

Видання для країн Центральної та Східної Європи

ГОЛОВНІ ТРЕНДИ ШОКОЛАДНИХ КОНДИТЕРСЬКИХ ВИРОБІВ

У 2026 році та в майбутньому



WGSN



CALLEBAUT®
MASTERS OF TASTE



ПРЕДСТАВЛЯЄМО ВАШІЙ УВАЗІ ГОЛОВНІ ТРЕНДИ ШОКОЛАДНИХ КОНДИТЕРСЬКИХ ВИРОБІВ

Шоколадні кондитерські вироби перебувають під тиском у Центральній та Східній Європі. У цьому чутливому до ціни регіоні лідери інновацій мають відповідати на нові потреби споживачів з метою обґрунтування співвідношення ціни та цінності, не поступаючись смаком чи досвідом споживання, водночас ставлячи мету та сенс у центр створення продукту.

Ціна

Центральна та Східна Європа (CEE) є ринком, чутливим до ціни, де нестабільність постачання какао та спричинене цим різке зростання цін суттєво впливають на рівень споживання серед місцевих споживачів. Споживачі в цьому регіоні стають дедалі більш вибагливими, шукаючи оптимальне співвідношення ціни та цінності, а також можливостей для доступних моментів приємної насолоди. Такі підвищені очікування щодо кондитерських виробів створюють додатковий тиск на бренди, які змушені впроваджувати інновації в різних цінових категоріях.

Щоб обґрунтувати співвідношення ціни та цінності, споживачі у країнах CEE виходять за рамки базових потреб у ціні, зручності та смаку, шукаючи додаткових переваг від своїх покупок, які пов'язані зі спадщиною та творчою новизною. Це відкриває широкі можливості для виробників шоколаду піти набагато далі та задовольнити нові та різноманітні потреби споживачів у регіоні.

Люди

Більше, ніж в інших регіонах, люди в країнах CEE люблять пов'язувати своє життя з місцевою ідентичністю та дитинством, а також додавати в нього грайливості. Хоча ностальгія є ключовим почуттям, споживачі в країнах CEE прагнуть творчості та інновацій, і шоколад може задовольнити ці потреби. Хоча цінність залишається головним пріоритетом, споживачі в регіоні готові платити більше за кондитерські вироби, які дарують більш відчутне задоволення та винагороду. Лідери інновацій все частіше використовують ці нові настрої, щоб покращити свою пропозицію, додаючи інгредієнти, які роблять його цікавішим для споживача та модернізують традиційні смакові поєднання, без негативного впливу на ціну та враження від споживання.

Мета

У свій суті шоколад — це насолода. Але бренди також повинні визначити ширшу мету, підкріплену сталим ланцюгом постачання, який підтримує фермерів та навколишнє середовище. Мета повинна бути закладена з самого початку,

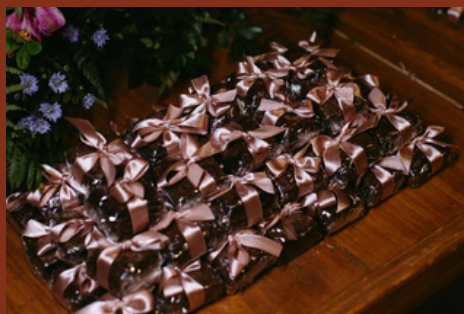


Callebaut

тоді як інновації, орієнтовані на тренди, повинні відповідати мінливим потребам людей і допомагати обґрунтовувати очікування щодо цінності, пов'язані з більш високими ціновими показниками. З метою допомогти вам підвищити цінність і поставити ціну, людей і мету в центр інновацій, відкрийте для себе головні шоколадні тренди, які прогнозуються на 2026 рік і в майбутньому. Станьте майстрами смаку, вивчаючи настрої та стратегії, які впливатимуть на рішення про покупку в країнах CEE та сприятимуть зростанню регіональної галузі.

ГОЛОВНІ ТРЕНДИ ШОКОЛАДНИХ КОНДИТЕРСЬКИХ ВИРОБІВ У ЦЕНТРАЛЬНІЙ ТА СХІДНІЙ ЄВРОПІ

01 КОНДИТЕРСЬКІ ВИРОБИ "MINORSTONE"



02 ШОКОЛАДНА НОСТАЛЬГІЯ



03 ГІПЕРЛОКАЛЬНИЙ ШОКОЛАД



04 КОНДИТЕРСЬКІ ВИРОБИ ЗІ ЗНИЖЕНИМ АБО НУЛЬОВИМ ВМІСТОМ ЦУКРУ



05 МАЛЕНЬКІ СОЛОДКІ РАДОЩІ ДЛЯ СЕБЕ



06 КОНДИТЕРСЬКІ ВИРОБИ, ЩО СТИМУЛЮЮТЬ ВІДЧУТТЯ



07 ПОВСЯКДЕННА РОЗКІШ



У цьому документі є посилання для переходу до розділів і літератури для подальшого ознайомлення.

