




ПОТАПЫЧЬ
ВАРЕНЬЕ

Варенье «Потопычъ»

Январь 2012



Общие сведения

- Рынок варенья демонстрирует активную динамику роста. Это связано, в первую очередь, с увеличением доходов и занятости населения.
 - С одной стороны, варенье – это традиционное российское лакомство, отличная замена конфет и других сладостей к чаю.
 - С другой стороны, варенье – это один из наиболее доступных источников витаминов и микроэлементов круглый год. Отличный способ повысить иммунитет, ускорить выздоровление при различных заболеваниях.
 - География рынка варенья и джемов в России ограничивается, в основном, крупными городами, где есть слой населения с относительно высокими доходами, а традиция делать домашние заготовки уходит в прошлое
- 

Общие сведения

- По оценкам BusinesStat, с 2006 по 2010 гг стоимостный объем рынка плодовой и ягодной консервации в России вырос на 81%.
- Стоимостной объем продаж плодовых и ягодных консервов рос темпами, намного опережающими рост рынка в натуральном выражении. Опережение было обусловлено быстрым (в среднем на 54%) ростом цен на плодовую и ягодную консервацию.
- Потребление плодовых и ягодных консервов приблизительно в 3 раза выше, чем объем продаж данных продуктов через розницу.
- Эта разница между объемом и емкостью рынка объясняется наличием натурального производства варенья в частных хозяйствах (семьях).

• Постепенно, промышленно произведенное варенье вытесняет домашние



ПОТАПЫЧЬ
ВАРЕНЬЕ

Собственное производство

ЗАО «Си-Проджект» изготавливает варенье «Потапычъ» на собственном новом производстве, на современном оборудовании.

Для варенья «Потапычъ» нашими технологами разработана специальная рецептура - мы добились того, чтобы варенье было «как у бабушки» – сладкое, тягучее, вкусное и, вместе с тем, доступным по цене для большинства потребителей

- Редкостью для данного ценового сегмента является то, что варенье варят в вакуумных котлах. Вакуумная технология позволяет варить варенье при температуре ниже 96°C, в результате чего сохраняется максимальное количество витаминов, а также натуральный цвет ягод.
- Для поддержания стабильного качества варенья на протяжении всего срока годности используется пектин (натуральный ингредиент, получаемый из фруктовой клетчатки) и лимонная кислота (она регулирует кислотность и является антиоксидантом)

ПОТАПЫЧЬ ВАРЕНЬЕ

Ассортимент

В линейке варенья «Потапычъ» представлены традиционные, востребованные потребителями вкусы:

- Малиновое
- Вишневое
- Клубничное
- Абрикосовое
- Из Черной



5 самых популярно

в традиционного варенья!

смородины

ПОТАПЫЧЬ
ВАРЕНЬЕ



Особенности варенья

Малиновое

Малина незаменима при простудных заболеваниях, как для профилактики, так и для лечения!

Малиновое варенье «Потапычъ» имеет яркий цвет (благодаря современной технологии варки) и традиционный вкус.

Это густое варенье с большим содержанием фруктовой части (что хорошо видно по количеству малиновых косточек) наиболее востребовано потребителями.

Штрихкод на банке	4603552007877
Кол-во в гофрокоробе	9 шт.
Штрихкод гофрокороба	4603552007921
Срок годности	24 мес.

ПОТАПЫЧЪ
ВАРЕНЬЕ



Особенности варенья

Вишнёвое

В вишне много клетчатки, микроэлементов (калия, железа, меди, кобальта), которые способствуют профилактике малокровия.

Вишневое варенье «Потапычъ» варится из спелой вишни без косточки (что редкость для этого сегмента. Например, «Хозяинъ» и «Вита-Лето» делают такое варенье с косточками). Ягоды остаются целыми, неразваренными, а сироп насыщенным, тягучим и фруктовым.

