

МЯСНАЯ ПРОМЫШЛЕННОСТЬ

Аналитическое исследование

НКР

Фото: Jose Alfonso Sierra / Unsplash

ОТ УШЕЙ ДО ХВОСТОВ

глубокая переработка

как способ повысить «ликвидность» мяса

15 СЕНТЯБРЯ 2021 ГОДА

Авторы:

Лия Баймухаметова
lea.baymukhametova@ratings.ru

Дмитрий Орехов
dmitry.orekhov@ratings.ru

Координатор направления
аналитических исследований:

Михаил Доронкин
mikhail.doronkin@ratings.ru

Удлинение производственной цепочки в мясной отрасли отвечает интересам всех участников рынка — и производителей, и потребителей. Увеличение глубины переработки расширяет географию продаж, число каналов сбыта и форматов торговли, а также усиливает экспортный потенциал, то есть повышает «ликвидность» мясной продукции — возможность её рентабельной реализации.

Рынок мясопереработки в России сохранил и даже усилил положительную динамику, несмотря на пандемию: в 2020 году объём производства вырос на 7% по сравнению с докризисным 2019 годом, а в первом квартале текущего года прибавил 8% относительно аналогичного периода 2020 года.

Долгосрочный сдвиг потребительских предпочтений в сторону мясных полуфабрикатов не сбавляет темпы: если в 2020 году их производство увеличилось на 9,6%, то в январе–марте 2021 года подъём составил уже 10,4% в годовом выражении.

При этом цены на мясные полуфабрикаты повышаются медленнее, чем на мясо: в среднем на 5,5% для первой категории с начала 2021 года против 13% для второй. Такие различия в ценовой динамике дополнительно поддерживают спрос на продукты мясопереработки на фоне снижения доходов населения. Однако, по мнению НКР, по итогам 2021 года полуфабрикаты в среднем подорожают на 8-10%, в том числе в связи с опережающим ростом цен на мясо.

Экспорт продукции мясопереработки растёт, а импорт снижается. Так, в 2020 году поставки продуктов мясопереработки за рубеж в среднем увеличились на 30%, а за первую половину 2021 года — на 39%. За текущий год в целом НКР ожидает повышения экспорта на 15%.

Сегмент мясопереработки показывает в среднем невысокую операционную маржинальность бизнеса и требует больших капитальных вложений. Операционная маржинальность лидеров рынка — таких компаний, как «Останкино», AVI Group, «Черкизово», «Великолукский», «Талина» — по итогам 2020 года составляла до 7%, а в среднем по рынку составила около 2,8%. Однако стремление к глубокой переработке мяса с применением безотходных технологий может в будущем положительно сказаться на оценке инвестиционной привлекательности мясопереработчиков.

Мясопереработка — заключительный этап в вертикально-интегрированной цепочке производства мяса, один из важнейших в отрасли. Этот процесс запускается после выпуска мяса, то есть прохождения всех подготовительных этапов — от бойни до разделки туши, включая обвалку, жиловку и сортировку мяса и субпродуктов.

Производителю этот процесс помогает существенно увеличить коэффициент реализации туши и снизить долю неликвидных отходов: субпродукты (внутренние органы, уши, хвосты, жилы, хрящи, пленки, слизистые, кожа и т. д.) и менее интересные покупателю отрубы перерабатываются в продукцию с более длительными сроками годности. А потребитель получает возможность выбора полуфабрикатов, включая сосиски и стейки, пельмени и нагетсы, чевапчичи и котлеты.

В перспективе отрасль нацелена на 100-процентную (zero waste) переработку, которая позволит как повысить маржинальность, так и смягчить воздействие на окружающую среду. Пока же производители мяса стремятся диверсифицировать конечную продукцию и для этого, как правило, стараются обзавестись собственным заводом по переработке, либо найти выгодных партнёров по переработке. При этом доли мяса и продуктов мясопереработки формируются в зависимости от спроса покупателей на данный момент и в значительной степени сказываются на маржинальности.

По составу полуфабрикаты подразделяются на мясные и мясосодержащие (мясные кулинарные изделия).

