



**Молоко для кофе: взгляд производителя.
Критерии качества, особенности
продвижения и перспектива рынка.**

О компании «ЭкоНива-Продукты питания»

«ЭкоНива» в цифрах

Российско-германская компания «ЭкоНива» – лидер по производству молока в России и в Европе, а также занимает 3 место по данному показателю в мире.

14 000 сотрудников

3 150 тонн сырого молока в сутки

109 800 фуражных коров

41 современный молочный комплекс в **13** регионах России

4 действующих современных молокоперерабатывающих завода

350 тонн молока перерабатывается в сутки



Ассортимент молока



Партнёры



ДОДО
ПИЦЦА



Андерсон[®]
семейные кафе & кондитерские



Вопросы, с которыми сталкивается производитель:

Субъективная оценка качества молока

Цена – ключевой фактор принятия решения

Вопросы, с которыми сталкивается производитель:

Субъективная оценка качества молока

Цена – ключевой фактор принятия решения

Причина – отсутствие коммуникации: признаки отличия обычного молока от молока для кофе остаются не раскрыты для клиента.

RU МОЛОКО ПИТЬЕВОЕ УЛЬТРАПАСТЕРИ-
ЗОВАННОЕ, МАССОВАЯ ДОЛЯ ЖИРА 3,2%.
ОБЪЕМ: 1 литр.
ГОСТ 31450-2013
Состав: молоко нормализованное
Пищевая ценность в 100г продукта (средние значения): жиры - 3,2 г; белки - 3,0 г; углеводы - 4,7 г. Энергетическая ценность (калорийность): 250 кДж/60 ккал. **Произведен/Годен до** (число, месяц, год) - см. на упаковке сверху. **Продукт хранить при температуре от 2°C до 25°C.**

**МОЛОКО ПИТЬЕВОЕ
УЛЬТРАПАСТЕРИЗОВАННОЕ**
С МАССОВОЙ ДОЛЕЙ ЖИРА 3,2%
Объем: 973 мл (Масса нетто: 1000 г)
Состав: молоко цельное, молоко обезжиренное. Пищевая ценность (содержание в 100 г продукта): жир - 3,2 г, белок - 3,0 г, углеводы - 4,7 г. Энергетическая ценность (калорийность) - 250 кДж/ 60 ккал.
ГОСТ 31450-2013

Состав: нормализованное молоко.

Пищевая ценность (содержание в 100 г):

Жира	3,5 г
Белка	3,0 г
Углеводов	4,7 г
Энергетическая ценность	62 ккал / 260 кДж

**Задумывались ли вы о том, насколько
ваше молоко подходит для кофе?**

О компании «ЭкоНива-Продукты питания»

Капучино – самый популярный напиток для оценки молока в кофе.

Самый популярный кофе в московских кофейнях — капучино

Доля продаж среди кофейных напитков



Источник: [«Нильсен»](#) и [«Эвотор»](#)



О компании «ЭкоНива-Продукты питания»

Оценка молока

Визуальная

- глянец пенки
- однородность молока и кофе
- молоко не отслаивается
- эластичность пенки

Органолептическая

- вкус: сладость, сливочность
- запах: без посторонних запахов
- синергия вкуса кофе и молока



02

Кто оценивает молоко для кофе?

Вторая часть

Кто оценивает молоко для кофе?

Места потребления кофе



Кто оценивает молоко для кофе?

