



BusinessStat[®]

готовые обзоры рынков



Анализ рынка соусов для сектора HoReCa в Беларуси

демонстрационная версия отчета

АДРЕС:

107023, г. Москва
ул. Электрозаводская
д. 23, стр. 8

ТЕЛ.:

+7 (495) 180-04-19

ФАКС:

+7 (495) 180-04-19

ЭЛЕКТРОННАЯ ПОЧТА:

info@businessstat.ru

САЙТ:

www.businessstat.ru

Параметры исследования

Цель исследования

Составить баланс продаж соусов для сектора HoReCa, подготовить прогноз динамики рынка и определить потенциал дальнейшего развития.

Объект исследования

Соусы для сегмента HoReCa – специализированная категория гастрономических концентратов и заправок, разработанных с учетом повышенных требований профессиональной кухни к стабильности структуры, интенсивности вкуса и высокой скорости сервировки блюд. Это технологичные кулинарные решения, которые обеспечивают идентичность органолептических характеристик каждой порции при массовом производстве, экономят временные ресурсы кухонного персонала и обладают адаптированной упаковкой для удобного дозирования и длительного хранения в условиях ресторанного цикла.

В отличие от аналогичных товаров для розничной торговли, такие продукты характеризуются улучшенной термостабильностью и способностью эффективно взаимодействовать с широким спектром ингредиентов, сохраняя заданную вязкость и эстетичный вид при подаче.

Основные аспекты исследования

- объем и оборот рынка, его динамика, тенденции и сценарии развития
- средняя цена реализации
- численность потребителей
- факторы рынка, драйверы и барьеры
- инвестиционная привлекательность рынка

Сегментация рынка

по видам:

- азиатские соусы
- горчица и хрен
- готовые сложные соусы и маринады
- кетчуп и томатные соусы
- майонез и майонезные соусы
- соевый соус
- уксус и соусы на основе уксусной кислоты

Источники

- Национальный статистический комитет Республики Беларусь
- United Nations Statistics Division
- оценки экспертов
- показатели торговли
- отраслевые издания

Период исследования

- 2021-2025 гг, прогноз на 2026-2030 гг

География исследования

- Беларусь

Для кого предназначен отчет

«Анализ рынка соусов для сектора HoReCa в Беларуси» от BusinesStat полезен производителям, инвесторам и ритейлерам для понимания текущей конъюнктуры рынка и оценки перспектив его развития:

- производители соусов: объем и оборот рынка, его динамика, драйверы и барьеры, сценарии развития
- торговые компании: прогнозирование закупок, ценообразование в условиях волатильности
- инвесторы и банки: оценка отрасли, уровень конкуренции и инвестиционная привлекательность рынка

О компании

BusinesStat – независимая аналитическая компания. В портфеле более 5 тысяч готовых исследований:

- широкий географический охват: Россия, регионы РФ, Мир, страны СНГ, Индия, Китай, Ближний Восток и другие страны.
- аналитика без ИИ и нейросетей, все расчеты делают «живые» аналитики.
- все отрасли и рынки: анализируем любые рынки, включая самые сложные для расчетов: хайтек и IT, финансы и услуги для бизнеса, медицина и биотехнологии, логистика, недвижимость, промышленное оборудование и многие другие.
- прогноз развития рынка: обоснованный прогноз и сценарии динамики рынка на ближайшие 5 лет.

BusinesStat проводит исследования рынков с 2005 г. В компании работает несколько десятков [аналитиков](#) с многолетним опытом углубленного изучения своих отраслей.

Информацию о смежных рынках вы можете найти в других исследованиях BusinesStat:

- [Анализ рынка соусов в России](#)
- [Анализ рынка соусов в Казахстане](#)
- [Анализ рынка горчицы в странах СНГ](#)
- [Анализ рынка кетчупа и томатных соусов в России](#)
- [Анализ рынка майонеза и майонезных соусов в России](#)
- [Анализ рынка соевого соуса в России](#)

Резюме исследования

Динамика и ключевые тренды рынка соусов для сектора HoReCa в Беларуси в 2021-2025 гг.

...