Штрихкод на банке	4603552007907
Кол-во в гофрокоробе	9 шт.
Штрихкод гофрокороба	4603552007952
Срок годности	24 мес.

ПОТАПЫЧЬ
ВАРЕНЬЕ



Особенности варенья

Клубничное

Клубника - не только очень вкусная, но и весьма полезная ягода. Помогает при малокровии, укрепляет стенки сосудов. А цинк, содержащийся в клубнике, повышает жизненную энергию.

Клубничное варенье «Потапычъ» сварено из целых спелых ягод клубники. Оно ароматное, густое и очень вкусное!

Штрихкод на банке	4603552007884
Кол-во в гофрокоробе	9 шт.
Штрихкод гофрокороба	4603552007938
Срок годности	24 мес.

ПОТАПЫЧЪ
ВАРЕНЬЕ



Особенности варенья

Абрикосовое

Абрикосы - содержат каротиноиды и микроэлементы, укрепляющие иммунитет, и благотворно влияющие на кожу. Содержат калий, необходимый для роста костных тканей.

Абрикосовое варенье «Потапычъ» варится из половинок и четвертинок спелых абрикосов. Мы не используем при варке сушеные абрикосы (курагу), как делают многие конкуренты, поэтому варенье обладает ярким цветом и насыщенным абрикосовым вкусом и ароматом

Штрихкод на банке	4603552007891
Кол-во в гофрокоробе	9 шт.
Штрихкод гофрокороба	4603552007945
Срок годности	24 мес.

ПОТАПЫЧЬ
ВАРЕНЬЕ



Особенности варенья

Из Черной смородины

Черная смородина – один из «лидеров» по содержанию витамина С. Ягоды черной смородины содержат также витамины В, Р, К, каротин, фосфорную кислоту, соли калия и железа.

Варенье «Потапычъ» из черной смородины варится, как и другие виды, в вакуумных котлах при температуре около 90 градусов. Такая технология позволяет сохранять наибольшее количество витаминов в ягоде, а также получить в варенье насыщенный вкус черной смородины.

Штрихкод на банке	4603552007914
Кол-во в гофрокоробе	9 шт.
Штрихкод гофрокороба	4603552007969
Срок годности	24 мес.

Конкуренция

- 1) Торговые Марки верхнего среднего сегмента: «Лесные Угодья», «Для Внучат», «Ратибор», «Экопродукт Premium», «Абрико Premium», Богородская Трапеза - цена в рознице (федеральные сети) около 20 - 30 руб. за 100г
- 2) Торговые марки ниже-среднего сегмента: «Главпродукт», «Экопродукт», «Хозяинь», «Абрико», «Вита Лето» - цена в рознице 15-20 рублей за 100 г.,
- 3) Нижний сегмент: «безбрендовые», различная российская (молдавская, украинская, белорусская, а также китайская) продукция маленьких производителей – цена в рознице 10-15 рублей за 100 г. Банки обычно больших емкостей по 500-700 г. Преимущественно сегмент развит в регионах.

Конкурентные преимущества

- Технология приготовления (варка в вакуумных котлах) позволяет сохранить максимальное количество витаминов и микроэлементов, поэтому **варенье «Потапычъ» полезнее многих конкурентов**
- Традиционные рецептуры варенья «Потапычъ» позволяют достичь высоких вкусовых качеств и естественности цвета без добавления консервантов, ароматизаторов и красителей.
- При варке варенья «Потапычъ» **никогда** не используются сушеные ягоды и фрукты, так как сушеное сырье снижает вкусовые качества и полезные свойства варенья
- Яркая упаковка с классическим русским орнаментом выделяется на полке, выгодно отличает варенье «Потапычъ» от конкурентов.
- Варенье «Потапычъ» расфасовано в баночки по 375 г – это наиболее удобная и востребованная потребителями упаковка. В отличие от большинства конкурентов в этом сегменте, баночки расфасованы по 9 шт. в картонные коробки, что позволяет