Участники в процессе оценки качества молока для кофе



Производитель
кофемашин



Бариста



Покупатель



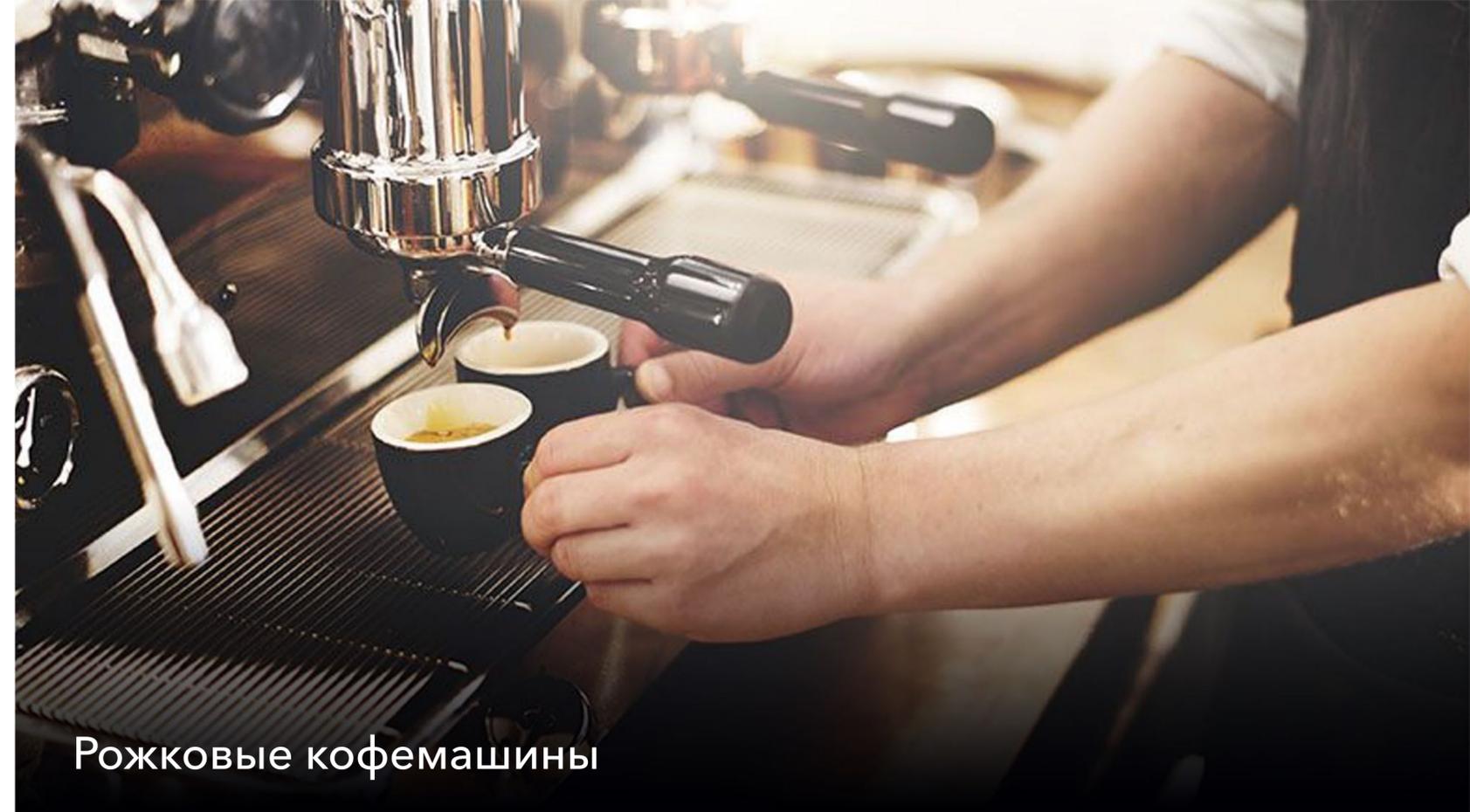
Менеджер
по закупке

Кто оценивает молоко для кофе?

