

Продукт, который хотят Ресурсы ингредиентного состава

Наталья Тютикова, Хр.Хансен

26 сентября 2019



О Chr.Hansen

Chr. Hansen – глобальная бионаучная компания, которая работает над улучшением продуктов питания и здоровья потребителей с 1874 года. Для нас важно, что 1 миллиард жителей планеты каждый день потребляют наши продукты.

Используя ресурсы самой природы, в тесном сотрудничестве с нашими клиентами мы создаем ингредиенты для сельского хозяйства, продуктов питания и укрепления здоровья потребителей, чтобы изменить наш мир к лучшему. Наши натуральные разработки направлены на решение задач сегодняшнего дня, включая сокращение пищевых отходов, экологичное производство и безопасность продуктов питания.

CHR HANSEN

Improving food & health

Пищевые культуры & Ферменты

- ▼ Мы создаем и производим культуры, ферменты и пробиотики для молочных продуктов в частности
- ▼ ... и для пищевой отрасли в целом – вино, мясо
- ▼ Наши ингредиенты определяют вкус, цвет, пищевую ценность и пользу продуктов
- ▼ Мы лидеры на мировом рынке ингредиентов для молочной продукции
- ▼ Каждый второй сыр в мире содержит наши ингредиенты



Здоровье & Питание

- ▼ Мы производим ингредиенты для пищевых добавок, фармацевтики, питания животных, защиты растений
- ▼ Мы производим самые задокументированные пробиотики в мире
 - ▼ Для потребителей
 - ▼ Для животных
- ▼ Мы развиваем нашу микробиальную платформу для будущих открытий в сфере здоровья человека, животных, растений



пробиотики

Натуральные красители

- ▼ Мы разрабатываем и производим натуральные красители для пищевой промышленности
- ▼ Натуральные красители в продуктах и напитках:
 - ▼ Напитки
 - ▼ Кондитерские изделия
 - ▼ Мороженое
 - ▼ Молочные продукты и фруктовые наполнители
 - ▼ Полуфабрикаты и готовые блюда
- ▼ Источники наших красителей – ягоды, фрукты, овощи, семена



Натуральные красители

Революция потребительских взглядов на питание

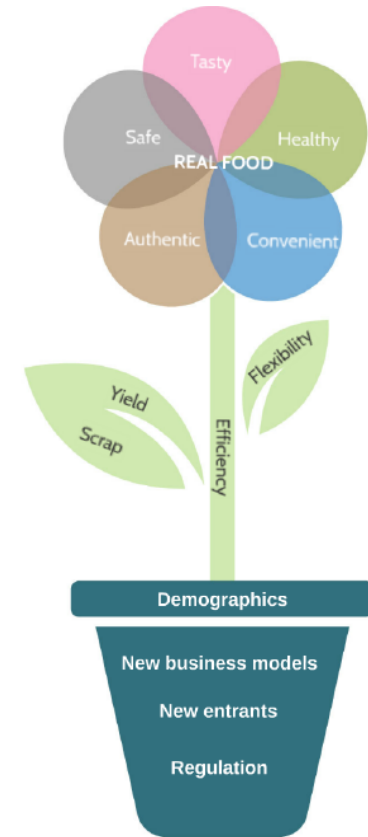
Взаимосвязь факторов нового мира продуктов



Потребительские драйверы

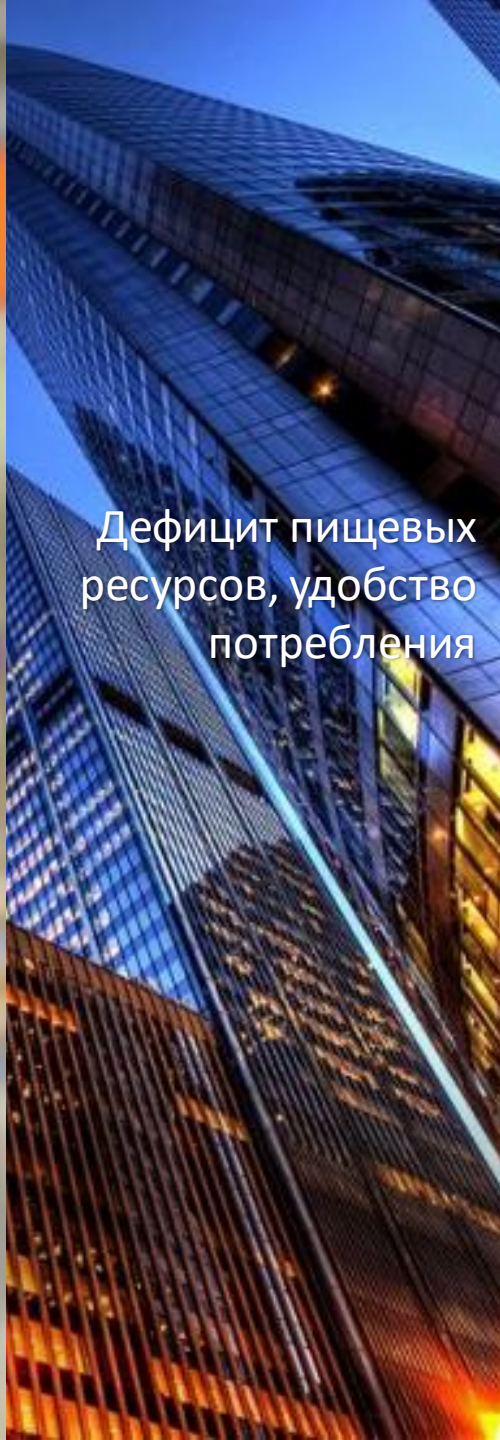
Драйверы производства

Макросреда





Сохранность и
«хранимость»
продуктов питания,
экономичность
упаковки



Дефицит пищевых
ресурсов, удобство
потребления



Польза для здоровья,
этичность
производства,
разнообразие и
простота в питании



Функциональность
питания, учет
физических и
психологических
запросов

Этичность
производства,
влияние на планету,
возможность
переработки



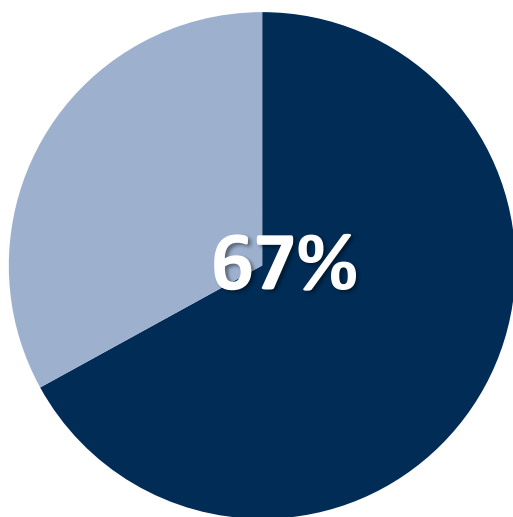
CHR HANSEN

Improving food & health

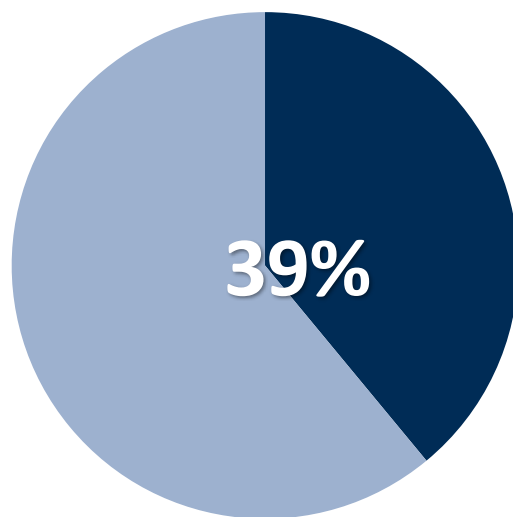
Актуально для России?