Последние содержат и не мясные ингредиенты, например, соль и специи, сою, крупу, хлеб, лук.

По термическому состоянию полуфабрикаты бывают охлаждёнными, подмороженными и замороженными..

Zero waste — концепция минимального неблагоприятного воздействия человеческой деятельности на окружающую среду: уменьшение количества отходов и их токсичности, вторичная переработка и повторное использование

Основные аспекты развития российского рынка мясопереработки в 2020-2021 гг.

Последние годы многие россияне всё больше отдают предпочтение таким мясным полуфабрикатам, как котлеты, фарш, наггетсы, бифштексы, которые воспринимаются как домашняя еда, приготовленная быстро и своими руками. Пандемия коронавируса, существенно повлиявшая на образ жизни и вкусы людей, лишь усилила эту тенденцию. Удалённая работа подтолкнула потребителей как заказывать готовую еду из ресторанов, так и чаще готовить дома, при этом внимание акцентируется на скорости приготовления, вкусовых свойствах и пользе продукции в рамках здорового образа жизни. Продолжает расти и популярность готовой к употреблению продукции, которую часто продают в индивидуальной упаковке: сегменты ready-to-eat (RTE, можно употреблять без обработки) и ready-to-cook (RTC, сначала нужно приготовить).

Вдобавок благодаря интересу к здоровому образу жизни растёт спрос на функциональные продукты мясопереработки. Эта отрасль находится на начальных этапах развития по всему миру, хотя «Докторская» колбаса — самый известный пример такого продукта в нашей стране — появилась ещё в 1936 году в СССР.

В 2020 году рынок мясопереработки усилил рост производства до 7,1% в среднем по всем сегментам с 5,1% в допандемийном 2019 году. Производство колбасных изделий увеличилось до 2,3 млн тонн, а мясных полуфабрикатов и кулинарных изделий — до 4,1 млн тонн. Наиболее активный подъём отмечается в сегменте мясных полуфабрикатов — на 9,6%, их доля в структуре продуктов мясопереработки постепенно увеличивается, в среднем на 1-2 процентных пункта в год.

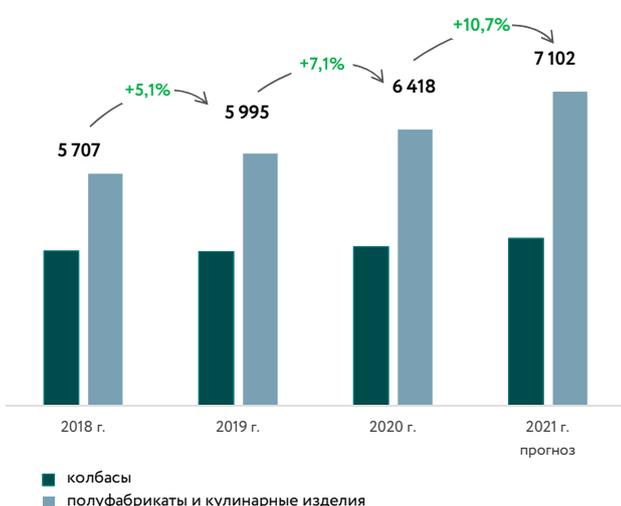
В I квартале 2021 года эта тенденция продолжилась: производство растёт быстрее 2020 года, в среднем на 8,1%. При этом выпуск мясных полуфабрикатов увеличился на 10,4%, а мясных кулинарных изделий (сегмент RTE) — на 10,5%.

По мнению НКР, по итогам 2021 года рынок мясопереработки прибавит около 11%, в том числе выпуск полуфабрикатов увеличится на 13,5-14% по сравнению с предыдущим годом.