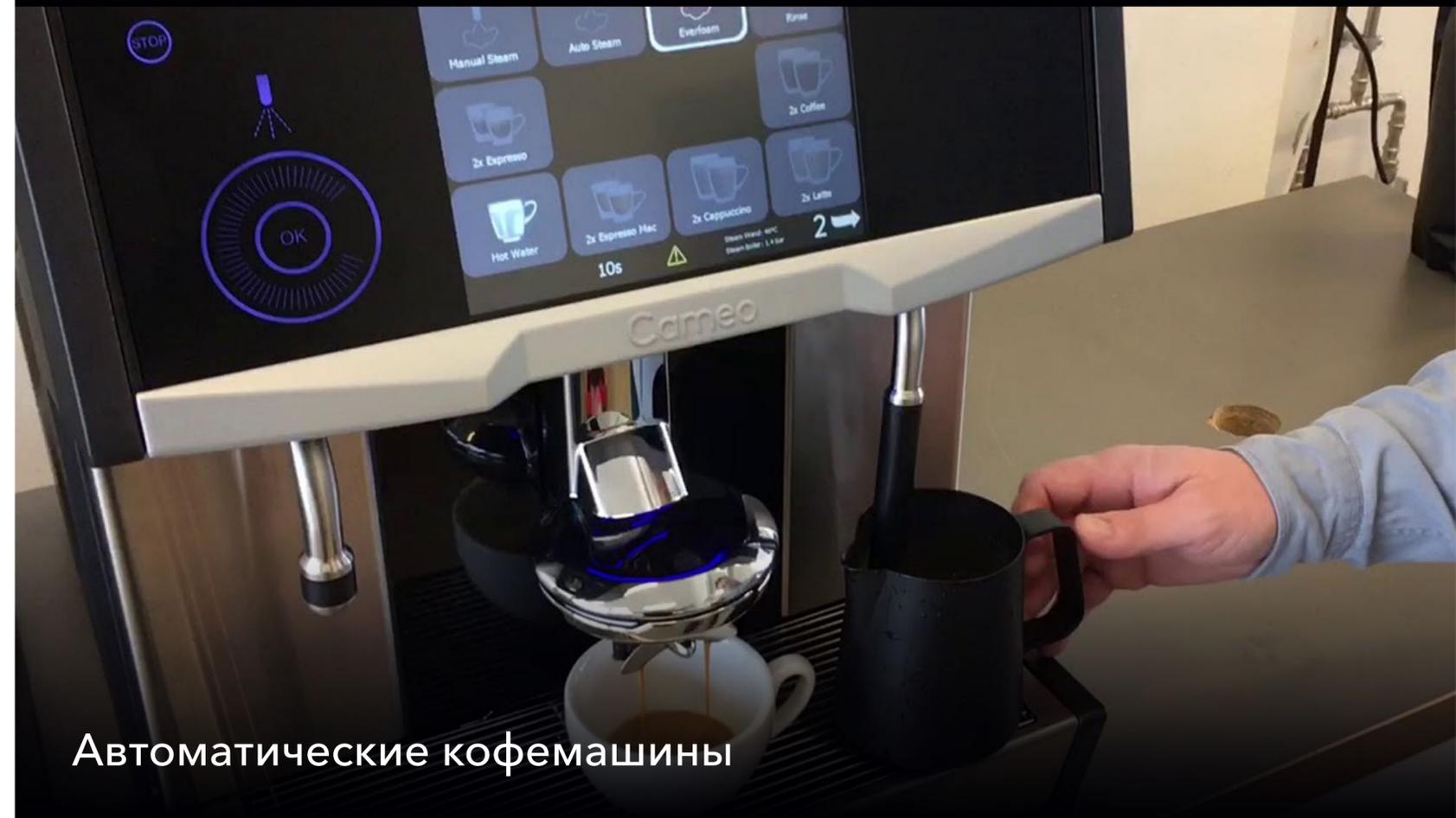
Кофемашины

Задачи:

- Кофемашина не должна часто загрязняться и ломаться.
- Молоко должно хорошо входить в кофе.



Рожковые кофемашины



Автоматические кофемашины

Кто оценивает молоко для кофе?

Бариста

Задачи:

- Получить на выходе вкусный напиток.
- Взбить молоко в качественную пенку.
- Иметь возможность сделать латте-арт.
- Добиться сладкого сливочного вкуса напитка.