▶ Россия: курс на здоровье¹

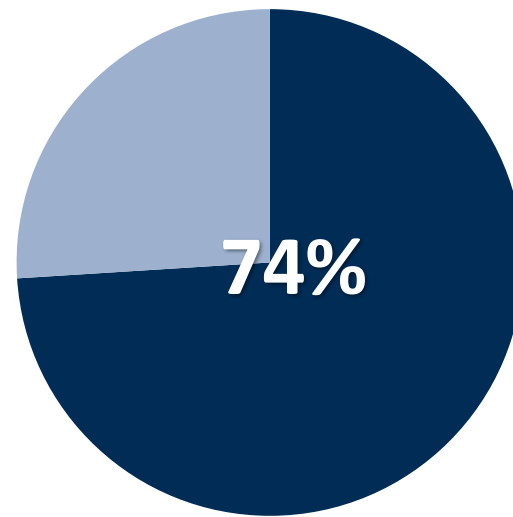
Не смотря на экономическую ситуацию, тренд здорового образа жизни и питания – один из самых сильных в России. Глобальное исследование Nielsen показало, что 67% россиян активно следят за своим рационом с целью профилактики заболеваний, а 39% ограничивают потребление сахара и жиров.



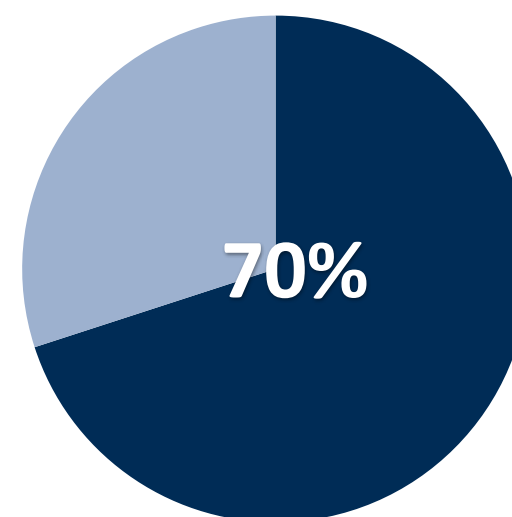
Россиян активно следят за своим здоровьем посредством рациона



Россиян ограничивают потребление сахара и жиров



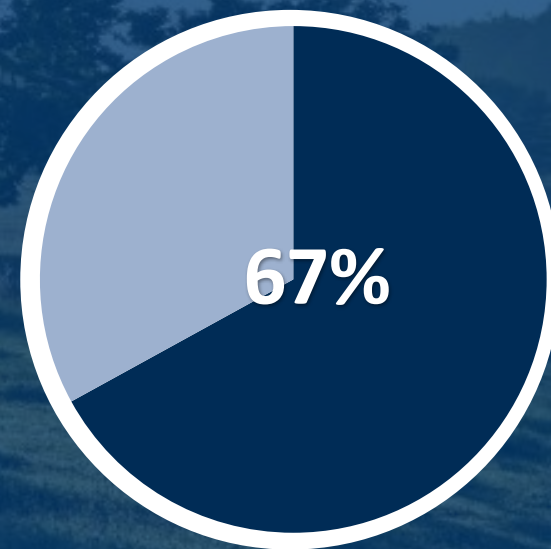
Покупателей в России перед покупкой обращают внимание на состав продукта



Россиян готовы платить больше за продукты, не содержащие нежелательных компонентов

¹ Источник: Глобальное исследование Nielsen
© 2018 Chr. Hansen A/S. All rights reserved.

Контроль рациона: ферментация, пробиотики, non-dairy



Микробиом человека: совокупность микробов (микробиота) и их геномов в теле человека и на его поверхности

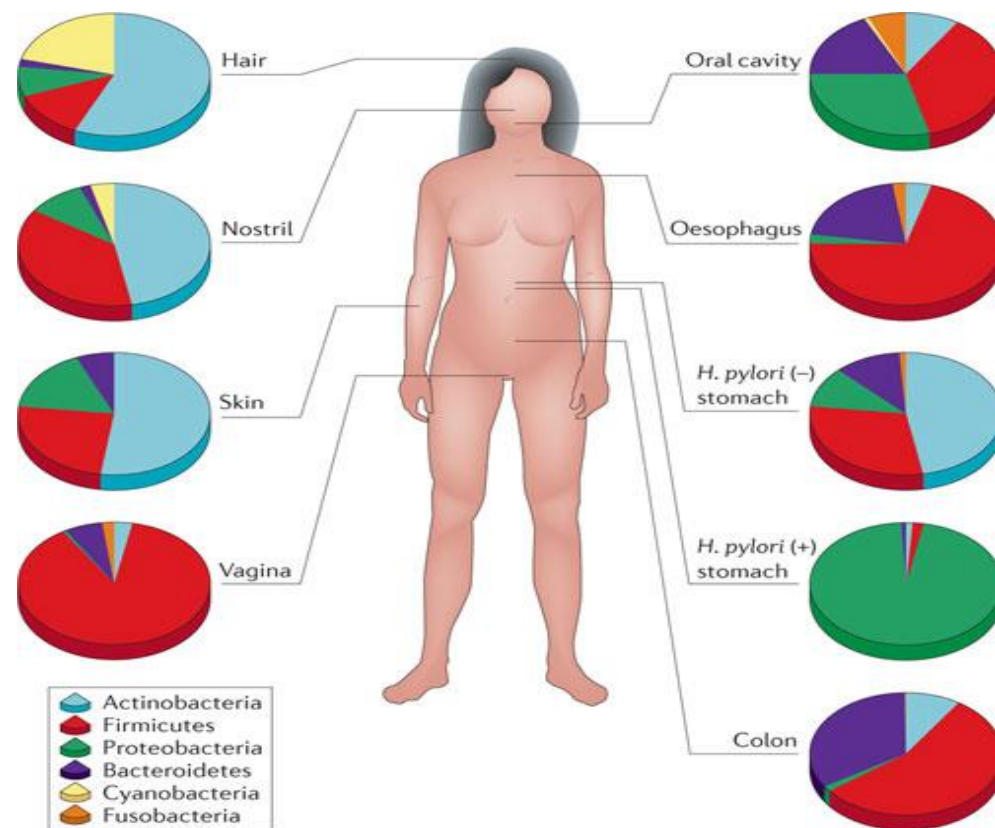
Только сравните

- Тело человека 30 трлн. клеток
- Геном человека 23 000 генов
- Один вид; *Homo sapiens*

