

Рынок шоколада: Швейцария

Маркетинговое исследование подготовили студенты 3 курса группы ДМВ Давыдова Антонина, Лазакович Евгения, Привалов Всеволод.



Шоколад – кондитерское изделие на основе масла какао, являющееся продуктом переработки какао-бобов богатых теобромином и кофеином. Изделие получило широкое распространение во всём мире, став одним из самых популярных типов еды, оно часто применяется в кулинарии.

Шоколад входит в состав большого количества продуктов – преимущественно десертных: торты, пудинги, муссы, шоколадные пирожные и печенья. Многие конфеты наполнены или покрыты шоколадом; также твёрдые плитки шоколада и батончики, покрытые шоколадом, едят в качестве «закуски-перекуса».

Шоколад бывает четырёх видов:

- горький
- молочный
- белый
- рубиновый

Для чего нужен шоколад?

- Шоколад улучшает настроение;
- Организм реагирует усиленной выработкой гормонов счастья: серотонина и эндорфина;
- Минералы: калий, кальций, магний, фосфор, натрий, железо;
- Содержит витамины группы В, Е, РР.

Основные игроки на рынке шоколада в Беларуси: “Коммунарка”, “Спартак” и “Идеал”.

Рынок шоколада в Швейцарии

Швейцария не просто дышит шоколадом — она им живет. Швейцарцы считаются нацией, которая потребляет шоколад буквально в лидирующих количествах.

Около 18 наиболее крупных фабрик Швейцарии (где трудится более 4.500 сотрудников) ежегодно производят около 200 тысяч тонн шоколада.

Спрос на шоколад в Швейцарии в прошлом году сократился до 9,9 кг, опустившись до самого низкого показателя за последние 40 лет. Жители Швейцарии стали отдавать всё большее предпочтение иностранному (более дешевому) шоколаду. Импорт продукции по итогам 2020 года увеличился на 1,8%. Доля импортного шоколада в Швейцарии достигла нового рекорда – 43%.



Основные игроки рынка шоколада в Швейцарии:

- Chocولات Halba
- Barry Callebaut
- Maestrani
- Stella Bernrain
- Favarger

- Lindt
- Ferrero
- Mars
- Frey
- Mondelez International
- Caillei

Тенденции потребления

В Швейцарии 35% приходится на потребление **высококачественного** темного шоколада, что частично обусловлено предпочтениями потребителей в отношении более здоровых продуктов. Потребители все больше обращают внимание на **происхождение и качество** какао-бобов. Производители шоколада реагируют на эту тенденцию: например, швейцарский производитель шоколада Löw Delights производит веганские шоколадные конфеты премиум-класса. Lindt & Sprüngli создали линию без сахара со стевией, а Nestlé адаптировала свой рецепт для своего шоколада Cailler, чтобы он содержал меньше сахара.

Чтобы соответствовать растущим ожиданиям клиентов, компании пытаются выделить не только происхождение какао, но также **историю бренда и место**, где был произведен конечный продукт.

Некоторые другие тенденции потребления в Швейцарии:

- Наблюдается тенденция к перекусу “на ходу”;
- Предпочтения потребителей в пользу более здоровых продуктов;
- Швейцарцы больше всех тратят на экологически чистые продукты в мире;

- При принятии решения о покупке обращают внимание на соотношение цены и качества, а не на дизайн или репутацию бренда;
- Популярен шоколад для особых случаев, таких как Пасха, Рождество и др.



Подробнее с маркетинговым исследованием можно ознакомиться [здесь](#).