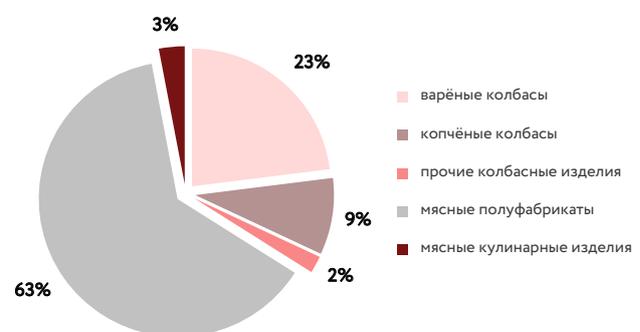
Функциональные продукты

мясопереработки соответствуют требованиям здорового питания: содержат большое количество белка, сбалансированный объём жиров, витамины, минеральные вещества, пищевые волокна, полиненасыщенные жирные кислоты, при этом в них практически нет углеводов.

I Годовая динамика производства



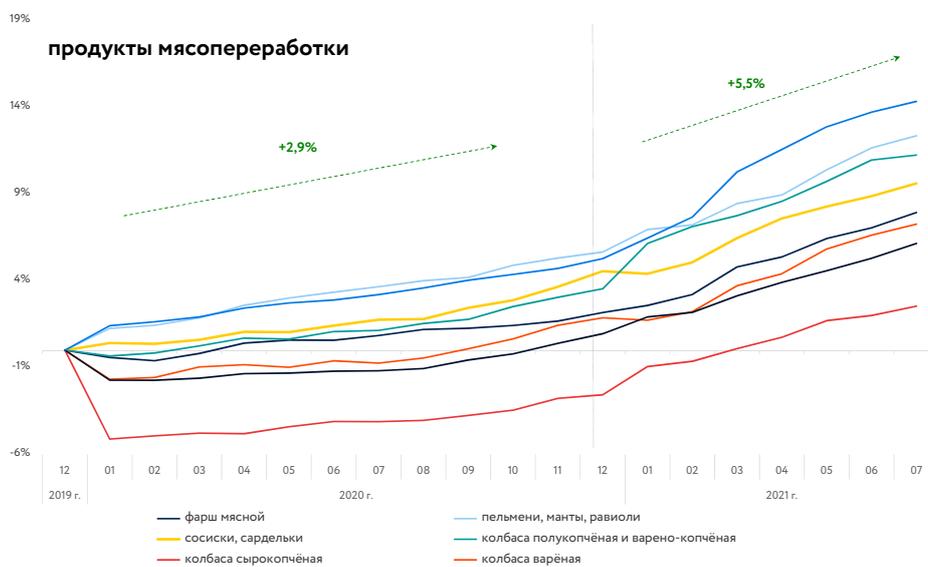
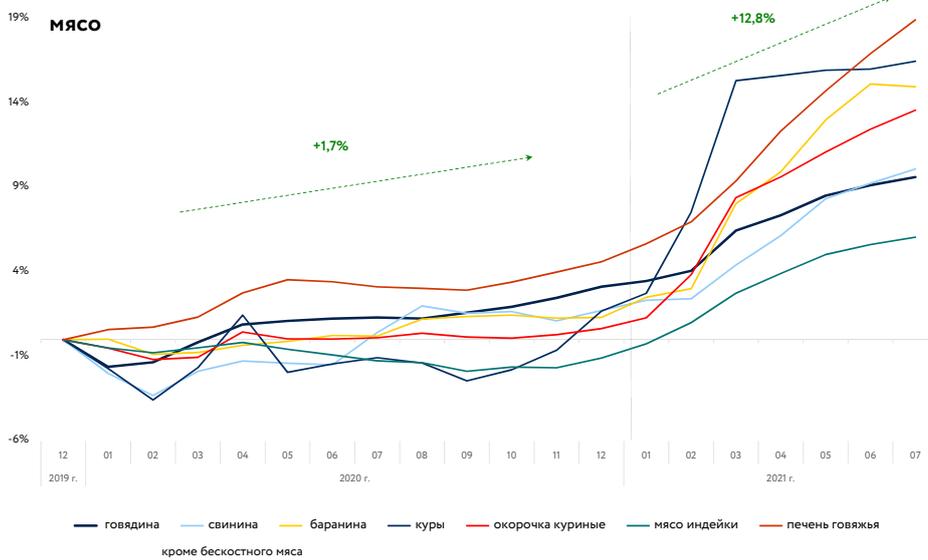
II Структура производства, I квартал 2021 г.