- Микробиота человека 100 трлн. клеток
- Микробиом 2 млн. генов
- 1100 видов бактерий; многие из них – строгие анаэробы

Характеристики

- Большое разнообразие в различных локализациях на теле
- Большое разнообразие у разных людей
- Динамичность и жизнестойкость



Nature Reviews | Genetics

Пробиотики, мульти-штаммовость, non-dairy



COLLECTIVE DAIRY

«Кефир содержит 13 уникальных штаммов, отличается гладким и шелковистым вкусом, который пощипывает ваш язык. Идеален для смузи или перекуса. Кефир в вязкой и жидкой форме, идеален для перекусов в сочетании с мюсли и фруктами»

PULMUONE DANONE RICH BROWN YOGURT

Позиционируется как восточноевропейский йогурт с экзотическим вкусом. Он содержит большую тройку лактобацилл: *B. lactics BB-12*, *L. acidophilus NCFM* и *L. helveticus LAFTIL10*. Продается в упаковке 310 мл, пригодной для повторного использования, с логотипом НАССР.

CHOBANI

Мягкий йогурт на основе кокоса с легким ванильным вкусом. Только натуральные ингредиенты без ГМО. Без лактозы, глютена, сои, искусственных ароматизаторов и подсластителей, без консервантов, с низким содержанием натрия. Шесть живых культур, включая пробиотики: *L. Acidophilus*, *L. Bulgaricus*, *L. Paracasei*, *S. Thermophilus*, *Bidus* и *L. Casei*



CHR HANSEN

Improving food & health

Здоровье организма через здоровье кишечника – ключевой посыл в коммуникациях с потребителем

ПРЕДСТАВЛЕННОСТЬ ТЕМЫ МИКРОБИОМА И ПРОБИОТИКОВ В РОССИИ

KEY TREND 1

DIGESTIVE WELLNESS

WHERE OPPORTUNITIES FLOURISH

The biggest driver of growth in food and health is sprouting in new directions, fueled by science and consumers' willingness to embrace new formats.

DRIVERS OF DIGESTIVE WELLNESS:

- SCIENCE** New science is highlighting the importance of the microbiome and how it can affect overall health and wellbeing.
- MEDIA ATTENTION** The media loves talking about traditional/natural food benefits, particularly those everyone wants, like digestive wellbeing.
- PRODUCT DEVELOPMENT** Companies are reinventing and re-positioning traditional foods, offering new products and paths to digestive health.
- CONSUMER NEED** Consumers are strongly benefit-focused, and digestive is an area where they can easily feel the issues (bloating/irregularity) and the benefits of diet changes and new products.

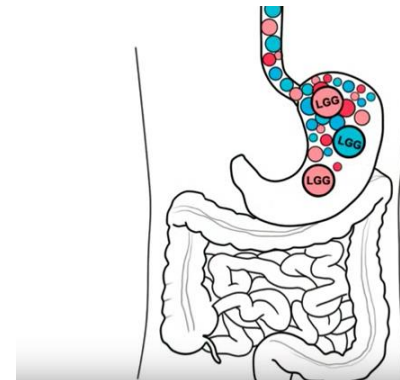
Consumers' TOP 3 "good foods" for digestive health:

- Fruits
- Vegetables
- Yoghurt

But... there are many opportunities for product developers as consumers are open to more types of food/drink than ever before!

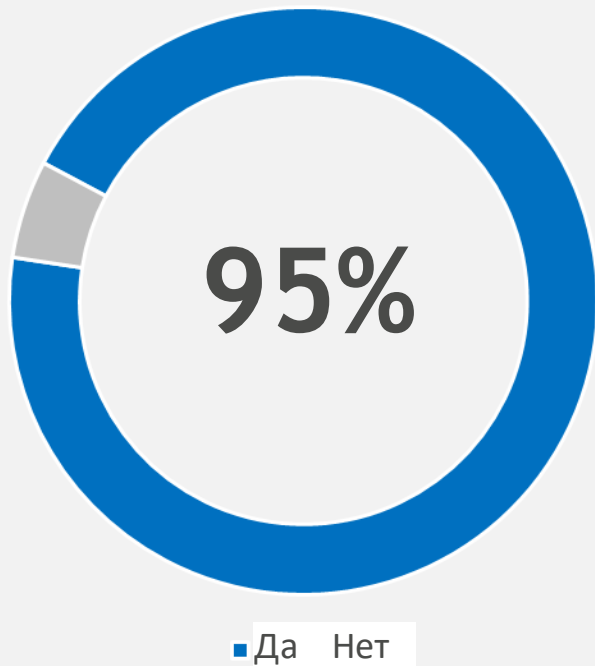
The 6 strategies to digestive wellness

- FERMENTATION & PROBIOTICS
- FODMAPs
- A2 DAIRY
- LACTOSE FREE
- PREBIOTICS & FIBRE
- PLANT MILKS



Пробиотики пользуются большой популярностью среди потребителей

Осведомленность потребителей о пробиотиках



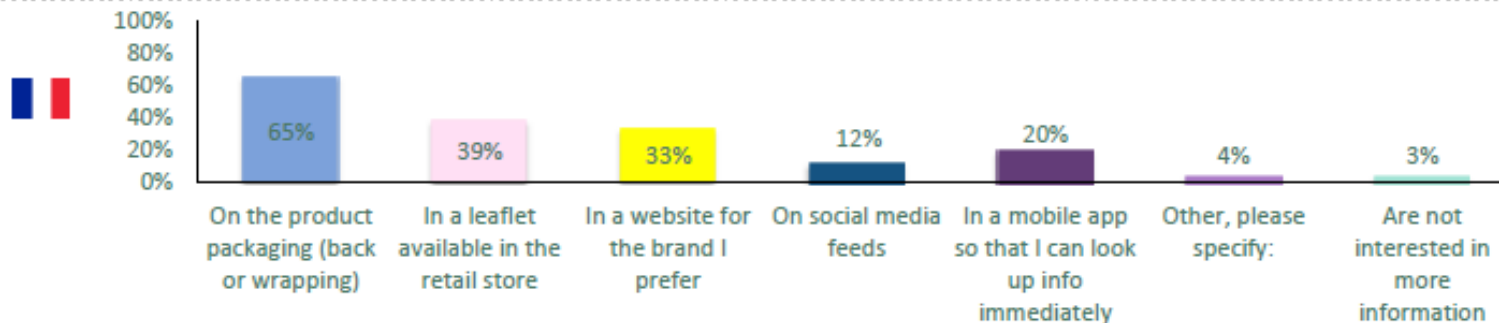
Источник: Kantar Expert Interview

Осведомленность потребителей о пользе пробиотиков



Для 60% потребителей предпочтительный канал получения информации о пробиотиках - лифлет или упаковка. 71% считают, что не обладают информацией о пробиотиках

How would you like to learn more about probiotics (beneficial bacteria)?



