

Примеры из практики (продолжение)

Собственные производства

При создании нового продукта мы сопоставляем возможности собственных производств с возможностями внешних партнеров и сравниваем экономическую эффективность. При равных возможностях и затратах предпочтение отдается собственным мощностям, которые играют важную роль в расширении ассортимента СТМ «Магнита» и позволяют оперативно реагировать на меняющиеся предпочтения потребителей.

На сегодняшний день в контуре Компании действуют 14 промышленных и 6 агропредприятий, которые выпускают широкий спектр товаров, включая овощи, специи, крупы и замороженную рыбу. Общая численность работников на объектах собственного производства составляет около 5,8 тыс. человек.

Собственные предприятия «Магнита»

Южный округ	Центральный округ	Приволжский округ
Краснодарский край	Тверская область	Саратовская область
▶ ООО «Кубанский комбинат хлебопродуктов»	▶ ОП Тверское	▶ Саратовский филиал
▶ ООО «Кондитер Кубани»	Чай, снеки, кофе	Бакалея, снеки
▶ Пластуновское ОП	Московская область	Пензенская область
▶ Тихорецкое ОП	▶ АО «Тандер» ЦФС РЦ «Дмитров»	▶ АО «Тандер» ЦФС РЦ «Генза»
▶ Новотитаровское ОП	Нарезка и упаковка сыра	Нарезка и упаковка сыра
▶ АО «Тандер» ЦФС РЦ «Краснодар»	Липецкая область	Самарская область
▶ АО «Тандер» ЦФФИО РЦ «Новороссийск»	▶ ООО «Москва на Дону»	▶ ОП Тольятти
▶ ООО «Тепличный комплекс «Зеленая линия» – Тихорецкое ОП	Овощи	Замороженные продукты
▶ ООО «Тепличный комплекс «Зеленая линия» – Пластуновское ОП	Белгородская область	Башкортостан
▶ ООО «Тепличный комплекс «Зеленая линия» – ОП «Грибной комплекс»	▶ ООО «Гринхаус»	▶ Уфимское ОП
▶ ООО «Тепличный комплекс «Зеленая линия» – ОП «Комплекс по выращиванию экзотических грибов и грибов вешенка»	Свежие овощи	Бакалея, снеки
		Оренбургская область
		▶ АО «Тандер» ЦФС РЦ «Оренбург»
		Нарезка и упаковка сыра

395 тыс. т продукции выпустили собственные предприятия «Магнита» в 2022 г.

+9% объем собственного производства в сравнении с 2021 г.

Кондитерская продукция, макаронные и мучные изделия, свежие овощи и зелень, грибы. Фасовка сыра, фруктов

— Агропредприятия

Интересные факты

25% всех томатов, реализуемых в магазинах «Магнит», выращены в собственных теплицах

18% всех фруктов и овощей продаются в сети «Магнит» под СТМ

120% такой рост продаж показывает премиальный бренд **Premiere of Taste** относительно 2021 г. Это самая быстрорастущая СТМ в сети

Бренд Stellar признан лучшей СТМ в сегменте «Парфюмерия и косметика» на выставке IPLS 2022



Все наши производственные объекты оснащены современным оборудованием с высоким уровнем автоматизации. 14 собственных лабораторий «Магнита» контролируют качество продукции на всех этапах производства – от закупки сырья до выпуска готовой продукции. За всеми объектами ведется постоянное наблюдение в режиме онлайн. Наши процессы соответствуют требованиям ГОСТ Р ИСО 22000–2007 и международной схемы сертификации FSSC v.5 (схема аудита и сертификации системы менеджмента безопасности пищевых продуктов).

