

ЭКСПЕРТНАЯ ОЦЕНКА

Молочный шоколад «БОБЫ ТОНКА». TOMER EXPERT

ООО «ТОМЕР»



Характеристики продукта

Объем: 90 г.

Массовая доля общего сухого остатка какао-продуктов: не менее 44,7%
ГОСТ Р 70337-2022

Пищевая ценность (на 100 г): белки – 7,5 г, жиры – 42,0 г, углеводы – 45,0 г.

Калорийность: 590 кКал / 2460 кДж.

Средняя розничная цена: 399 руб.

Состав: сахар, какао-масло, какао тертое, эмульгатор: лецитин соевый, бобы тонка молотые, экстракт ванили.

Новинка представляет собой изысканное сочетание нежного молочного шоколада, произведенного из отборных какао-бобов сорта Fino de Aroma, и благородного аромата бобов тонка. Продукт создан исключительно из натуральных ингредиентов. Элегантная металлическая упаковка не только надежно сохраняет идеальную бархатистую текстуру, но и превращает шоколад в стильный подарок, который не требует дополнительного оформления.

Линейка продуктов

Линейка TOMER EXPERT создана для профессионалов кондитерского рынка и искушённых потребителей. Она включает порционный шоколад высокого качества в металлической упаковке. Такое разнообразие позволяет ритейлеру сформировать полноценную премиальную полку, закрывающую запросы разных аудиторий.

Состав линейки TOMER EXPERT в металлической упаковке, 90 г:

- TOMER EXPERT Бобы Тонка молочный шоколад
- TOMER EXPERT Нуар 100% горький шоколад
- TOMER EXPERT Хай, Дубай горький шоколад с фисташковым пралине
- TOMER EXPERT Красный апельсин темный шоколад
- TOMER EXPERT Малина, Клубника молочный шоколад



Соответствие современным трендам

Премиализация

Продукт полностью соответствует глобальному тренду на премиализацию кондитерского рынка. Использование редких какао-бобов сорта Fino de Aroma, экзотических бобов тонка, называемых в парфюмерии «черным золотом», и металлической упаковки премиум-класса позиционирует шоколад в люксовом сегменте. Это отвечает растущему спросу на продукты, которые воспринимаются не просто как лакомство, а как элемент образа жизни.

Натуральность и чистая этикетка

Шоколад создан исключительно из натуральных ингредиентов без искусственных добавок. Прозрачный состав, понятный потребителю, и акцент на природном происхождении компонентов (какао-бобы, бобы тонка, ваниль) точно попадают в тренд осознанного потребления. Покупатели все чаще изучают состав и отдают предпочтение продуктам с минимальной обработкой и натуральными ингредиентами.

Гедонизм и сенсорный опыт

Бобы тонка - ингредиент, хорошо известный в парфюмерии и высокой кухне, но редкий для массового шоколада. Известные своей способностью создавать сложный, дорогой и притягательный аромат, эти бобы добавляют продукту самую «тягучесть» послевкусия, которую ценит искушенный потребитель. Порционный формат с отдельными пирамидками позволяет растянуть удовольствие, превращая каждое употребление в отдельный ритуал наслаждения.

Целевая аудитория

Возраст:
 28-50 лет

Пол: 60% женщины
 / 40% мужчины

**Доход: средний+,
 высокий**

Образование:
 высшее

Психографика:

Ядро аудитории - люди, для которых шоколад перестал быть просто сладостью. Они покупают его как маленький ритуал, как способ побаловать себя или близких. Это потребители, которые ценят качество, разбираются в ингредиентах и готовы платить за уникальность. Женщины часто выбирают такой шоколад не только для себя, но и для подарка - коллегам, партнёрам или близким. Мужчины 35+ покупают его для себя как альтернативу массовому шоколаду, ценя глубокий вкус и отсутствие приторности.

Коммерческий потенциал*

Средняя полочная цена: 399 руб. за упаковку 90 г. При такой цене продукт находится на верхней границе среднего ценового сегмента. Стоимость 399 рублей за 90 г делает его доступным для аудитории с доходом выше среднего, при этом премиальная упаковка и редкие ингредиенты создают восприятие значительно более дорогого продукта.

Маржинальность: СРЕДНЯЯ

Использование отборных какао-бобов Fino de Aroma и бобов тонка повышает себестоимость, но цена 399 руб. за 90 г обеспечивает значительный запас для ритейла.

Премиальная металлическая упаковка добавляет ценности в глазах потребителя, позволяя удерживать высокую наценку.

Уникальность продукта (бобы тонка, какао Fino de Aroma) снижает ценовую конкуренцию и позволяет поддерживать высокую розничную цену без риска потери спроса.

Оборачиваемость: СРЕДНЯЯ

Премиальный ценовой сегмент предполагает меньшую частоту покупок по сравнению с масс-маркетом, однако стабильный спрос обеспечивается лояльной аудиторией, ценящей качество.

Сезонность спроса с пиками в предпраздничные периоды компенсируется стабильностью в остальное время благодаря позиционированию как продукта для личного потребления.

Формат порционного шоколада (15 пирамидок) стимулирует повторные покупки – потребители возвращаются за ним для получения знакомого удовольствия.

Годовой объем продаж в сети из 50 магазинов: 8 000 – 12 000 упаковок

Ожидаемая выручка: 3,2 – 5,8 млн руб. в год

(Оценка основана на анализе емкости рынка премиального шоколада в России и динамике продаж аналогичных продуктов в сетевой рознице премиум-сегмента)

Степень риска ввода: НИЗКАЯ

Производитель – надежная компания с динамичным ростом финансовых показателей, что гарантирует стабильность поставок и качество продукции.