Содержание

ОПРЕДЕЛЕНИЕ РЫНКА СОУСОВ

ПРОДАЖИ СОУСОВ В СЕКТОРЕ HORECA

Объем продаж

- Таблица 1. Продажи соусов в секторе HoReCa в Беларуси в 2021-2025 гг (тыс т)
- Диаграмма 1. Динамика продаж соусов в секторе HoReCa в Беларуси в 2021-2025 гг
- Таблица 2. Прогноз продаж соусов в секторе HoReCa в Беларуси в 2026-2030 гг (тыс т)
- Таблица 3. Продажи соусов в секторе HoReCa по вкусам в Беларуси в 2021-2025 гг (т)
- Диаграмма 2. Структура продаж соусов в секторе HoReCa по вкусам в Беларуси в 2025 г
- Таблица 4. Прогноз продаж соусов в секторе HoReCa по вкусам в Беларуси в 2026-2030 гг (т)

Оборот продаж

- Таблица 5. Продажи соусов в секторе HoReCa в Беларуси в 2021-2025 гг (млн долл)
- Диаграмма 3. Динамика продаж соусов в секторе HoReCa в Беларуси в 2021-2025 гг
- Таблица 6. Прогноз продаж соусов в секторе HoReCa в Беларуси в 2026-2030 гг (млн долл)
- Таблица 7. Продажи соусов в секторе HoReCa по вкусам в Беларуси в 2021-2025 гг (млн долл)
- Таблица 8. Прогноз продаж соусов в секторе HoReCa по вкусам в Беларуси в 2026-2030 гг (млн долл)

Средняя цена

- Таблица 9. Средняя цена соусов в секторе HoReCa в Беларуси в 2021-2025 гг (долл за кг)
- Диаграмма 4. Динамика средней цены соусов в секторе HoReCa в Беларуси в 2021-2025 гг
- Таблица 10. Прогноз средней цены соусов в секторе HoReCa в Беларуси в 2026-2030 гг (долл за кг)
- Таблица 11. Средняя цена соусов в секторе HoReCa по вкусам в Беларуси в 2021-2025 гг (долл за кг)
- Таблица 12. Прогноз средней цены соусов в секторе HoReCa по вкусам в Беларуси в 2026-2030 гг (долл за кг)

ПОКУПАТЕЛИ СОУСОВ В СЕКТОРЕ HORECA

Операторы сектора HoReCa

- Таблица 13. Численность предприятий общественного питания в Беларуси в 2021-2025 гг
- Таблица 14. Прогноз численности предприятий общественного питания в Беларуси в 2026-2030 гг
- Таблица 15. Структура численности предприятий общественного питания по видам заведений в Беларуси в 2021-2025 гг (%)
- Таблица 16. Прогноз структуры численности предприятий общественного питания по видам заведений в Беларуси в 2026-2030 гг (%)

Объем потребления и средние затраты на покупку

- Таблица 17. Объем потребления соусов в секторе HoReCa в Беларуси в 2021-2025 гг (кг в год)
- Таблица 18. Прогноз объема потребления соусов в секторе HoReCa в Беларуси в 2026-2030 гг (кг в год)
- Таблица 19. Средние затраты на соусы в секторе HoReCa в Беларуси в 2021-2025 гг (долл в год)

- Таблица 20. Прогноз средних затрат на соусы в секторе HoReCa в Беларуси в 2026-2030 гг (долл в год)