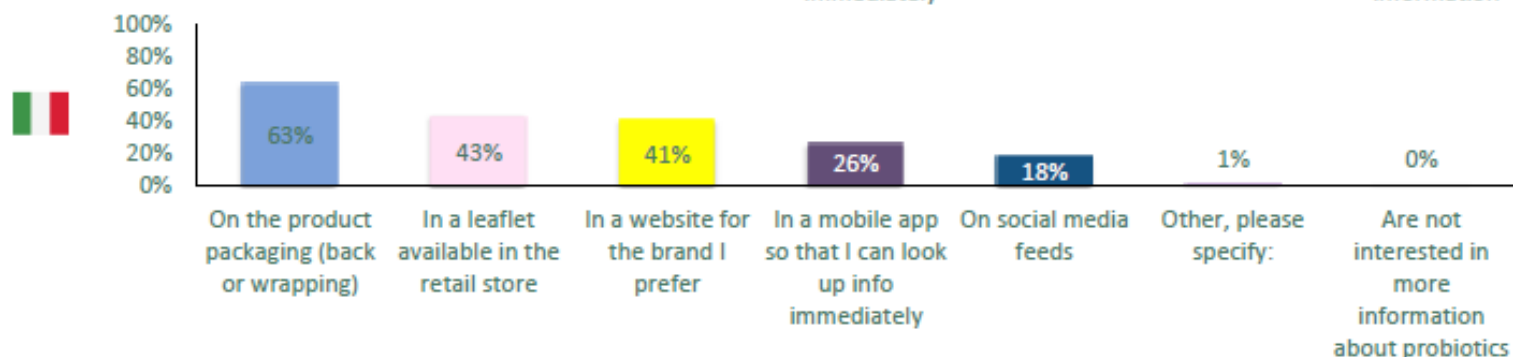
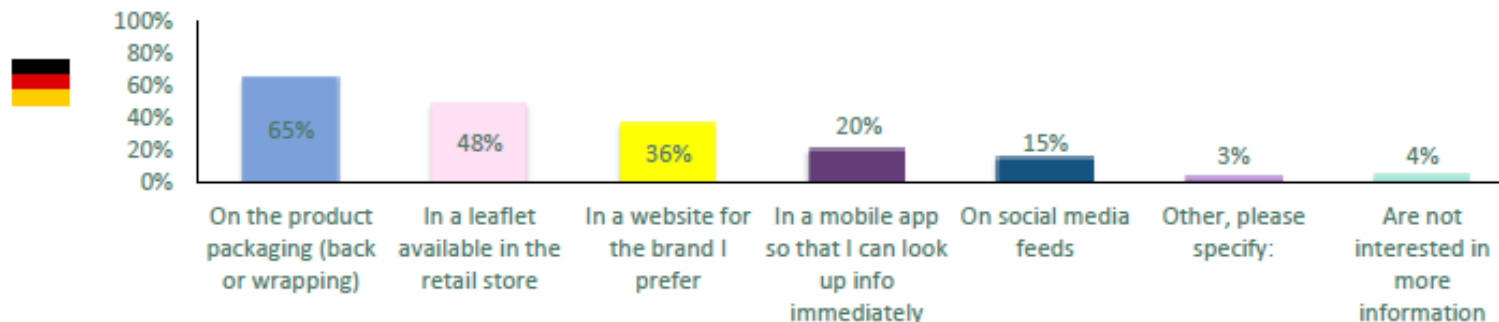
What information are you missing on probiotics?

71% are missing info on immune health benefits

57% on digestive health benefits

51% on the difference between yogurt with probiotics and yogurt without probiotics

66% in Germany are missing information on mode of action



Пробиотики: новая волна в России



ЧАБАН

Биоюгурт и биокефир «Чабан» обогащенные лактобактериями LGG™. Пробиотик стабилизируют микрофлору кишечника, улучшает пищеварение и укрепляет иммунную защиту организма в целом, что доказано путем проведения многочисленных клинических исследований.



ГАЛАКТИКА

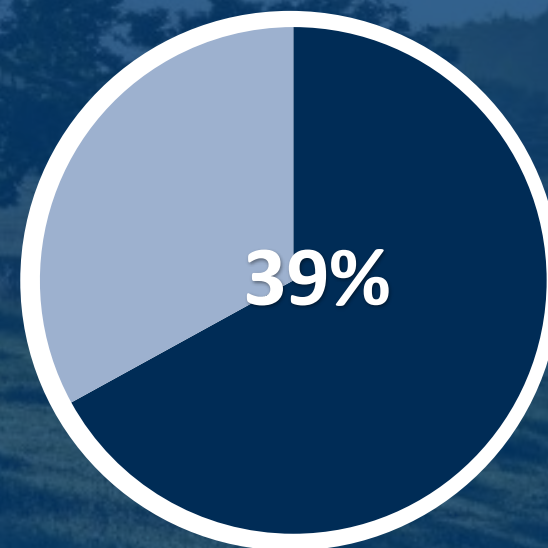
Биокефирные продукты, обогащенные уникальным сочетанием пробиотиков LGG™ (лактобактерии) и BB-12™ (бифидобактерии). «Большая кружка» теперь еще и очень более полезная – пробиотики улучшают пищеварение, поддерживают тонус всего организма и повышают иммунитет, что особенно важно в зимний период.



ФРУТОНЯНЯ

Биотворог «ФрутоНяня» — это детский кисломолочный продукт, в котором сохранены ценные сывороточные белки, способствующие легкому усвоению продукта в желудочно-кишечном тракте, дополнительно обогащенный полезными бифидобактериями пробиотического штамма BB-12™, которые положительно влияют на пищеварение и здоровье малыша.

