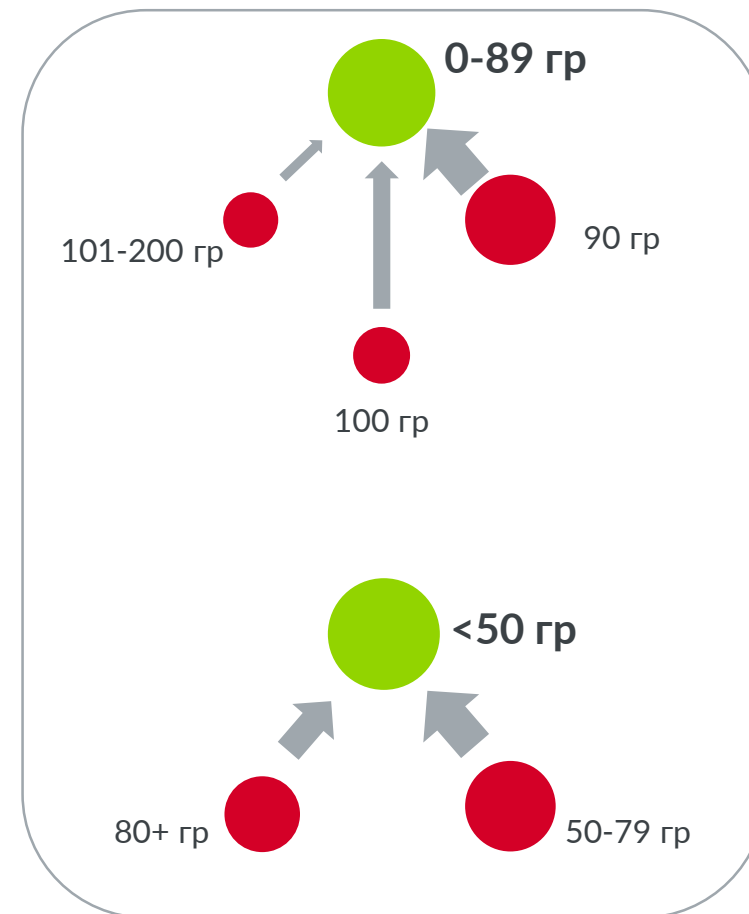


TOTAL VIEW

2015 vs. 2014



2025 vs. 2024



«ЗДОРОВЫЕ» СЛАДОСТИ: замена или дополнение?



TOTAL VIEW

96% покупателей «ЗДОРОВЫХ БАТОНЧИКОВ»
покупают также шоколадные плитки

3% считают сладости на растительной основе частью
основного рациона*

Основные барьеры для покупки сладостей на растительной основе**:

- #1** Потребители не хотят менять свои привычки питания
- #2** Сомневаются в качестве
- #3** Не знают, из чего состоят сладости на растительной основе

Сегмент «Веган»,
МАТ июнь 25 vs. YA



«Расширяемые» категории обладают высоким потенциалом роста через возможность увеличивать потребление у существующих покупателей