ВЫВОДЫ И ПРОГНОЗЫ

Рыночные драйверы и барьеры

Тренды и сценарии развития рынка

Инвестиционная привлекательность рынка

Выводы

МЕТОДИКА ИССЛЕДОВАНИЯ РЫНКА

- Диаграмма 5. Методика анализа рынка BusinessStat

Список таблиц и диаграмм

ТАБЛИЦЫ

- Таблица 1. Продажи соусов в секторе HoReCa в Беларуси в 2021-2025 гг (тыс т)
- Таблица 2. Прогноз продаж соусов в секторе HoReCa в Беларуси в 2026-2030 гг (тыс т)
- Таблица 3. Продажи соусов в секторе HoReCa по вкусам в Беларуси в 2021-2025 гг (т)
- Таблица 4. Прогноз продаж соусов в секторе HoReCa по вкусам в Беларуси в 2026-2030 гг (т)
- Таблица 5. Продажи соусов в секторе HoReCa в Беларуси в 2021-2025 гг (млн долл)
- Таблица 6. Прогноз продаж соусов в секторе HoReCa в Беларуси в 2026-2030 гг (млн долл)
- Таблица 7. Продажи соусов в секторе HoReCa по вкусам в Беларуси в 2021-2025 гг (млн долл)
- Таблица 8. Прогноз продаж соусов в секторе HoReCa по вкусам в Беларуси в 2026-2030 гг (млн долл)
- Таблица 9. Средняя цена соусов в секторе HoReCa в Беларуси в 2021-2025 гг (долл за кг)
- Таблица 10. Прогноз средней цены соусов в секторе HoReCa в Беларуси в 2026-2030 гг (долл за кг)
- Таблица 11. Средняя цена соусов в секторе HoReCa по вкусам в Беларуси в 2021-2025 гг (долл за кг)
- Таблица 12. Прогноз средней цены соусов в секторе HoReCa по вкусам в Беларуси в 2026-2030 гг (долл за кг)
- Таблица 13. Численность предприятий общественного питания в Беларуси в 2021-2025 гг
- Таблица 14. Прогноз численности предприятий общественного питания в Беларуси в 2026-2030 гг
- Таблица 15. Структура численности предприятий общественного питания по видам заведений в Беларуси в 2021-2025 гг (%)
- Таблица 16. Прогноз структуры численности предприятий общественного питания по видам заведений в Беларуси в 2026-2030 гг (%)
- Объем потребления и средние затраты на покупку
- Таблица 17. Объем потребления соусов в секторе HoReCa в Беларуси в 2021-2025 гг (кг в год)
- Таблица 18. Прогноз объема потребления соусов в секторе HoReCa в Беларуси в 2026-2030 гг (кг в год)
- Таблица 19. Средние затраты на соусы в секторе HoReCa в Беларуси в 2021-2025 гг (долл в год)
- Таблица 20. Прогноз средних затрат на соусы в секторе HoReCa в Беларуси в 2026-2030 гг (долл в год)

ДИАГРАММЫ

- Диаграмма 1. Динамика продаж соусов в секторе HoReCa в Беларуси в 2021-2025 гг
- Диаграмма 2. Структура продаж соусов в секторе HoReCa по вкусам в Беларуси в 2025 г
- Диаграмма 3. Динамика продаж соусов в секторе HoReCa в Беларуси в 2021-2025 гг
- Диаграмма 4. Динамика средней цены соусов в секторе HoReCa в Беларуси в 2021-2025 гг
- Диаграмма 5. Методика анализа рынка BusinessStat

Определение рынка соусов

Соусы для сегмента HoReCa – специализированная категория гастрономических концентратов и заправок, разработанных с учетом повышенных требований профессиональной кухни к стабильности структуры, интенсивности вкуса и высокой скорости сервировки блюд. Это технологичные кулинарные решения, которые обеспечивают идентичность органолептических характеристик каждой порции при массовом производстве, экономят временные ресурсы кухонного персонала и обладают адаптированной упаковкой для удобного дозирования и длительного хранения в условиях ресторанного цикла.

В отличие от аналогичных товаров для розничной торговли, такие продукты характеризуются улучшенной термостабильностью и способностью эффективно взаимодействовать с широким спектром ингредиентов, сохраняя заданную вязкость и эстетичный вид при подаче.

Соусы применяются в кулинарии с целью:

- Улучшения вкуса и аромата готовых блюд – соусы могут быть сладкими, кислыми, острыми, пикантными, кремовыми, что зависит от вкусовых предпочтений потребителей
- Увеличения влажности и сочности блюд – соусы предотвращают пересушивание и сохраняют влагу, делая блюда более нежными и сочными
- Декоративность и презентация блюд – соусы используются для украшения блюд и повышения визуальной привлекательности
- Дополнительный акцент в блюдах – соусы могут подчеркнуть и дополнить определенный ингредиент блюда или добавить интересный контраст
- Обогащение текстур блюда – соусы добавляют разнообразие текстур в блюдах

Азиатские соусы являются неотъемлемым ингредиентом традиционных кухонь стран Дальнего Востока. В основном это соусы для мяса, пасты, обладающие характерным острым вкусом. Данные соусы изготавливаются с добавлением соевого соуса, васаби, сладкого перца чили. Примерами популярных азиатских соусов можно назвать: пондзу, унаги, шрирача (сирача), кимчи, том ям, том кха. В данном исследовании в категории азиатских соусов, кроме перечисленных, рассматриваются все разновидности соевого соуса (например, ореховый, устричный, спайси), а также рисовый уксус.