Бобы тонка - редкий ингредиент, который незнаком массовой аудитории; может потребоваться доп. поддержка на полке (дегустации, POS-материалы).

Производитель имеет стабильную финансовую базу и опыт работы в B2B-сегменте, что снижает риски поставок.

Результаты дегустации*

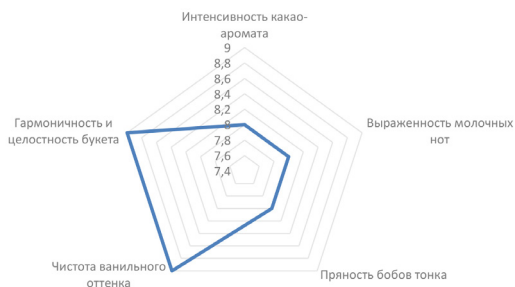
Внешний вид

Продукт подаётся в металлизированной коробке насыщенного бирюзового цвета. Упаковка выглядит премиально: плотный материал, продуманная конструкция с крышкой, которая легко открывается и так же плотно закрывается, выверенность и качество всех деталей. Шоколад представлен в виде 15 отдельных пирамидок с усечённым верхом, на каждой из которых присутствует рисунок какао-бобов. Размер: 2,4 см в нижней части, 2 см в верхней, высота - 1 см. Поверхность глянцевая, текстура гладкая, консистенция плотная, без разводов и сколов. Цвет - ровный, глубокий, коричневый, характерный для молочного шоколада. По совокупности признаков продукт полностью соответствует уровню премиального шоколада.

Аромат

Аромат целостный, яркий, объёмный, не распадающийся на составляющие. На переднем плане яркий, благородный аромат какао, деликатно смягчаемый молочными оттенками. Молотые бобы тонка дополняют молочный шоколад выразительными ароматическими оттенками, а экстракт ванили завершает композицию.

Ароматический профиль



Вкус

Баланс вкуса близок к идеальному. Эксперты единодушно отметили прежде всего качество сырья. Композиция раскрывается не сразу, а постепенно - благородные оттенки какао переплетаются с пряностью бобов тонка и мягкостью ванили. Кремовая округлость во вкусе придаёт букету глубину и бархатистость. Текстура тающая, однородная, без крупинки, что обеспечивает соевый лецитин. Послевкусие длительное, мягкое и изысканное - с благородными оттенками какао, тонки и ванили.

Вкусовой профиль



Производство и надежность

Фабрика «Томер» - современное российское кондитерское предприятие, выпускающее высококачественный шоколад, конфеты, пасты, массы и глазури, шоколадные полуфабрикаты и начинки. Каждый продукт компании - это передовые технологии, уникальная рецептура, разработанная с учётом всех требований, норм законодательства и самых актуальных тенденций рынка. Линейка «Томер Expert» создана на основе какао-бобов Fino de Aroma специально для профессионалов кондитерского рынка.

ТОМЕР кондитерская фабрика

Руководитель - Счастливцев Сергей Петрович

общество с ограниченной ответственностью

Московская область ИНН: 5044077360

шоколад (плиточный, с начинками, с орехами, с ягодами, с фруктами). Бренды: TOMER, чайковский
конфеты (шоколадные)



Выручка за 2025 г.: 3990 млн Р. Изменение относительно 2024 г. ▲30.4%. Чистая прибыль в 2025 г.: 183 млн Р
Сайт: <https://tomerchoco.ru/> Telegram: <https://t.me/tomerfabrica> E-mail: info@tomerchoco.ru Телефон: +7 (499) 517-9431

Анализ финансовой устойчивости

Финансовые показатели компании демонстрируют впечатляющую положительную динамику на протяжении последних пяти лет. Выручка выросла почти в 4 раза – с 760,75 млн руб. в 2021 году до 3 млрд руб. в 2024 году. Прибыль увеличилась почти в 8 раз – с 30 млн руб. до 238 млн руб. за тот же период.

Такой рост свидетельствует о высокой эффективности бизнес-модели, востребованности продукции на рынке и грамотной стратегии развития компании. Устойчивое увеличение прибыли говорит о оптимизации процессов и масштабировании успешных продуктовых линеек

Аналитика: рейтинг для ритейла*

Критерий Оценка Обоснование

Узнаваемость бренда	4/5	Бренд TOMER известен в профессиональной среде, но для массового потребителя менее узнаваем. Однако линейка Expert позиционируется как премиальная и привлекает внимание.
Соответствие трендам	5/5	Полное попадание в тренды премиизации, чистой этикетки и гедонизма.
Легкость ввода в ассортимент	4/5	Стандартный формат упаковки, понятная категория, наличие всей необходимой документации (ГОСТ), логистические параметры просчитаны (186 шоубоксов на паллете, вес 60 кг). Премиальная цена и уникальность состава может потребовать дополнительной разъяснительной работы.
Уникальность продукта	5/5	Шоколад с бобами тонка – редкое предложение на российском рынке, практически не имеющее прямых конкурентов в ритейле. Металлическая упаковка с тиснением усиливает уникальность.
Качество продукции	5/5	Отличные органолептические характеристики, соответствие ГОСТ Р 70337-2022, премиальное сырьё.
Стабильность производителя	5/5	Динамичный рост финансовых показателей, современное производство, опыт работы на рынке.
Потенциал повторных покупок	4/5	Продукт для особых случаев и подарков, что ограничивает частоту покупок, но формирует лояльность среди ценителей..

Продукт рекомендован к вводу в ассортимент как яркий пример соответствия актуальным потребительским трендам.

* Оценки экспертов редакции журнала «Кондитерские изделия»