# Пиво на ПРОДЭКСПО-2023: большие и малые

Тематика: **Промышленность**
**Корпоративные новости**

Дата публикации: 2.02.2023

Дата мероприятия / события: 2.02.2023

**г. Москва**

*На самой крупной продовольственной выставке России представлены не только крупнейшие пивные гиганты, но и небольшие, так называемые «крафтовые» пивоварни*

Пивные и слабоалкогольные бренды входят в салон «ПРОДЭКСПОWINE», в разделе «Пиво», где представлены 75 компаний из 5ти стран: Армении, Белоруссии, Грузии, России и Южной Осетии. Здесь такие гиганты, как ЧАСТНАЯ ПИВОВАРНЯ АФАНАСИЙ, ГК БАВАРИЯ, БОЧКАРЕВСКИЙ ПИВОВАРЕННЫЙ ЗАВОД, БУКЕТ ЧУВАШИИ, ГИФТ, КОЛОМЕНСКАЯ ПИВОВАРНЯ, ЛЫСКОВСКИЙ ПИВОВАРЕННЫЙ ЗАВОД, НОВОСИБИРСКАЯ ПИВОВАРЕННАЯ КОМПАНИЯ.
Несмотря на то, что крупнейшие пивные холдинги производят львиную долю фактического объема рынка, все эксперты отмечают неослабевающий интерес потребителей к малым пивоварням, которые как раз и формируют модные и порою неожиданные тренды, среди которых можно отметить уменьшение градуса пива (на фоне ЗОЖ), появление фруктового пива и других слабоалкогольных напитков – сидров, медовух.
Дирекция ПРОДЭКСПО не смогла остаться в стороне от тенденций рынка, и организовала, совместно с проектом RealBrew, корнер «Крафтовое пиво» - плацдарм для малых пивоварен. Впервые он был реализован в 2022 году и объединил около двадцати малых пивоварен, медоварен и сидроделен. О составе корнера «Продэкспо-2023», тенденциях в мире малого и большого пива мы беседуем с Еленой Тюкиной, главным редактором журнала "RealBrew", одного из соорганизаторов корнера.
«Алкоэксперт»: Каков качественный состав участников? Кто эти компании, какие они производят объемы?
Елена Тюкина: Форматы участников – малые предприятия со всей страны, объем выпускаемой продукции в среднем от 10 тысяч до 100 тысяч литров в месяц. Важно отметить, что кроме пивоварен выставляются медоварни и традиционные сидродельни – эти виды продукции все больше набирают популярность. Свои меды и яблоки в качестве сырья позволяют не зависеть от меняющейся внешней конъюнктуры, а конечный продукт является полностью натуральным. В этом году участвуют такие компании, как Knightberg brewery, LaBEERint Brewery, GANZA Brewery, РИВЕРТОМ 827, LiS Brew, Atmosphere Brewery, Plague Brew, пивоварня «Якорь», VAER, безалкогольная пивоварня Zero Point, Brew Dealers, A. V. S. Brewery, ЗОЛОТОЙ ХМЕЛЬ, Red Button, сидродельня ARTIS, сидродельня «Тридевятое», медоварня «Степь и Ветер»,
АЭ: Какого сегодня значение малого пивоварения в развитии всего рынка пива в России?
Е.Т: Во всем мире малые пивоварни задают тренды. Именно крафтовая революция в нашей стране позволила сместить фокус потребителя с того, что есть только светлое и темное пиво на то, что существует огромное разнообразие стилей пива и можно подобрать напиток на любой вкус – фруктовое, томатное, охмеленное, похожее на шампанское, выдержанное в бочках из-под дистиллятов – все это уже доступно на полках наших магазинов. Сети выделяют полки для малых производителей, предлагая покупателям разнообразное пиво. Мы видим, что промышленные пивоварни также включают в свои линейки те сорта, которые имеют спрос у малых пивоваров. Именно малые пивоварни в регионах проводят крафтовые фестивали, знакомя потребителей с все новыми и новыми стилями. Это мировая тенденция, крафтовое пивоварение – двигатель пивоварения в целом!

АЭ: Могут ли малые пивоварни становиться брендами? Примеры?
Е.Т: Внушительное количество малых производителей представлено на рынке уже много лет, и каждый год число их покупателей увеличивается. Так, в корнере выставляется крафтовая пивоварня Knightberg, отметившая свое пятнадцатилетие в прошлом году. Пивоварня производит пиво в разных стилях, а также традиционный сидр. Пивоварня LisBrew полюбилась покупателям в том числе из-за нестандартного подхода к дизайну упаковки, на полке их пиво выделяется всегда. Пивоварня LaBEERint Brewery известна добавлением интересных ингредиентов в пиво, а оренбургская медоварня «Степь и Ветер» давно завоевала сердца поклонников медов со всей страны.

АЭ: Можем ли мы говорить об импортозамещении в малом пивоварении?
Е.Т.: Российскому пивоварению нет необходимости замещать импортные бренды. То есть тот, кто предпочитает импортное пиво, в целом и так будет его пить. По ряду причин. Но однозначно российское пивоварение на сегодня находится на мировом уровне – это видно по экспорту российского пива, на пивных фестивалях за рубежом выставляются наши пивовары, делаются совместные варки с иностранными пивоварами. На российском рынке должно быть доступно все пиво - и российское, и импортное. В этой конкуренции выиграет только потребитель!

АЭ: Что Вы пожелаете участникам корнера?
Е.Т: Важно понимать, что в мире многое меняется: сегодня полностью перестраиваются каналы продаж, логистика, выстраиваются новые цепочки от производителя до покупателя. Очень рассчитываю, что выставка и то колоссальное общение, которое получат участники Корнера, помогут им в создании принципиально новых каналов сбыта продукции, подтолкнут к созданию востребованных продуктов и формированию уникальных трендов!

До встречи в Москве, в «ЭКСПОЦЕНТРЕ» на Красной Пресне», 6–10 февраля 2023 года!
Ваш билет: https://www.prod-expo.ru/ru/visitors/ticket/

Постоянная ссылка на материал: http://smi2go.ru/publications/149596/