«Сахар – это новый жир»: пути снижения углеводов

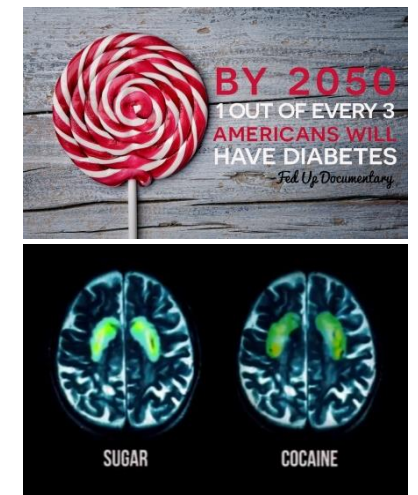


Уровень сахара - проблема №1 в пищевых продуктах, которая обоснованно демонизируется СМИ

Основные проблемы со здоровьем связываются с потреблением сахара и находятся под пристальным вниманием СМИ



Сахар приравнивается к сильным наркотикам. В будущем прогнозируется рост проблем со здоровьем, если сохранятся текущие привычки в питании и образе жизни.



Демонизация сахара оказывает непосредственное влияние на восприятие йогурта как полезного продукта

Йогурт теряет свой полезный имидж, поскольку его критикуют за «скрытые» добавленные сахара

Уровень сахара в йогуртах приравнивается к уровню в безалкогольных напитках и кондитерских изделиях

Детские йогурты в фокусе особого внимания



Stand: 05.10.2015 11:03 Uhr | Archiv - Lesezeit: ca.2 Min.

So viel Zucker enthält Joghurt

von Saskia Engels

Bei vielen Verbrauchern gilt ein leckerer Joghurt als gesunder Snack für zwischendurch. Hersteller werben mit Begriffen wie "fettarm" und "natürlich". Doch in vielen Frucht- und Naturjoghurts steckt fast so viel Zucker wie in Pudding, Milchreis oder Eis. Das zeigt eine Stichprobe von Markt.

Wie viel Zucker steckt in Joghurt?

The Telegraph HOME | NEWS |

News | Science

News - Science

Supermarket yoghurts contain more sugar than Coke, study warns

Share Save 9

Your favorite 'healthy' yogurt might be more sugar bomb than superfood

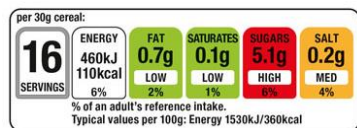
By Suzy Weiss September 25, 2018 | 5:35pm | Updated

MULLERED The 'healthy' yoghurts that contain almost ALL your kid's daily sugar intake

The NHS recommends children aged three to six should have no more than four teaspoons (five cubes) of sugar a day

Логотипы и рейтинговые системы на упаковке отражают пищевую ценность продуктов питания

Цветовая маркировка, звездные рейтинги, оценочные карточки и логотипы помогают потребителям сразу определить полезные продукты. Простая и заметная маркировка оказывает большее влияние, чем налоги на сахар.



KEYHOLE LOGO

Скандинавия

Продукты не могут содержать подсластителей. Для кисломолочных продуктов макс. добавленный сахар составляет 4 гр. на 100 гр.

TRAFFIC LIGHT SYSTEM

UK, Ирландия

Оцениваются отдельные ингредиенты. Зеленый свет на сахар требует 5 гр. и менее на 100 гр. продукта.

NUTRI-SCORE LOGO

Франция, Бельгия, Испания, Россия

Для общего рейтинга оценивается продукт питания в целом.

HEALTH STAR RATING

Австралия, Новая Зеландия

Для общего рейтинга оценивается продукт питания в целом, но также может показать отдельные ингредиенты.

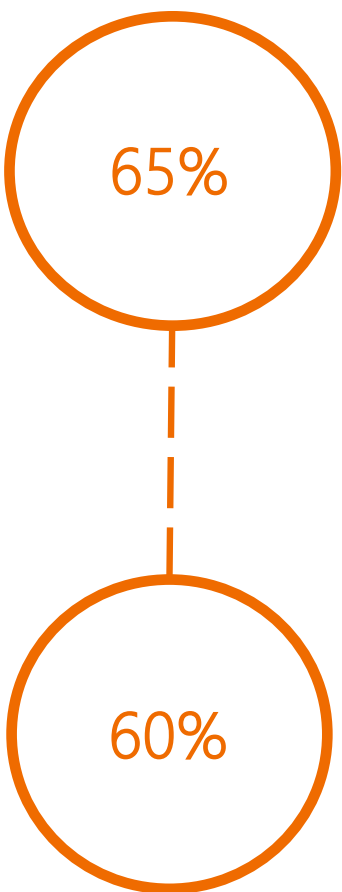
STOP SIGN

Чили

Предупреждает потребителей о высоком содержании сахара в продукте. Обязательные правила маркировки для продуктов, превышающих 5 гр. сахара на 100 гр.

Снижение сахара – в топе запросов потребителей

ПОТРЕБИТЕЛЬСКИЙ ЗАПРОС



Покупателей ограничивают потребление сахара (New business nutrition, 2017)