Горчица – соус из цельных и (или) молотых семян одноименного растения с добавлением воды, уксуса и других ингредиентов (наиболее употребляемые – сахар, соль, растительное масло). Распространенными видами горчицы являются: желтая (ярко-желтый цвет, мягкий вкус), дижонская (однородная текстура, пряный вкус) и цельнозерновая (грубая текстура, сильный и острый вкус). В данном исследовании горчица и хрен рассматриваются совместно как отдельный вид соусов.

Готовые сложные соусы относятся к категории «многокомпонентных» соусов. Их обычно готовят на основе растительного масла, кисломолочных продуктов (сметаны, йогурта, мягкого сыра, пахты), майонеза, бульонов, с добавлением горчицы, уксуса, кетчупа, соков, соевого соуса, различных приправ, меда, мелко порубленной зелени, овощей или фруктов, грибов, алкоголя. Готовых сложных соусов достаточно большое разнообразие. Примерами популярных готовых сложных соусов можно назвать: цезарь, сырный, тартар, горчичный, песто, барбекю, терияки, чесночный, кисло-сладкий, бургер, брусничный, грибной, баффало, гранатовый, карри, цитрусовый.

Майонез – холодный соус, приготовленный из растительного масла, яичного желтка, уксуса или лимонного сока, горчицы, сахара, поваренной соли и других приправ. **Майонезным соусом**

считается продукт с меньшим содержанием жира, чем в классическом майонезе. Майонез и майонезные соусы являются универсальными популярными продуктами, применяются в разнообразных блюдах. В данном исследовании майонез и майонезные соусы рассматриваются совместно как отдельный вид соусов.

Маринад – смеси из сухих и жидких компонентов с добавлением разных приправ. Они используются для консервирования продуктов, для вкусового оформления блюд, для подготовки некоторых сырых продуктов к тепловой обработке.

Соевый соус – продукт ферментации соевых бобов под воздействием грибов вида аспергилл (*aspergillus*). Соевый соус выступает одним из ключевых компонентов китайской и японской кухни. Соевый соус изготавливается из перебродивших пшеницы, соевых бобов, воды и морской соли. В данном исследовании в категории соевых соусов рассматривается классический традиционный продукт без специальных добавок.

Томатный соус – жидкий соус на основе свежих томатов или продуктов их переработки с добавлением пряностей и специй. Для томатного соуса не существует строгих стандартов. **Кетчупом** называют приправу определенной консистенции из свежих томатов, либо томатных продуктов, с пряностями и специями. В данном исследовании томатный соус и кетчуп рассматриваются совместно как отдельный вид соусов.

Уксус – продукт ферментации, который используется в кулинарии как приправа, а также в качестве консерванта. Широко известным видом уксуса является столовый уксус, представляющий собой готовый для употребления в пищу слабый раствор уксусной кислоты. Также достаточно распространены такие виды уксуса, как яблочный (из яблочного сырья), винный (из виноградного сырья) и бальзамический (на основе винного уксуса и виноградного сырья). В данном исследовании в категории соусов на основе уксусной кислоты рассматриваются совместно разные виды уксуса.

Хрен – традиционный русский соус с острым и ароматным вкусом. Изготавливается из свежего или маринованного корня одноименного растения, который измельчается и смешивается с уксусом или лимонным соком, солью и сахаром. Иногда к соусу из хрена добавляют майонез или сметану для придания более нежной консистенции и мягкого вкуса. Хрен сочетается с мясными блюдами, особенно говядиной, свининой и рыбой, а также используется в качестве дополнительного ингредиента для сэндвичей, закусок, салатов.

В обзоре за товарную единицу принимается соус в заводской потребительской упаковке. Не являются предметом исследования кулинарные соусы в составе готовых блюд, даже если они помещены в отдельную емкость, и соусы в сухом виде как порошок для последующего разведения жидкостью.