Бариста в сетевой кофейне



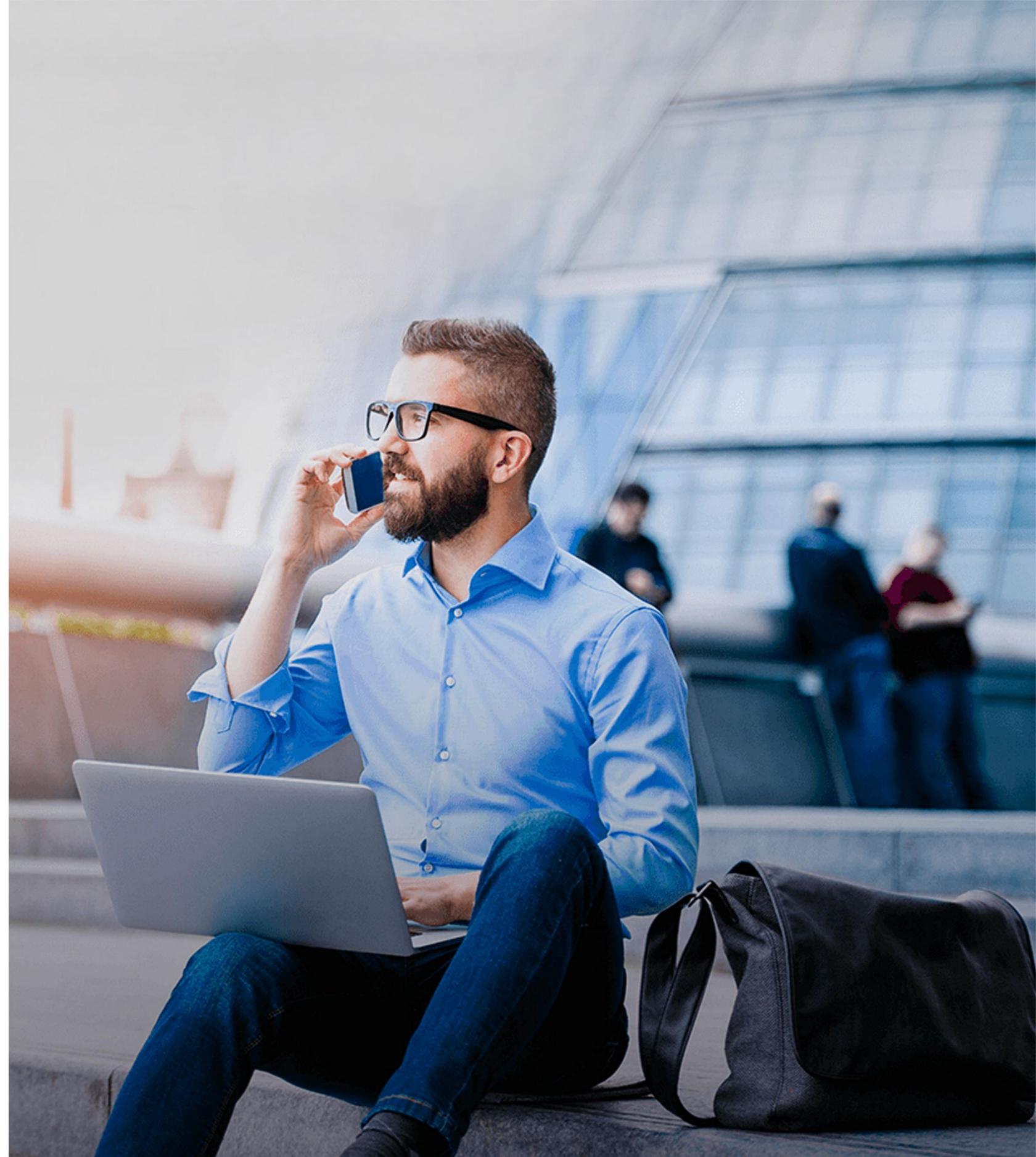
Бариста в кофейне спешелти

Кто оценивает молоко для кофе?

Менеджер по закупке

Задачи:

- Хорошее качество по выгодной цене.
- Стабильность качества и надёжность поставок.



Кто оценивает молоко для кофе?

Покупатель

Задачи:

- Насладиться приятным вкусом напитка.
- Получать стабильное качество напитка от чашки к чашке.



Замкнутый цикл производства как возможность создания нужного молока для кофе

01

Сотрудники

Профессионализм на всех этапах производства



02

Заготовка корма

Формирование оптимального рациона для каждой коровы



03

Выращивание молодняка

Передовые методы откорма и ухода за молодняком



04

Производство молока

Бесстрессовая дойка на установках типа «Карусель»



05

Переработка молока

Производство продукции на 4 современных заводах



06

Реализация молока



Какие факторы влияют на создание молока для кофе:



Сбалансированный рацион питания коров.



Правильный уход за животными.



Бережная доставка молока-сырья с фермы на завод.

Молоко и сливки Professional Line

Преимущества молока и сливок Professional Line:

- Созданы из молока с высоким содержанием белка, которое специально отбирается при поставках молока на завод.
- Легко взбиваются в пенку необходимой консистенции.
- Пенка получается плотной, пышной и стойкой: способна держать изначальную форму до 25 минут.
- Являются идеальными ингредиентами для латте-арта.
- Подходят для использования на кофемашинах всех типов.
- Обладают стабильным качеством благодаря работе по принципу «от поля до прилавка».
- Имеют уникальный вкус благодаря индивидуально выверенному и питательному рациону для каждой фуражной коровы.
- Расфасованы в упаковки с честным объёмом – 1 литр.

* Массовая доля белка – до 3,68 г на 100 г молока – подтверждена протоколами испытания ВНИМИ.