Контролируют содержание сахара в продуктах

Источник: New Nutrition Business

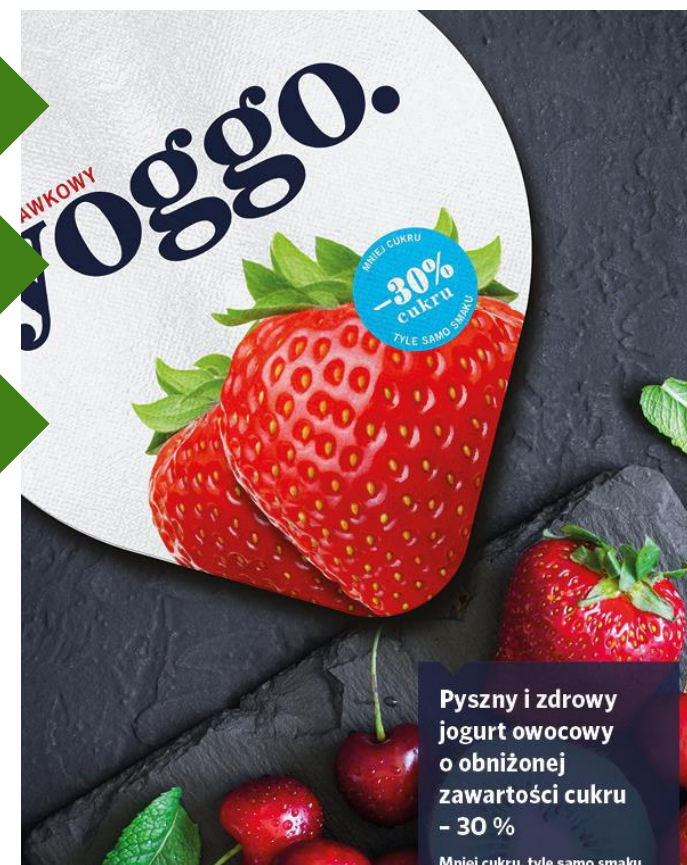
4 СТРАТЕГИИ ОТВЕТА НА ДЕМОНИЗАЦИЮ САХАРА

Снижение вносимого сахара

Натуральные источники сахара

NOLA-Fit® – фермент для расщепления лактозы

SWEETY® – снижение сахара за счет заквасочных культур

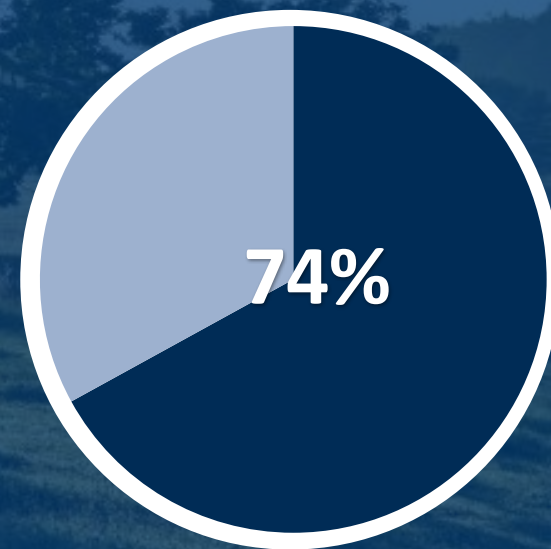


Pyszny i zdrowy jogurt owocowy o obniżonej zawartości cukru - 30 %
Mniej cukru, tyle samo smaku

CHR. HANSEN
Improving food & health

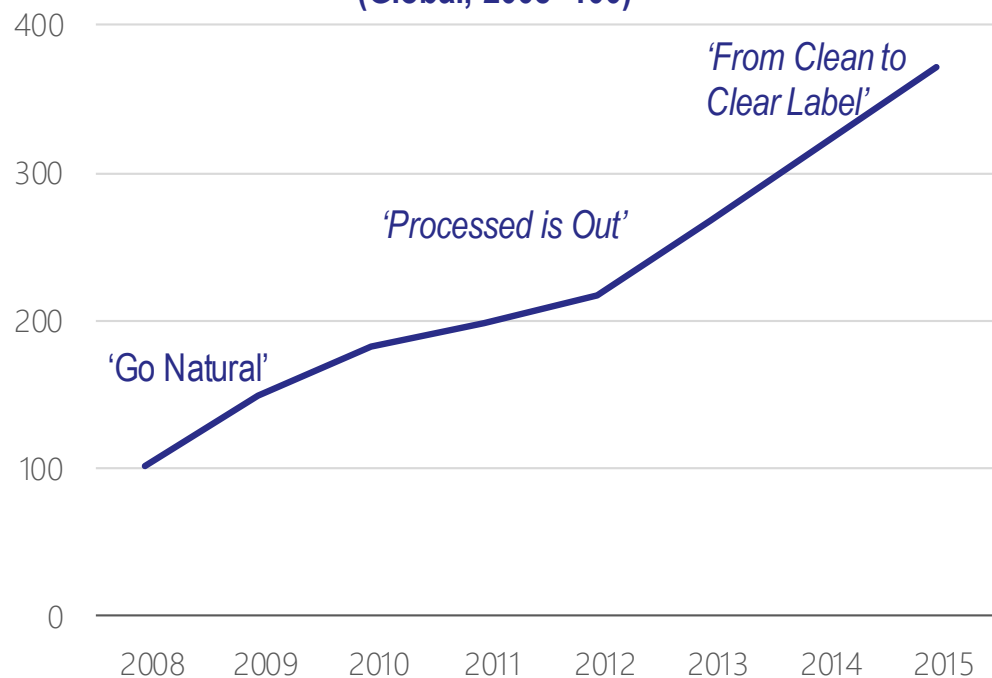
ZENTIS

Состав продукта: стратегический курс на натуральность



Развитие тренда «Чистая этикетка»

Indexed growth of F&B new product launches tracked over time with a key clean label claims (Global, 2008=100)



Последствия

- **Ингредиенты:** без E-номеров, переход к красящим ингредиентам
- **Более «чистые» рецептуры** - короткий перечень ингредиентов
- **Прозрачность** позволяет понимать источники ингредиентов и понимать производственный процесс

Особый фокус потребителей на прозрачности состава продуктов

Польза для здоровья, питательная ценность и **sustainability** стали ключевыми запросами потребителей и важными критериями выбора при принятии решения о покупке. В отрасли они обобщаются в понятие **‘чистая этикетка’**.

Выбор потребителей также зависит от возрастной группы, доходов и особенностей рынка.

Важно понимать, что **действительно важно** для ваших покупателей и какие **критерии выбора** они используют.

Сегментация «чистой этикетки»*

Отсутствие искусственных ингредиентов

Без искусственных красителей / усилителей вкуса / консервантов / подсластителей / гормонов & антибиотиков

Чистый

Не содержит специфических нежелательных ингредиентов

Простой <10

Содержит менее 10 ингредиентов, которые хорошо узнаваемы

Sustainable

Имеет статус sustainable product

Только натуральное

Продукт содержит только натуральные ингредиенты

+12%

За последние 10 лет число запусков продуктов в с утверждениями **полезный** и **питательный** увеличилось на **12%** с 17% до 29%.**

Source: *Derived from Nielsen – Clean label report, Aug 2017, **Mintel – Food and drink trends, 2018

FruitMax® – чистый, простой, натуральный

Clean Label - это универсальный термин для обозначения здоровых и питательных продуктов питания.