Источники: данные Центра ФГБУ Центр Агроаналитики при Минсельхозе России; расчёты НКР

Полуфабрикаты дорожают медленнее, чем мясо. Одна из основных причин — высокая рыночная доля мясосодержащих полуфабрикатов, в составе которых мясо является важным и самым дорогим, но далеко не единственным ингредиентом. Если 2020 год показывал рост цен на полуфабрикаты в пределах инфляционных ожиданий, то с начала 2021 года полуфабрикаты прибавили в цене в среднем 5,5%, а мясо — в среднем 13% (больше всего подорожала курица — на 15% по состоянию на июль 2021 года по сравнению с 2020 годом в связи с подорожанием зернового корма). Более медленный рост цен на продукты мясопереработки способствует повышенному спросу на них на фоне снижения доходов населения. Однако, по оценкам НКР, по итогам 2021 года полуфабрикаты в среднем подорожают на 8-10%, в том числе в связи с опережающим ростом цен на мясо.

III Потребительские цены



Источники: данные ЕМИСС; расчёты НКР

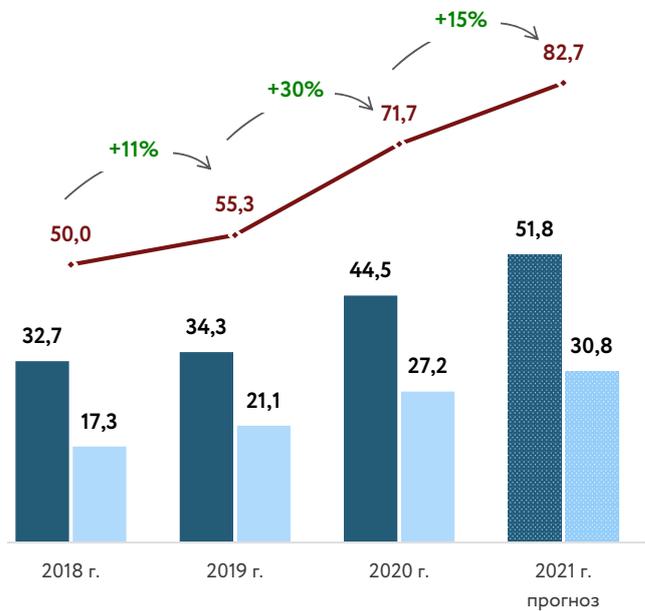
Экспорт продукции мясopереработки продолжает расти, в то время как доля импорта неуклонно снижается в связи с развитием российской брендированной продукции из мяса и расширением её ассортимента. С точки зрения экспорта 2020 год стал особенно успешным для рынка мясopереработки: рост поставок за рубеж составил в среднем около 30%, почти две трети из них (62%) пришлось на колбасы. По данным Федеральной таможенной службы (ФТС), из 39 стран-импортёров около 62% объёмов мясной продукции в прошлом году закупил Казахстан, 12% – Украина, 8% – Азербайджан.

Ориентируясь на экспорт, российские компании начали развивать производство мясных субпродуктов и изделий из них: копчёные куриные лапки, свиные уши, бычьи хвосты, маринованные свиные кишки или мясную колбасу из куриных сердечек. Для россиян все эти продукты выглядят экзотическими, но они крайне востребованы жителями азиатского и латиноамериканского регионов. На данный момент такая продукция составляет до 3% российского экспорта, в будущем эта доля будет расти по мере расширения ассортимента и увеличения числа российских поставщиков.

