

ЭКСПЕРТНАЯ ОЦЕНКА

**Зефир Ассорти**  
**ТМ «СЛАДКАЯ АРТЕЛЬ»**

АО «Минусинская кондитерская фабрика»



**Характеристики продукта**

**Вес упаковки:** 270 г (10 шт. в коробе, 2,7 кг)

**Стандарт:** ГОСТ 6441-2014

**Срок годности:** 3 месяца

**Штрих-код:** 4607108044569

**Средняя розничная цена:** 125 руб.

**Пищевая ценность (на 100 г):** белки - 1 г, жиры - 0,1 г, углеводы - 82 г.

**Калорийность** - 330 кКал / 1410 кДж.

**Состав:** сахар, патока, яблочное пюре, желирующий агент пектин, белок яичный сухой, регуляторы кислотности (кислота молочная, кислота лимонная, кислота аскорбиновая), агент влагоудерживающий — лактат натрия, ароматизаторы «Ваниль», «Лимон», «Клубника», красители пищевые (кармин, куркумин), консервант сорбат калия.

## Линейка продуктов

Торговая марка «Сладкая артель» представляет собой обширную коллекцию кондитерских изделий, объединенных концепцией традиционного российского качества. Линейка зефира включает как классические позиции, так и инновационные вкусовые решения, что позволяет охватить максимально широкую аудиторию - от консервативных потребителей, предпочитающих проверенные вкусы, до любителей гастрономических экспериментов. Полнота линейки позволяет ритейлеру формировать полноценную «сладкую полку» с единой визуальной идентичностью.

- Зефир «Ассорти» (ваниль, лимон, клубника)
- Зефир «Кольцо зефирное»
- Зефир «Минусинская Зebra»
- Зефир с ароматом банана
- Зефир с ароматом крем-брюле глазированный



## Соответствие современным трендам

**Контроль порций и удобные форматы**

Упаковка 270 г рассчитана на семейное чаепитие или небольшую компанию. При этом внутри представлены 6 изделий (по 2 каждого вида), что позволяет потребителю попробовать три разных вкуса.

**Локализация и сохранение традиций**

Продукт произведён в Красноярском крае. Использование привычных для России вкусов создаёт ассоциацию с кулинарными традициями.

**Натуральность и прозрачность**

Зефир воспринимается как «лёгкая» альтернатива. Использование яблочного пюре, пектина — прямое попадание в тренд осознанного потребления.

### Целевая аудитория

**Возраст:** 24-55 лет

**Пол:** 70% женщины / 30% мужчины

**Доход:** средний

**Образование:** среднее, высшее

#### Психографика:

Потребители данной группы ценят аутентичность и натуральность продуктов. Они внимательно изучают состав, отдавая предпочтение кондитерским изделиям с понятными ингредиентами природного происхождения. Формат «ассорти» привлекает тех, кто любит разнообразие, но не хочет переплачивать за несколько упаковок. Для аудитории 35+ важен ГОСТ и «традиционный вкус», для более молодой - эстетика и удобство.

### Коммерческий потенциал\*

**Средняя полочная цена:** 125 руб. за упаковку 270 г. Продукт находится в нижней границе среднеценового сегмента, что обеспечивает высокую доступность для массовой аудитории при сохранении восприятия качества.

### Маржинальность: СРЕДНЯЯ

Себестоимость продукции формируется под влиянием затрат на качественное сырье: использование натурального яблочного пюре, пектина, яичного белка и природных красителей в сочетании с полным соответствием ГОСТ 6441-2014

Ценовое позиционирование (125 руб.) обеспечивает достаточный запас для ритейла при сохранении привлекательности для потребителя.

Собственное производство и рецептуры снижают затраты. Стратегия «высокая оборачиваемость при средней марже» обеспечивает быструю ротацию и минимизирует риски затоваривания.

### Оборачиваемость: ВЫСОКАЯ

Зефир - категория с высоким уровнем повторных покупок, не имеет выраженной сезонности (спрос стабилен в течение года с пиками в осенне-зимний период и перед праздниками).

Формат ассорти (три вкуса в одной упаковке) снижает риск «непопадания» во вкусовые предпочтения и стимулирует пробные покупки.

Универсальность употребления: как самостоятельный десерт, дополнение к чаю/кофе, ингредиент для домашних десертов.

**Годовой объем продаж в сети из 50 магазинов:** 22 000 - 35 000 упаковок

**Ожидаемая выручка:** 2,75 - 4,4 млн руб. в год

*(Оценка основана на анализе емкости рынка зефира в среднем ценовом сегменте и динамике продаж аналогичных продуктов в сетевой рознице)*

### Степень риска ввода: НИЗКАЯ

Производитель - предприятие с современной производственной базой, сертификатами ISO 9001, FSSC 22000, ISO 22000.

Цена 125 руб. - порог импульсной покупки, не требующий от потребителя длительных раздумий.

Рост категории кондитерских изделий из натурального сырья в России на фоне отказа от импорта создает благоприятный рыночный фон.