Продажи соусов для сектора HoReCa

Продажи соответствуют общему количеству продукции, реализованному на внутреннем рынке страны. Продажи измеряются в натуральном выражении (в тоннах, литрах, штуках, иногда – условных упаковках). Продажи можно привести в стоимостном выражении (в обороте рынка), с учетом средневзвешенной цены продаж.

Статистические органы не ведут учет продаж всех товаров и услуг. Статистика собирается только по связанным показателям баланса. Балансовый метод позволяет рассчитать продажи путем сложения производства и импорта и вычитанием экспорта, с учетом складских запасов на начало года.

Балансовый метод позволяет оценить натуральный объем продаж, оборот рынка рассчитывается через средний чек. Для определения средней цены применяются методы ценового аудита по каналам продаж, для оценки розничных цен может применяться анализ кассовой отчетности.

Объем продаж

Продажи приводятся в единицах, в которых товар можно приобрести и использовать (в килограммах, литрах, штуках, иногда – условных упаковках).

Таблица 1. Продажи соусов в секторе HoReCa в Беларуси в 2021-2025 гг (тыс т)

Параметр	2021	2022	2023	2024	2025
Продажи (тыс т)	...	...	...	...	...
Динамика (% к предыдущему году)	...	...	...	...	...

Источник: расчеты *BusinesStat*

Диаграмма 1. Динамика продаж соусов в секторе HoReCa в Беларуси в 2021-2025 гг



Таблица 2. Прогноз продаж соусов в секторе HoReCa в Беларуси в 2026-2030 гг (тыс т)

Параметр	2026	2027	2028	2029	2030
Продажи (тыс т)	...	...	...	...	...
Динамика (% к предыдущему году)	...	...	...	...	...

Источник: расчеты *BusinessStat*

...

Таблица 3. Продажи соусов в секторе HoReCa по вкусам в Беларуси в 2021-2025 гг (т)

Вкус	2021	2022	2023	2024	2025
азиатские соусы	...	...	...	...	...
горчица и хрен	...	...	...	...	...
готовые сложные соусы и маринады	...	...	...	...	...
кетчуп и томатные соусы	...	...	...	...	...
майонез и майонезные соусы	...	...	...	...	...
соевый соус	...	...	...	...	...
уксус и соусы на основе уксусной кислоты	...	...	...	...	...
Всего	...	...	...	...	...

Источник: расчеты *BusinessStat*

Диаграмма 2. Структура продаж соусов в секторе HoReCa по вкусам в Беларуси в 2025 г

...

...

Таблица 4. Прогноз продаж соусов по странам СНГ в 2026-2030 гг (тыс т)

Вкус	2026	2027	2028	2029	2030
азиатские соусы	...	...	...	...	...
горчица и хрен	...	...	...	...	...
готовые сложные соусы и маринады	...	...	...	...	...
кетчуп и томатные соусы	...	...	...	...	...
майонез и майонезные соусы	...	...	...	...	...
соевый соус	...	...	...	...	...
уксус и соусы на основе уксусной кислоты	...	...	...	...	...
Всего	...	...	...	...	...

Источник: расчеты *BusinessStat*

...

Оборот продаж

Продажи приводятся в стоимостном выражении (в деньгах или обороте рынка). Оборот рынка равен выручке продавцов от реализации продукции, либо суммарным расходам покупателей.

Таблица 5. Продажи соусов в секторе HoReCa в Беларуси в 2021-2025 гг (млн долл)

Параметр	2021	2022	2023	2024	2025
Продажи (млн долл)	...	...	...	...	...
Динамика (% к предыдущему году)	...	...	...	...	...

Источник: расчеты BusinessStat

Диаграмма 3. Динамика продаж соусов в секторе HoReCa в Беларуси в 2021-2025 гг

...
...
...
...

Таблица 6. Прогноз продаж соусов в секторе HoReCa в Беларуси в 2026-2030 гг (млн долл)

Параметр	2026	2027	2028	2029	2030
Продажи (млн долл)	...	...	...	...	...
Динамика (% к предыдущему году)	...	...	...	...	...

Источник: расчеты BusinessStat

...