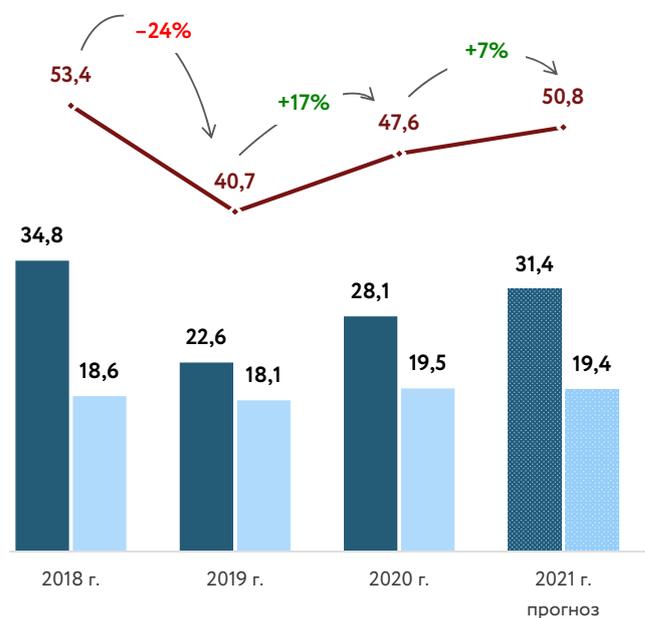
В январе–июне 2021 года экспорт продукции мясopереработки подскочил на 39% по сравнению с первой половиной 2020 года. Всего в текущем году НКР ожидает роста экспорта на 15% в связи с расширением производственных мощностей компаний, увеличением доли продукции с высокой добавленной стоимостью, а также открытием новых экспортных каналов сбыта (например, поставки в Китай).

Между тем доля импорта колбас и готовой мясной продукции год от года снижается: с 52% в 2018 году до 40% по итогам 2020 года. В общей сложности продукты мясopереработки в РФ поставляют 22 страны, 89% объёма в прошлом году обеспечила Белоруссия, 3% – Сербия, 2% – Польша. Согласно имеющимся данным за текущий год, отечественная продукция продолжает вытеснять зарубежную; ожидается, что доля импорта за весь 2021 год уменьшится до примерно 38%, по оценкам НКР.

IV Экспорт продуктов мясopереработки, тыс. т



V Импорт продуктов мясopереработки, тыс. т



■ колбасы
 ■ готовая продукция из мяса
 - - - всего продуктов

Источники: данные ФТС (ТНВЭД 1601, 1602); расчёты НКР

Тренды и крупнейшие игроки российского рынка мясопереработки в 2020–2021 гг.

Лидеры рынка – компании «Останкино», ABI Group и «Черкизово» – контролируют более трети производства мясной продукции. Однако концентрация рынка остаётся низкой, сохраняется большое число независимых мясоперерабатывающих производств; индекс Херфиндала – Хиршмана, использующийся в том числе для оценки степени монополизации отрасли, составляет всего 0,04.

Стратегия развития крупных игроков мясного рынка в настоящее время выстраивается вокруг переработки с целью увеличить долю продаж продукции с высокой добавленной стоимостью. Продукты с высокой добавленной стоимостью пользуются высоким спросом в общепите, в том числе на предприятиях быстрого питания (для приготовления бургеров, наггетсов, пицц и пр.). Вертикально интегрированные агропромышленные холдинги – «Останкино», ABI Group и «Талина» – увеличили капитальные вложения в 2020 году в 1,5 раза, причём значительная доля инвестиций идёт именно на развитие переработки.

Чем выше глубина мясопереработки и процент сырья, получаемого от забоя, тем выше добавленная стоимость конечной продукции. В среднем по отрасли она составляет +7–10% к выручке. При этом сегмент мясопереработки показывает в среднем невысокую операционную маржинальность. Например, операционная маржинальность ведущих компаний отрасли («Останкино», ABI Group, «Черкизово», «Великолукский», «Талина») по итогам 2020 года доходила до 7%, а в среднем по рынку она составила около 2,8%.

Таким образом, инвестиции в сегмент мясопереработки без последовательной вертикальной интеграции агропромышленного бизнеса являются малопривлекательными, для эффективного развития требуются крупные бизнес-модели полного цикла и долгосрочные проекты.