Минимальная переработка

Могут быть указаны в составе как фруктовый и овощной экстракт или концентрат

Деликатно произведены из фруктов или овощей



Не содержат консервантов

Дают одинаковый оттенок в каждой производственной партии

Обеспечивают яркий стабильный оттенок

Пример применения FruitMax®



1 + - 120,00 ₺



Доставка на следующий день



Натуральные ингредиенты в составе

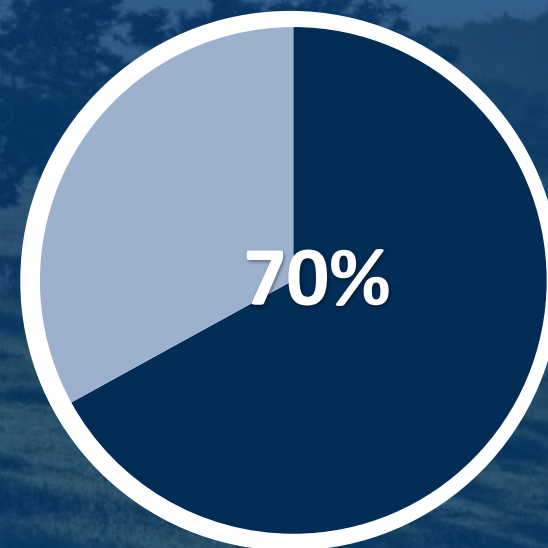
Сдел

Артикул: 10040200

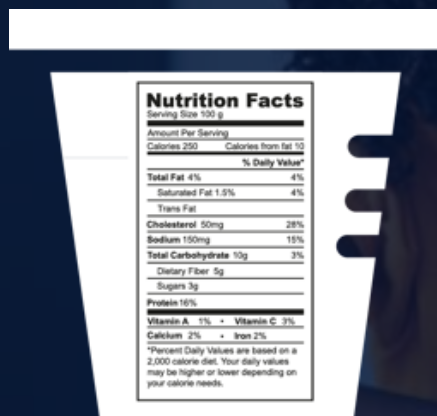
Состав: молоко коровье цельное – 52,17%, сливки натуральные – 21,8%, молоко сгущенное цельное с сахаром – 17,9% (молоко цельное, молоко обезжиренное, сахароза, лактоза), сахар – 5,7%, глюкозный сироп – 1,8%, комплексная пищевая добавка – 0,33% (эмульгатор – моно- и диглицериды жирных кислот, стабилизаторы – гуаровая камедь, камедь рожкового дерева, камедь тары, каррагинан), ароматизатор натуральный ваниль – 0,1%, сок концентрированный: свекольный – 0,07%, красители – 0,07% (каротин, куркумин, медные комплексы хлорофиллинов), концентрат спирулины – 0,06%.

Штук в коробке: 24

За что потребитель «голосует» кошельком



Как относятся потребители к консервантам на этикетке?



61%

Потребителей в Европе стараются не приобретать продукты и напитки с искусственными консервантами

Nielsen Data – Europe (2016)



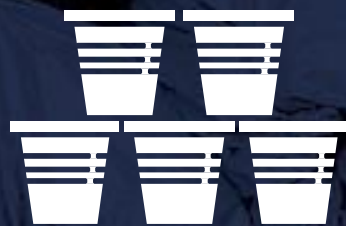
66%

Потребителей обеспокоены влиянием искусственных ингредиентов на здоровье в долгосрочной перспективе

Цифры большой проблемы!

20%

Молочных
продуктов в
мире становятся
отходами

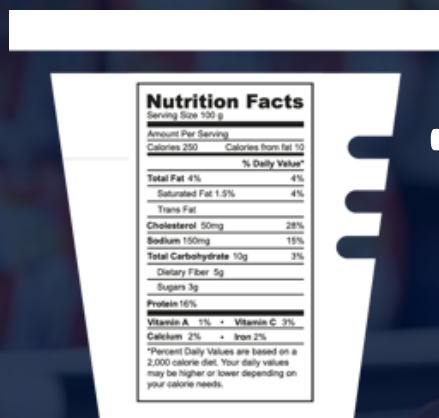


17% йогурта,
произведенного
в Европе,
становятся
отходами

80%

По причине
коротких сроков
годности

Актуально для России?



7-10 дней

Срок реализации партии молочной продукции до ее возврата производителю



Нереализованной молочной продукции возвращается поставщикам, как правило — не распакованной

Данные статистики (Россия)

Биозащита
сохраняет лучшее
в МОЛОЧНЫХ И
МЯСНЫХ
продуктах,
сыре и вине



CHR HANSEN

Improving food & health

Что может биозащита?

Защитные культуры могут помочь вам:

- ▶ **Придерживаться** натуральности
- ▶ **Взять качество** под контроль
- ▶ **Повысить ценность** сыворотки
- ▶ **Увеличить** срок годности

Эффективность продукта в сметане

Защитный эффект **FreshQ[®] 1** в сметане

P. crustosum P. glabrum P. brevicompactum P. commune P. solitum A. versicolor

Контроль



FreshQ[®] 1



Рост плесеней в 18% сметане через 45 дней хранения при 7°C

Контроль



FreshQ[®] 1



Рост плесеней в 18% сметане через 45 дней хранения при 12°C

CHR HANSEN

Improving food & health

Культуры BioSafe® для предотвращения позднего вспучивания в сырах

Контроль
500 спор / л молока



BioSafe®
500 спор / л молока

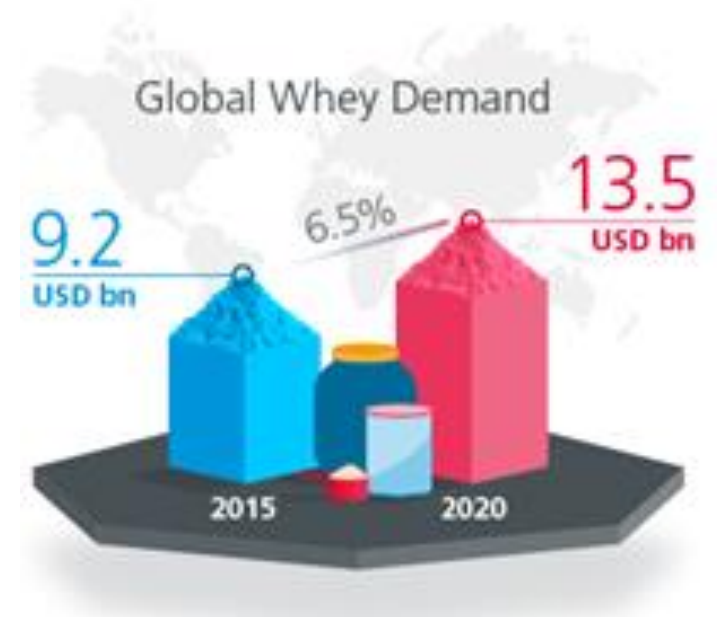


Гауда, произведенная с применением культур BioSafe® и без применения. Сыры были обсеменены спорами клостридий и созревали в течение 16 недель: 3 недели при 12°C, 4 недели при 20°C, 2 недели при 12°C и 7 недель при 5°C.



Потенциал экспорта для польских производителей

- › Польша как крупный производитель континентальных сыров имеет большие запасы сыворотки как побочного продукта.
- › Азиатские страны: высокий рост в производстве детского питания, что влечет высокие потребности в чистой сыворотке.
- › Защитные культуры BioSafe™ от Chr. Hansen дали возможность отказаться от искусственных консервантов и получить чистую сыворотку для новых сфер применения.





Польские производители увидели возможности применения BioSafe™ для получения «чистой» сыворотки

Польские производители, которые используют BioSafe, теперь имеют возможность предложить сывороточный продукт самого высокого качества - весомый дополнительный источник доходов помимо продаж сыров.

ИНВЕСТИЦИИ В ПЕРЕРАБОТКУ СЫВОРОТКИ



POLMLEK Lidzbark Warmiński



Mlekovita Wysokie Maz.



MLEKPOL Mrągowo

CHR HANSEN

Improving food & health

Sustainability.

Что это?

We believe a healthy business takes care to ensure that profitability and sustainability exist in harmony. Sustainability is therefore embedded in our corporate strategy, SAIL'22. This aims to create sustainable value growth in optimising the balance between volumes, margins, profit and cash. Here, you can see our strong 2018 financial performance and our sustainability progress.



DKK 43bn

total tax contributions to local and national governments in 2018.