Таблица 7. Продажи соусов в секторе HoReCa по вкусам в Беларуси в 2021-2025 гг (млн долл)

Вкус	2021	2022	2023	2024	2025
азиатские соусы	...	...	...	...	...
горчица и хрен	...	...	...	...	...
готовые сложные соусы и маринады	...	...	...	...	...
кетчуп и томатные соусы	...	...	...	...	...
майонез и майонезные соусы	...	...	...	...	...
соевый соус	...	...	...	...	...
уксус и соусы на основе уксусной кислоты	...	...	...	...	...
Всего	...	...	...	...	...

Источник: расчеты BusinessStat

Таблица 8. Прогноз продаж соусов в секторе HoReCa по вкусам в Беларуси в 2026-2030 гг (млн долл)

Вкус	2026	2027	2028	2029	2030
азиатские соусы	...	...	...	...	...
горчица и хрен	...	...	...	...	...
готовые сложные соусы и маринады	...	...	...	...	...
кетчуп и томатные соусы	...	...	...	...	...
майонез и майонезные соусы	...	...	...	...	...
соевый соус	...	...	...	...	...
уксус и соусы на основе уксусной кислоты	...	...	...	...	...
Всего	...	...	...	...	...

Источник: расчеты *BusinessStat*

...

Средняя цена

Приведена средняя рыночная цена с учетом НДС. Уровень цен может существенно различаться в зависимости от канала сбыта и структуры рынка. Для получения репрезентативного показателя используется средневзвешенная цена.

Таблица 9. Средняя цена соусов в секторе HoReCa в Беларуси в 2021-2025 гг (долл за кг)

Параметр	2021	2022	2023	2024	2025
Средняя цена (долл за кг)	...	...	...	...	...
Динамика (% к предыдущему году)	...	...	...	...	...

Источник: расчеты *BusinessStat*

Диаграмма 4. Динамика средней цены соусов в секторе HoReCa в Беларуси в 2021-2025 гг

...

...

...

...

Таблица 10. Прогноз средней цены соусов в секторе HoReCa в Беларуси в 2026-2030 гг (долл за кг)

Параметр	2026	2027	2028	2029	2030
Средняя цена (долл за кг)	...	...	...	...	...
Динамика (% к предыдущему году)	...	...	...	...	...

Источник: расчеты *BusinessStat*

...

Таблица 11. Средняя цена соусов в секторе HoReCa по вкусам в Беларуси в 2021-2025 гг (долл за кг)

Вкус	2021	2022	2023	2024	2025
азиатские соусы	...	...	...	...	...
горчица и хрен	...	...	...	...	...
готовые сложные соусы и маринады	...	...	...	...	...
кетчуп и томатные соусы	...	...	...	...	...
майонез и майонезные соусы	...	...	...	...	...
соевый соус	...	...	...	...	...
уксус и соусы на основе уксусной кислоты	...	...	...	...	...
Средняя цена	...	...	...	...	...

Источник: расчеты *BusinessStat*

Таблица 12. Прогноз средней цены соусов в секторе HoReCa по вкусам в Беларуси в 2026-2030 гг (долл за кг)

Вкус	2026	2027	2028	2029	2030
азиатские соусы	...	...	...	...	...
горчица и хрен	...	...	...	...	...
готовые сложные соусы и маринады	...	...	...	...	...
кетчуп и томатные соусы	...	...	...	...	...
майонез и майонезные соусы	...	...	...	...	...
соевый соус	...	...	...	...	...
уксус и соусы на основе уксусной кислоты	...	...	...	...	...
Средняя цена	...	...	...	...	...

Источник: расчеты *BusinessStat*

...

ПОКУПАТЕЛИ СОУСОВ В СЕКТОРЕ HORECA

Операторы сектора HoReCa

Таблица 13. Численность предприятий общественного питания в Беларуси в 2021-2025 гг

Параметр	2021	2022	2023	2024	2025
Численность предприятий общественного питания	...	...	...	...	...
Динамика (% к предыдущему году)	...	...	...	...	...

Источник: расчеты *BusinessStat*

Таблица 14. Прогноз численности предприятий общественного питания в Беларуси в 2026-2030 гг

Параметр	2026	2027	2028	2029	2030
Численность предприятий общественного питания	...	...	...	...	...
Динамика (% к предыдущему году)	...	...	...	...	...

Источник: расчеты *BusinessStat*

...