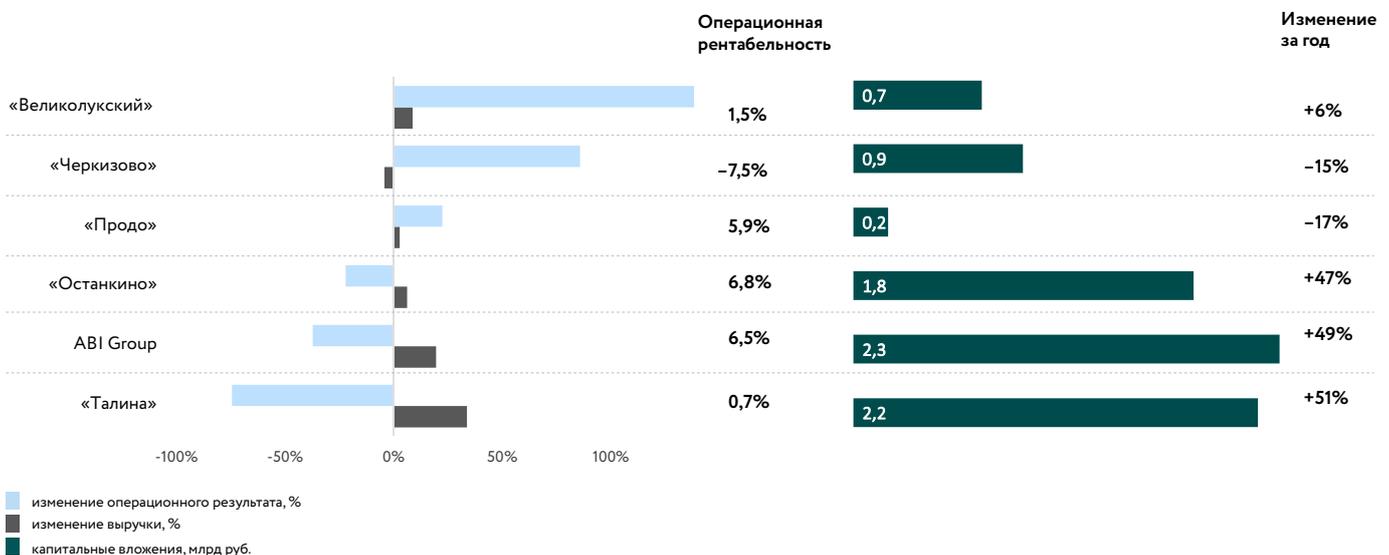
Вместе с тем усиление роста экспорта продуктов мясопереработки до пиковых 30% в 2020 году является косвенным доказательством активного развития этого сегмента рынка, в том числе проявление интереса к нему среди всё большего количества мясных предприятий России.

VI Лидеры рынка, %



Источники: данные Nielsen (декабрь 2020 года); данные компаний; расчёты НКР

VI Финансовые показатели, 2020 г.



Практически каждый мясоперерабатывающий завод имеет возможность расширить бизнес за счёт производства побочных материалов. Тем самым предприятие не только расширяет и диверсифицирует номенклатуру продукции, повышая эффективность, но и сокращает отходы производства.



Увеличение глубины переработки

С 2006 года «Мираторг», крупнейший в России производитель свинины и говядины, совместно с Sadia SA (Бразилия) развивает производство полуфабрикатов, например, уже более 10 лет поставляет наггетсы и мясные котлеты в рестораны быстрого питания сети McDonald's.

В 2018 году «Мираторг» запустил производство кормов для кошек и собак на основе переработки субпродуктов: свиных пяточков, а также ног и ушей свиней и крупного рогатого скота.

В 2019 году компания открыла кожевенный завод по производству кожи для салонов автомобилей (BMW, Audi и Mercedes) и дорогой кожгалантереи (Gucci).

Компания совместно с Van Hesse планирует проект переработки побочной продукции животного происхождения (гепарина и желатина) с объёмом инвестиций около 4,4 млрд руб. Слизистая желудочно-кишечного тракта свиней — сырьё для гепарина, средства для борьбы с тромбами сосудов (в том числе считаются одним из осложнений коронавирусной инфекции). До 2021 года компоненты для получения гепарина в России не производились и закупались за рубежом.