## Результаты дегустации\*

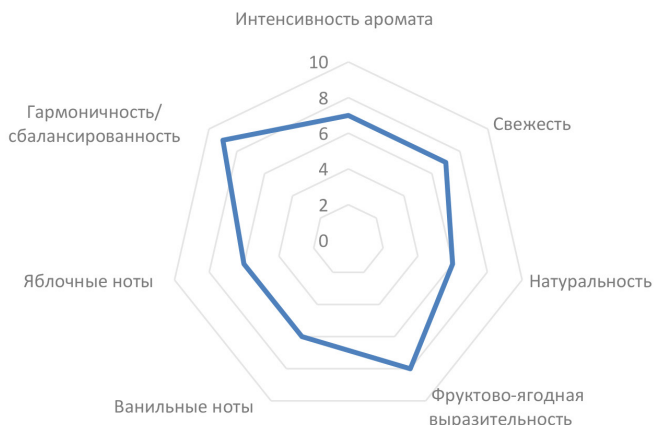
### Внешний вид

В наборе представлено 6 кондитерских изделий - по два каждого вида. Весь зефир классической формы одинакового размера - диаметр около 5,5 сантиметров. Каждое изделие традиционно состоит из двух одинаковых половин. Поверхность с красивым рельефным объемным рисунком, характерным для качественных изделий данной категории. Текстура воздушная и одновременно упругая, после нажатия быстро восстанавливает форму, что говорит о соблюдении технологии и качестве продукта. Каждый вид зефира отличается своим нежным оттенком: ванильный - белый, клубничный - нежно-розовый, лимонный - красивого светло-желтого оттенка.

### Аромат

Аромат многокомпонентный, при этом свежий, элегантный, яркий, с доминирующими на первом плане фруктовыми и ягодными оттенками. Натуральная палитра ягод и фруктов, характерная для каждого конкретного вида (клубника, лимон, ваниль) изящно дополнена оттенками яблока, что создает узнаваемый «фирменный» профиль.

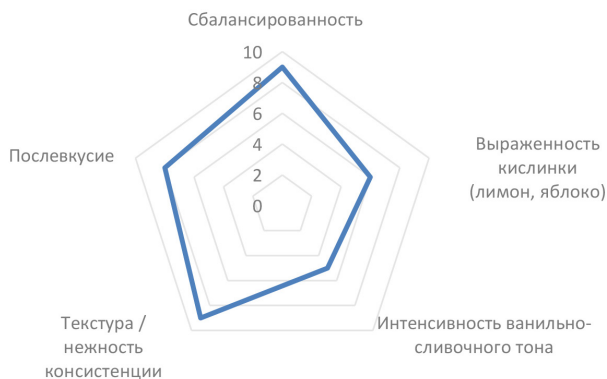
#### Ароматический профиль



### Вкус

Все три вида зефира в ассорти объединены общими характеристиками: балансом умеренной сладости и приятной освежающей кислинки, присущей палитре яблок, и входящих в состав каждого конкретного зефира компонентов (ваниль, лимон, клубника). Консистенция зефира мягкая, слегка затяжистая, воздушная, текстура без пустот, пузырей и кристаллов сахара, что полностью соответствует требованиям ГОСТ.

#### Вкусовой профиль



## Производство и надежность

АО «Минусинская кондитерская фабрика» (ТМ «Сладкая артель») - одно из крупнейших предприятий Красноярского края и Сибирского федерального округа в области кондитерского производства. Сегодня предприятие оснащено современным европейским оборудованием, выпускает более 5000 тонн кондитерских изделий в год и насчитывает более 100 наименований.

### МИНУСИНСКАЯ КОНДИТЕРСКАЯ ФАБРИКА

АКЦИОНЕРНОЕ ОБЩЕСТВО

Руководитель - Андреев Вячеслав Павлович

Красноярский край ИНН: 2455007821

**МАРМЕЛАД** (желейный, глазированный) **СЛАДКАЯ АРТЕЛЬ**

**ЗЕФИР** (классический, глазированный) **СЛАДКАЯ АРТЕЛЬ**

**ПЕЧЕНЬЕ** (сахарное, овсяное, глазированное, с начинками, печенье-сэндвич) **СЛАДКАЯ АРТЕЛЬ**



Выручка за 2025 г.: 1170 млн Р. Изменение относительно 2024 г. ▲22.3%. Чистая прибыль в 2025 г.: 103 млн Р

Сайт: <https://сладкая-артель.рф/> Telegram: [https://t.me/сладкая\\_артель](https://t.me/сладкая_артель)

E-mail: [info@minkond.ru](mailto:info@minkond.ru) Телефон: +7 (39132) 5-06-00

## Анализ финансовой устойчивости:

Финансовые показатели компании демонстрируют устойчивый положительный тренд на протяжении последних пяти лет. За пять лет выручка выросла почти в 2 раза (с 599 млн до 1,18 млрд руб.), а прибыль увеличилась более чем в 7 раз.

## Аналитика: рейтинг для ритейла\*

Критерий	Оценка	Обоснование
Узнаваемость бренда	4/5	ТМ «Сладкая артель» устойчиво ассоциируется с качественными кондитерскими изделиями из Сибири, бренд имеет долгую историю (с 1915 года) и узнаваем в регионах присутствия
Соответствие трендам	5/5	Полное попадание в тренды натуральности, локализации и контроля порций.
Легкость ввода в ассортимент	5/5	Стандартная упаковка, понятная категория, цена импульсной покупки, логистика 5–10 дней.
Уникальность продукта	4/5	Формат «ассорти» с тремя вкусами в одной пачке — не уникален, но редко встречается в масс-маркете.
Качество продукции	5/5	Отличные органолептические характеристики, соответствие ГОСТ 6441-2014, идеальная текстура без дефектов, соблюдение технологии
Стабильность производителя	4/5	Современное производство, динамичный рост выручки и прибыли, объем выпуска 5000 тонн в год, международные сертификаты качества
Потенциал повторных покупок	5/5	Формат ассорти снижает риск «непопадания» во вкус, сбалансированный вкус, умеренная сладость, низкий порог входа по цене
<b>Итоговая оценка</b>	<b>4.7/5</b>	<b>Продукт рекомендован к вводу в ассортимент</b>

\* Оценки экспертов редакции журнала «Кондитерские изделия»