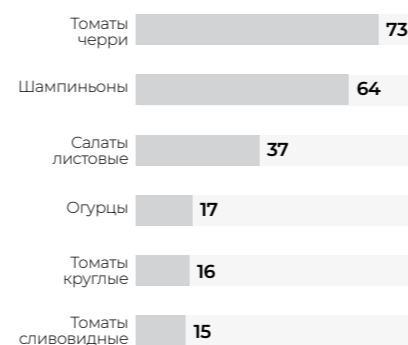
В 2022 г. продукция собственных предприятий «Магнита» завоевала 136 наград на международных конкурсах «Гарантия Качества», «Продукт года», «Лучший продукт» в различных номинациях: «Свежие овощи», «Бакалея», «Кондитерские изделия» и др.

Устойчивая упаковка

В 2022 г. при содействии технологов Компании создан Добровольный стандарт устойчивой упаковки (ESR Россия). В соответствии с обязательствами Компании в области устойчивого развития к 2025 г. не менее 50% упаковки СТМ и товаров собственного производства будет составлять перерабатываемая, многоразовая и компостируемая упаковка.

Сегодня перерабатываемая упаковка составляет 32% общего объема упаковки товаров собственного производства, потенциально перерабатываемая – 46%.

Доля собственного производства свежих продуктов¹, %



¹ Доля от общего объема продаж данной категории в кг.

Примеры из практики (продолжение)

Собственные производства (продолжение)

Импортозамещение

В 2022 г. мы приложили все усилия, чтобы минимизировать применение импортных материалов (сырья, ингредиентов, упаковки) на собственных производствах «Магнита».

В общей сложности объем используемых импортных компонентов сократился на 30%, компонентов, произведенных на импортном сырье, – на 37%.

В 3,5 раза в сравнении с 2021 г. выросла доля упаковочных материалов, производимых в России. Таким образом, сегодня в России производятся более 70% упаковочных материалов, применяемых Компанией, тогда как в 2021 г. этот показатель составлял лишь 20%.



Бережливое производство

Уже три года на собственных производствах «Магнита» применяются принципы бережливого производства, которые способствуют вовлечению персонала в производственные процессы, формированию ответственной культуры производства и высоких стандартов работы. По результатам 2022 г. 85% сотрудников собственных производств Компании прошли обучение основам бережливого производства.

В 2022 г. команда Кубанского комбината хлебопродуктов получила серебряный приз II Кубка по рационализации и производительности, организованного Агентством развития навыков и профессий, Министерством экономического развития Российской Федерации и Федеральным центром компетенций. В кубке приняли участие восемь предприятий из шести регионов страны: Новгородской, Ленинградской и Ярославской областей, а также Удмуртии, Бурятии и Краснодарского края.



>170 млн руб.

составил подтвержденный экономический эффект принятых предложений

В рамках прошедшего в Краснодарском крае регионального конкурса «Путь к совершенству», который нацелен в том числе на выявление лучших практик применения технологий бережливого производства, призерами стали семь кубанских предприятий. Первое место («золотой» уровень внедрения технологий) завоевал Кубанский комбинат хлебопродуктов, второе место – «ТД-холдинг». На «серебряном» уровне, по мнению жюри, находятся компании «Кондитер Кубани» и «Тепличный комплекс «Зеленая линия».

Кроме того, на предприятиях «Магнита» внедрена и широко используется система рационализаторства. Благодаря этому в 2021–2022 гг. от сотрудников поступило 3 185 предложений по оптимизации работы. К реализации принято 69% предложений, из них по состоянию на декабрь 2022 г. было внедрено 86%.



Открытие новых производств

Центр выращивания вешенок и опят

В декабре в Краснодарском крае на базе действующего шампиньонного центра заработал крупнейший в России центр выращивания вешенок, опят и грибов шиитаке производительностью более 1 тыс. т продукции в год. Объем инвестиций в его создание составил около 1 млрд руб.

Потребление грибов постоянно растет. Сегодня доля продаж вешенок, опят и шиитаке в магазинах «Магнита» составляет 10% от всех видов грибов и, как ожидается, будет расти быстрее рынка. Новый центр обеспечит гарантированные поставки больших объемов продукции высокого качества и максимальную привлекательность ценового предложения за счет строгого мониторинга затрат.