RTE + RTC

Одним из лидеров направления ready-to-eat в России является группа «Черкизово». В 2020 году она приобрела у CARGILL завод ООО «Компас Фудс», выпускающий полуфабрикаты из птицы, и тем самым укрепила свои позиции в этом сегменте. Сейчас продукция «Черкизово» поставляется в крупнейшие сети фастфуда



Функциональные продукты

В 2021 году группа «ПРОДО» совместно с диетологами выпустила курино-говяжьи джерки (кусочки сыровяленого мяса), которые соответствуют принципам функционального питания и подходят для кетогенной диеты — низкоуглеводного питания с высоким содержанием жирным и умеренным содержанием белка.



Фармацевтика

Фармкомпании получают эндокринно-ферментную продукцию из головного мозга и лёгких крупного рогатого скота, ветеринарные препараты — из мясокостной муки, высушенных экстрактов желудочно-кишечного тракта, лимфатических узлов; гематоген — из бычьей крови, ранозаживляющие препараты (солкосерил, актовегин) — из телячьей крови; функциональный мясной протеин и кератин — из малоценных продуктов потрошения птицы; коллаген — из куриных шей и т. д.



Зелёный тренд: биотопливо на основе жировых отходов

В 2020 году агрохолдинг АО «Сибagro» начал реализацию проекта переработки органических отходов своего свиного комплекса «Томский» в биотопливо. Установка GR-2 использует любое органическое сырьё, в том числе животного происхождения, преобразуя его в газообразный продукт, бионефть и твёрдые топливные компоненты, из которых можно получать бензин, дизель, мазут, угольные брикеты. Технология внедрена при участии ульяновского завода ООО «Техника-Технология-Конструкции».

© 2021 ООО «НКР»
Ограничение
ответственности

Все материалы, автором которых выступает Общество с ограниченной ответственностью «Национальные Кредитные Рейтинги» (далее — ООО «НКР»), являются интеллектуальной собственностью ООО «НКР» и/или его лицензиаров и защищены законом. Представленная [на сайте ООО «НКР» в сети Интернет](#) информация предназначена для использования исключительно в ознакомительных целях.

Вся информация о присвоенных ООО «НКР» кредитных рейтингах и/или прогнозах по кредитным рейтингам, предоставленная [на сайте ООО «НКР» в сети Интернет](#), получена ООО «НКР» из источников, которые, по его мнению, являются точными и надёжными. ООО «НКР» не осуществляет проверку представленной информации и не несёт ответственности за достоверность и полноту информации, предоставленной контрагентами или связанными с ними третьими лицами.

ООО «НКР» не несёт ответственности за любые прямые, косвенные, частичные убытки, затраты, расходы, судебные издержки или иного рода убытки или расходы (включая недополученную прибыль) в связи с любым использованием информации, автором которой является ООО «НКР».

Любая информация, являющаяся мнением кредитного рейтингового агентства, включая кредитные рейтинги и прогнозы по кредитным рейтингам, является актуальной на момент её публикации, не является гарантией получения прибыли и не служит призывом к действию, должна рассматриваться исключительно как рекомендация для достижения инвестиционных целей.

Кредитные рейтинги и прогнозы по кредитным рейтингам отражают мнение ООО «НКР» относительно способности рейтингуемого лица исполнять принятые на себя финансовые обязательства (кредитоспособность, финансовая надёжность, финансовая устойчивость) и/или относительно кредитного риска его отдельных финансовых обязательств или финансовых инструментов рейтингуемого лица на момент публикации соответствующей информации.

Воспроизведение и распространение информации, автором которой является ООО «НКР», любым способом и в любой форме запрещено, кроме как с предварительного письменного согласия ООО «НКР» и с учётом согласованных им условий. Использование указанной информации в нарушение указанных требований запрещено.

Любая информация, размещённая [на сайте ООО «НКР»](#), включая кредитные рейтинги и прогнозы по кредитным рейтингам, аналитические обзоры и материалы, методологии, запрещена к изменению, ранжированию.

Содержимое не может быть использовано для каких-либо незаконных или несанкционированных целей или целей, запрещённых законодательством Российской Федерации.

Кредитные рейтинги и прогнозы по кредитным рейтингам доступны [на официальном сайте ООО «НКР» в сети Интернет](#).