TOTAL VIEW

ИНДЕКС РАСШИРЯЕМОСТИ КАТЕГОРИИ*, %

42%



55%



92%



95%



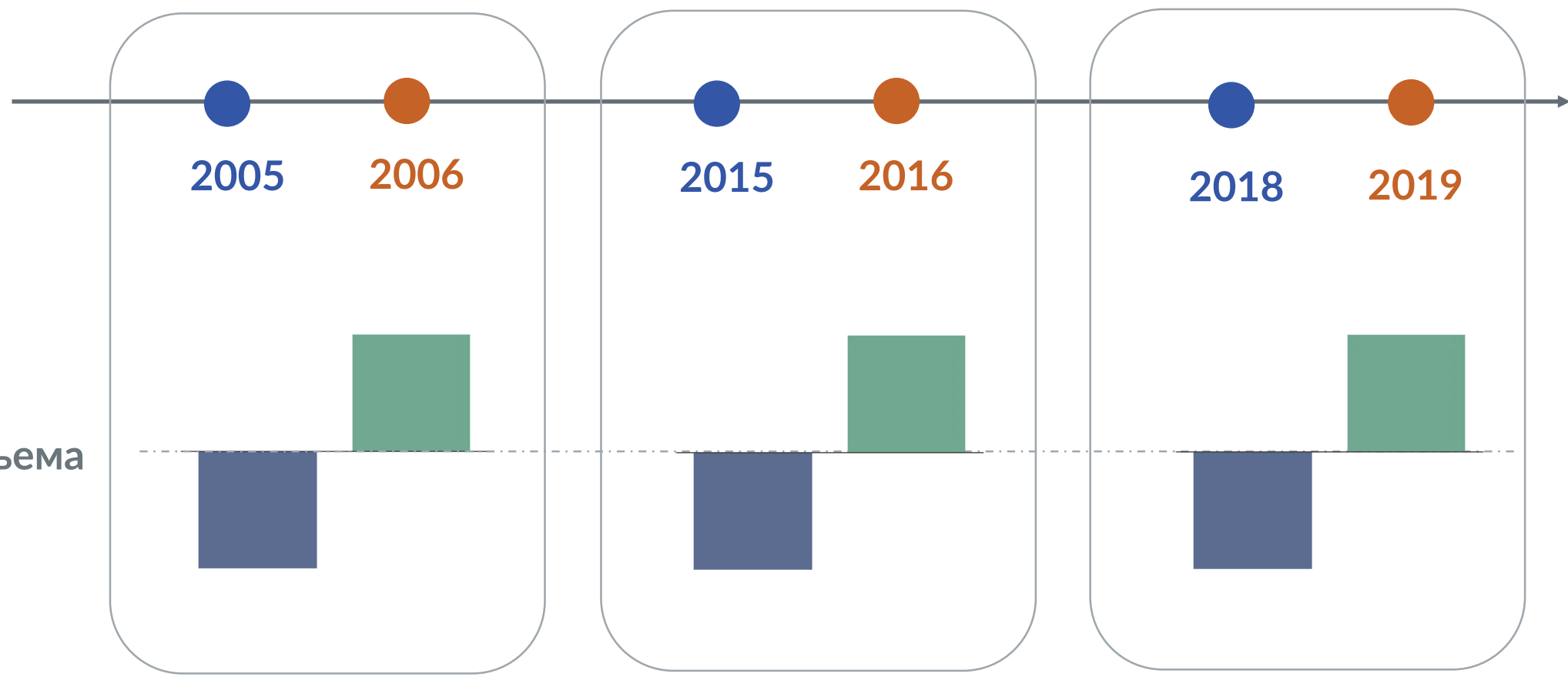
*Expandability index (индекс расширяемости) считается как % увеличения потребления в день/% увеличения объема на покупку

При стабилизации ситуации шоколад как «расширяемая» категория восстанавливает потребление

ШОКОЛАДНЫЕ ПЛИТКИ



Изменения объема
(тонны)



Категория обладает внутренним ресурсом для восстановления



TOTAL VIEW



Категория с пенетрацией >90%

Покупатели не отказываются от покупки категории



Восстанавливалась в прошлые годы

Обратное переключение с других категорий на шоколад в период стабилизации ситуации



Одна из основных категорий в ситуации «побаловать себя»

Ситуации «побаловать себя» актуальны всегда



Развиваются новые технологии, позволяющие увеличить производство шоколада и снизить зависимость от волатильности цен на какао-бобы

2014

Шоколад может исчезнуть к 2020 г

время публикации: 09:35 19 ноября 2014 года

Теги: шоколад, дефицит, Cadbury

Эксперты сообщили, что если люди не перестанут потреблять так много шоколада, то данный вид продукта может совсем исчезнуть к 2020 г.

2025

Nestlé представила технологию, увеличивающую выход какао-плода

Главная / Статьи / Технологии / Инновации
/ Nestlé представила технологию, увеличивающую выход какао-плода

26.08.2025 06:03

Инновации



Nestlé разработала новую запатентованную технологию, позволяющую использовать до 30% больше какао-плода при производстве шоколада, сохраняя при этом вкусовые качества готового продукта. В рамках южноамериканского процесса исследователи собирают все содержимое какао-шелухи — не только бобы, но и мякоть, плаценту и оболочку плода — в одну «влажную массу», которая затем проходит этапы ферментации, обжарки и сушки. По словам компании, такой подход обеспечивает

Спасибо!

Татьяна Кокорева

*Руководитель отдела
продаж и обслуживания
ключевых клиентов*



Отсканируйте
QR-код на
обороте бейджа,
чтобы задать
вопрос >>