Центр обеспечивает полный цикл процессов: от заготовки соломы для субстрата до упаковки готовой продукции



и доставки собственным автотранспортом в регионы. «Магнит» использует российскую упаковку и кубанскую солому. Для каждого вида грибов построены камеры выращивания с необходимым микроклиматом. Сбор готовой продукции идет вручную, затем она поступает в зону мгновенного охлаждения для сохранения потребительских свойств и далее упаковывается. Отдельная лаборатория обеспечивает контроль качества на производстве.

Первая партия грибов, выращенных в центре, уже к Новому году поступила в магазины «Магнит» во всех регионах присутствия под брендом «Магнит Свежесть».

Новый центр обеспечит

100% потребности «Магнита» в опятах и грибах шиитаке

70% потребности в вешенках

Примеры из практики (продолжение)

Собственные производства (продолжение)

Производство кофе

В октябре на базе предприятия «Магнита» в Твери открылся цех по обжарке и фасовке кофе.

Поставки натурального зернового и молотого кофе восьми видов обжарки под брендами «Моя Цена», «Магнит» и Gusto di Roma уже начались во все магазины в 67 регионах присутствия сети. За счет использования собственных мощностей и логистики «Магнита» цена готовой продукции на 10% ниже аналогов в первом сегменте и на 20% – в сегменте «средний+».

Кофейные зерна для нового производства – арабика и робуста – поступают из Бразилии, Эфиопии, Уганды и Вьетнама. Для зернового кофе применяется гибридная технология обжарки, которая позволяет сохранить высокое качество продукции, раскрыть вкус напитка и потенциал зерна. Для молотого кофе используется охлажденный помол без нагревания зерен с сохранением аромата и вкуса.

Мини-пивоварня в суперсторе

В 2022 г. «Магнит» открыл первую собственную мини-пивоварню в одном из суперсторов Краснодар. Производственная зона расположена за стеклом – благодаря этому покупатели могут наблюдать за варкой пива.

Новый проект позволит нам предложить потребителям новый качественный продукт в среднем ценовом сегменте и нарастить компетенции в перспективной рыночной нише: продажи пива в магазинах «Магнит» за 2022 г. выросли почти на 22% в денежном выражении.

Продукция будет реализовываться под СТМ «Магнита». Решение о развитии и масштабировании проекта будет принято после тестирования и оценки покупательского отклика и бизнес-показателей.



до 6 тыс. л
пива разных видов в месяц сможет производить новая пивоварня

>800 т
кофе в год плановый объем производства

до 26%
потребности Компании в кофе может покрыть новый цех



Линия по выпуску деликатесов и колбасных изделий

В 2022 г. в одном из суперсторов Краснодара была запущена первая линия «Магнита» по производству деликатесов и колбасных изделий. Линия интегрирована в мясной цех магазина и рассчитана на выпуск около 45 т продукции в месяц.

Продукция изготавливается из натурального российского сырья – это различные колбасы, мясные хлеба, сыровяленая продукция, сардельки, сосиски. Также планируется создание отдельных позиций к новогодним и другим праздникам – например, колбасы с добавлением оливок, маслин, орехов.

При успешной реализации проекта он будет масштабирован на другие точки сети.

35
эксклюзивных позиций под собственным брендом «М Кухня» производит новая линия

Планы на 2023 год

«Магнит» планирует начать производство мицелия на базе собственного грибного комплекса в Краснодарском крае. Это позволит полностью заместить европейское сырье, повысить качество продукции и создать дополнительные рабочие места в Краснодарском крае. Центром производства станет современная лаборатория, где высококвалифицированные специалисты будут вести постоянную селекцию генетического материала, поддерживающую и улучшающую свойства грибных штаммов.



1,5 млн л
мицелия в год составит мощность нового производства