Таблица 15. Структура численности предприятий общественного питания по видам заведений в Беларуси в 2021-2025 гг (%)

Виды заведений	2021	2022	2023	2024	2025
...	...	...	...	...	...
...	...	...	...	...	...
...	...	...	...	...	...
Всего	...	...	...	...	...

Источник: расчеты *BusinessStat*

Таблица 16. Прогноз структуры численности предприятий общественного питания по видам заведений в Беларуси в 2026-2030 гг (%)

Виды заведений	2026	2027	2028	2029	2030
...	...	...	...	...	...
...	...	...	...	...	...
...	...	...	...	...	...
Всего	...	...	...	...	...

Источник: расчеты *BusinessStat*

...

Таблица 17. Объем потребления соусов в секторе HoReCa в Беларуси в 2021-2025 гг (кг в год)

Параметр	2021	2022	2023	2024	2025
Объем потребления на одного	...	...	...	...	...

потребителя (кг в год)					
Динамика (% к предыдущему году)	...	...	...	...	...

Источник: расчеты *BusinessStat*

Таблица 18. Прогноз объема потребления соусов в секторе HoReCa в Беларуси в 2026-2030 гг (кг в год)

Параметр	2026	2027	2028	2029	2030
Объем потребления на одного потребителя (кг в год)	...	...	...	...	...
Динамика (% к предыдущему году)	...	...	...	...	...

Источник: расчеты *BusinessStat*

...

Таблица 19. Средние затраты на соусы в секторе HoReCa в Беларуси в 2021-2025 гг (долл в год)

Параметр	2021	2022	2023	2024	2025
Объем потребления на одного потребителя (долл в год)	...	...	...	...	...
Динамика (% к предыдущему году)	...	...	...	...	...

Источник: расчеты *BusinessStat*

Таблица 20. Прогноз средних затрат на соусы в секторе HoReCa в Беларуси в 2026-2030 гг (долл в год)

Параметр	2026	2027	2028	2029	2030
Объем потребления на одного потребителя (долл в год)	...	...	...	...	...
Динамика (% к предыдущему году)	...	...	...	...	...

Источник: расчеты *BusinessStat*

...

Выводы и прогнозы

Рыночные драйверы и барьеры

Основные драйверы роста:

- ...
- ...
- ...
- ...

Основные ограничения:

- ...
- ...
- ...

Тренды и сценарии развития рынка

- ...
- ...
- ...
- ...

Инвестиционная привлекательность рынка

- ...
- ...
- ...
- ...
- ...
- ...
- ...
- ...

Выводы

- ...
- ...
- ...

Методика исследования рынка

Диаграмма 5. Методика анализа рынка BusinessStat



Этап 1. Сбор информации

- Сбор всей доступной статистики в официальных источниках: Росстат, ФТС, ФНС, Минпромторг, Минэкономразвития, профильные ведомства, законодательная база и тарифно-таможенное регулирование, международная статистика.
- Категоризация рынка согласно классификаторам ОКПД2, ОКВЭД, ТНВЭД.
- Аудит рыночной номенклатуры, сбор сведений о ценах продажах.
- Поиск параметров потребления, экспертных оценок.

Этап 2. Обработка данных

- Систематизация: объединение разрозненных данных в единый информационный массив.
- Унификация: приведение различных единиц измерения к общему стандарту.
- Расчет баланса рынка на основе единой системы переменных: продажи производство, цены, экспорт, импорт, складские запасы.
- Верификация: проверка целостности баланса, выявление противоречий, расчет недостающих показателей.
- Детализация и кластеризация: расчет сегментов рынка, разбивка по регионам, составление рейтингов производителей, экспортеров и импортеров.

Этап 3. Аналитика и прогнозирование

- Анализ ретроспективных данных в предыдущих исследованиях.
- Оценка текущих рыночных факторов, драйверов, барьеров, макроэкономического фона, нормативного и тарифного регулирования.
- Сравнение динамики рынка с аналогичными кейсами в смежных отраслях и других странах.
- Составление базового прогноза на 5 лет, а также альтернативных сценариев эволюции рынка.

Этап 4. Формирование отчета

- Сведение всех данных в таблицы (документ Excel).
- Оформление итогового отчета (документ Word и PDF).
- Консолидация: включение ключевых выводов и комментариев.
- Валидация: финальная проверка достоверности и полноты представленной информации.