03

Продвижение

Третья часть

Продвижение

Выставки HoReCa



Продвижение

Работа с шоурумами кофемашин

thermoplan



schaerer
swiss coffee competence



Экскурсии на ферму



Обучение торговых представителей / адвокатов бренда



04

Перспективы развития

Третья часть

Направление HoReCa как возможность создания новых трендов



Первое ультрапастеризованное молоко Organic в России



Специально для HoReCa:

- 1 литр
- Жирность 3,2 %
- Стабильное качество
- Долгое хранение
- Идеально для кофе
- С заботой о природе



Тренды в кофейной индустрии

Автоматизация и стабильность:

- Автоматическое взвешивания дозы, полурожковые кофемашины, дистанционное управление кофемашинами.
- Дозировка подачи молока (системы easy milk) и сокращение времени на открытие пачек.



Перспективы развития

Кофе дома

После пандемии спрос на качественный кофе в домашних условиях увеличился. Это значит, что молоко для кофе интересно не только в профессиональной среде.



Экологичность

- Эко-крышки и эко-кружки.
- Большие пачки молока с целью уменьшения расхода упаковки.
- Ёмкости под молоко с целью экономии расхода упаковки.



Перспективы развития

Развитие кофейного направления в регионах

Появление кофеен высокого уровня с собственными образовательными центрами.



Доставка кофе



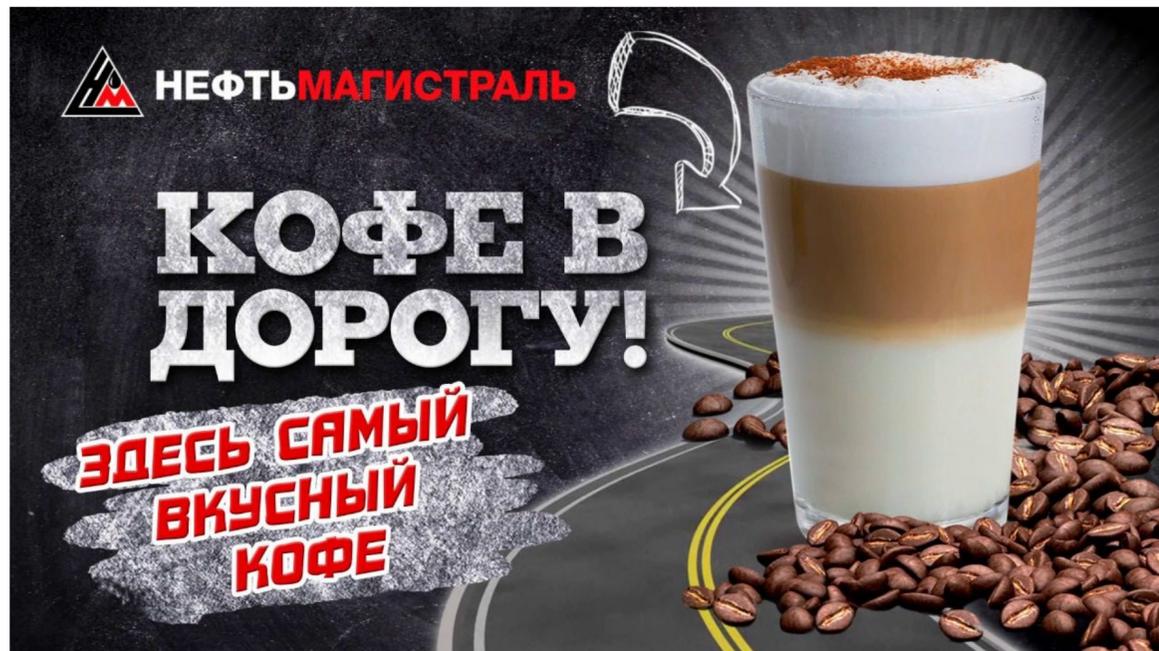
COFFEE LIKE

**Доставка кофе
в любую точку
города**

телефон для заказа:
8-910-100-11-36

Рост культуры потребления кофе

Спрос на хороший кофе актуален не только для кофеен. Кофейно-молочные напитки должны соответствовать высоким стандартам на заправках, в ресторанах, пекарнях и отелях.



ЕКОНИВА
ЭКОНИВА
МОЛОКО, КОТОРЫМ МЫ ГОРДИМСЯ

Спасибо
за внимание

www.ekoniva-moloko.com