2018 FINANCIAL PERFORMANCE

+4.8%

Organic growth
Total volume

100bp

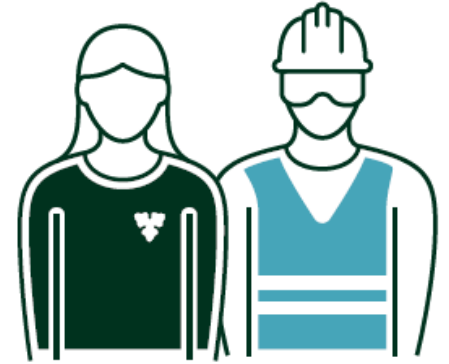
Organic growth
GPAL margin

6.2bn

Free cash flow
(DKK)

+11.0%

Organic growth
Operating profit



ZERO ACCIDENTS CULTURE

35%

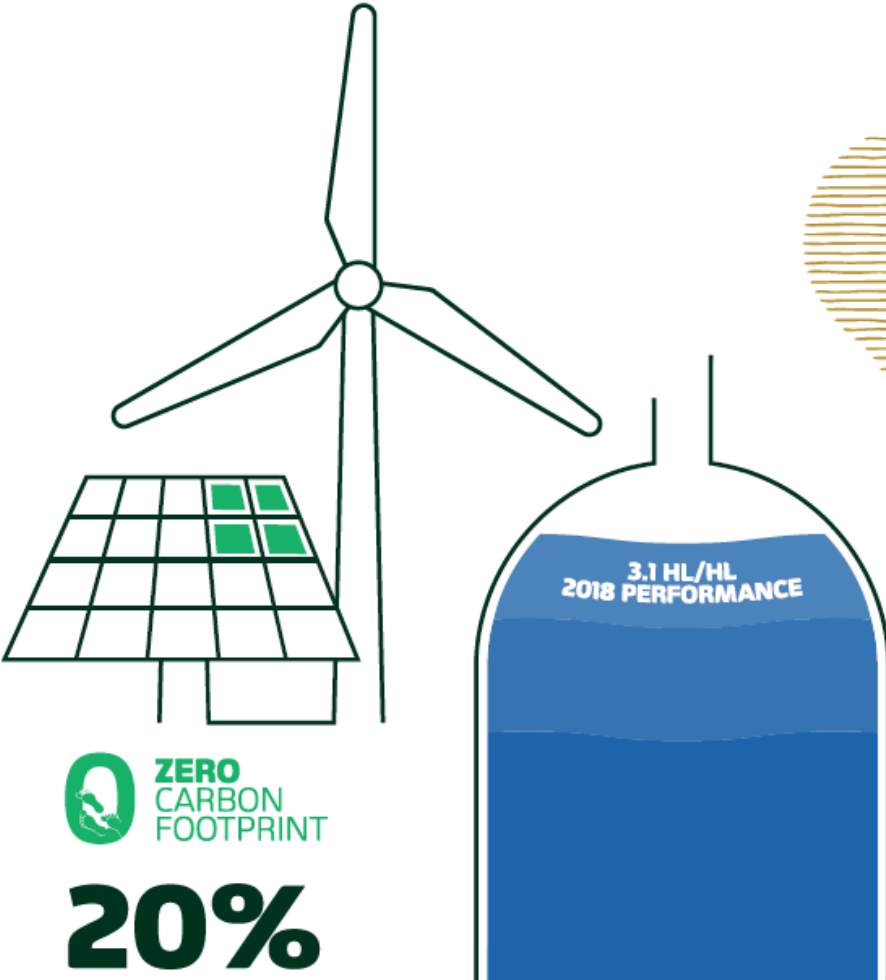
reduction in lost-time accident rate since 2015.

ZERO IRRESPONSIBLE DRINKING



96%

of our products now carry responsible drinking messages advising consumers not to drink-drive and not to drink when underage or pregnant.



ZERO CARBON FOOTPRINT

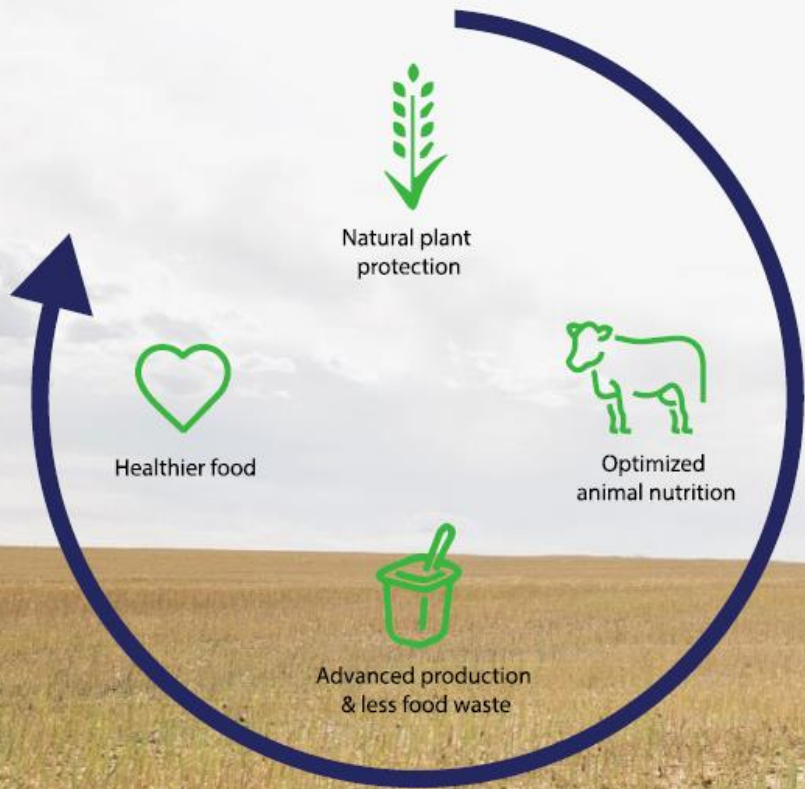
20%

reduction in relative carbon emissions since 2015, with 46% renewable electricity in 2018.

ZERO WATER WASTE

9%

improvement in water efficiency since our 2015 baseline.



We focus on sustainable innovations from farm to fork

CHR. HANSEN

Improving food & health



Cover 25 Mio. hectares of land. The size of UK



Launch 6 products launched with positive health effect



Reduce 1.2 million ton global yogurt waste. The annual consumption in Germany



82%
pwc

revenue contribution to the UN Global Goals

NASDAQ CONGRATULATES
CHR. HANSEN
AS #1 MOST SUSTAINABLE
COMPANY IN THE WORLD



Improving food & health

Corporate Knights 2019 Global Top 100



Improving food & health

Спасибо за внимание



+7 985 188 1513

Mobile phone



RUNATY@CHR-HANSEN.COM

E-mail



CHR-HANSEN.COM/RU

Web-site