КОНДИТЕРСЬКІ ВИРОБИ "MINORSTONE"

Споживачі переосмислюють значення святкування, розширюючи його рамки. Традиційні життєві віхи, такі як одруження чи народження дітей, більше не забирають на себе основну увагу. Сьогодні споживачі святкують менші, більш особисті, але не менш важливі досягнення - або "minorstones" - такі як професійні успіхи. Як наслідок, вони дедалі частіше шукатимуть кондитерські вироби, які сприяють альтернативним приводам для святкування та соціальним зустрічам або підкреслюють їх.

 **Від**
Відчуття обмеженості
традиційними життєвими
віхами та суспільними
очікуваннями

 **До**
Пошуку нових приводів
для святкувань і
насолоди

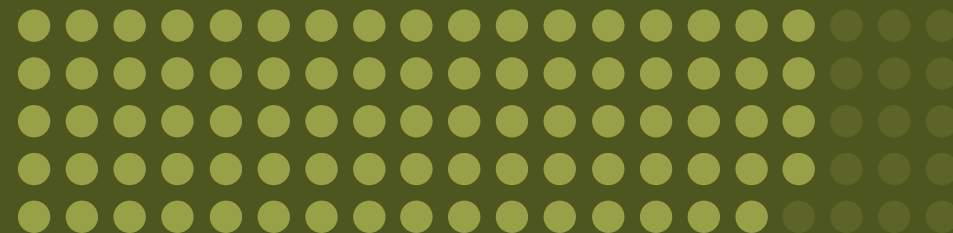


Pexels | Джонатан Борба



"Для мене насолода асоціюється з моментами святкування. Це може бути підвищення в офісі, а може бути результатом, іспит, який ви написали і добре склали. Те, як ви святкуєте це, є для мене насолодою".

Callebaut x WGSN Глобальне опитування споживачів, 2025



84%

споживачів у країнах СЕЕ люблять святкувати невеликі або нетрадиційні події з друзями та родиною.

Callebaut x WGSN Глобальне опитування споживачів (СЕЕ), 2025

ГІПЕРЛОКАЛЬНИЙ ШОКОЛАД

Щоб вшанувати спадщину та відновити зв'язок із культурною ідентичністю, зростає інтерес споживачів до місцевих, регіональних і сезонних продуктів. Лідери інновацій в галузі шоколаду реагують на це, досліджуючи гіперлокальні, сезонні інгредієнти в кондитерських виробках і переглядаючи місцеві смаки, щоб створити унікальні ласощі, які поєднують коріння предків із сучасними тенденціями.



Від

Зв'язку з особистою культурою через їжу і традиції



До

Святкування гіперлокального та родового коріння, використання їжі для зміцнення своєї ідентичності



Pexels | Pranjal Kumar



"Споживачі прагнуть смаку дитинства і готові платити за нього більше. Чудовий приклад з Польщі - це бріоші з білою чорницею... люди платять за них втричі більше".

Каміль Шульц, Шеф-кухар Академії шоколаду Callebaut

88%

споживачів шукають шоколадні кондитерські вироби, які відображають їхню культурну спадщину або ідентичність.

Callebaut x WGSN Глобальне опитування споживачів (CEE), 2025

КОНДИТЕРСЬКІ ВИРОБИ ЗІ ЗНИЖЕНИМ АБО НУЛЬОВИМ ВМІСТОМ ЦУКРУ

Споживачі все більше усвідомлюють вплив цукру та ультраперероблених продуктів на їхнє здоров'я. Вони все частіше вимагають кондитерських виробів, які відповідають цілям здоров'я та гарного самопочуття, але не йдуть на компроміс із задоволенням. Світові смаки також зміщуються у бік менш солодких і складніших ласощів, що спонукає виробників кондитерських виробів використовувати меншу кількість свіжіших та більш вишуканих інгредієнтів.



Від
Обмежувальних дієт,
орієнтованих на заміники
цукру, які погіршують смак



Pexels | Джонатан Борба



"Якщо зазирнути у старі рецептурні книги, кількість цукру, яку вони мали, порівняно з кількістю цукру, яку ми використовуємо зараз, значно відрізняється. Я думаю, що **смаки стали менш солодкими**, і тенденції та наші рецепти це відображають".

Алістер Берт, шеф-кухар



49%

споживачів вважають, що більш короткі списки інгредієнтів дуже доречні при покупці шоколадних кондитерських виробів.

Callebaut x WGSN Глобальне опитування споживачів (CEE), 2025

КОНДИТЕРСЬКІ ВИРОБИ, ЩО СТИМУЛЮЮТЬ ВІДЧУТТЯ

Еволюціонуючи з "інстаграмних" ласощів, кондитерські вироби, що стимулюють відчуття, стрімко набирають популярності, адже споживачі шукають у їжі нові враження, що викликають захоплення та перевершують очікування. Хоча презентація все ще забезпечує візуальне сприйняття "для Instagram", споживачі стають все більш вибагливими до смаку, спонукаючи лідерів інновацій експериментувати зі стимулюючими текстурами та несподіваними смаками в традиційних кондитерських виробах.



Від

Надзвичайні ласощі, які чудово виглядають «для інстаграму»



До

Кондитерських виробів, що стимулюють гіперпочуття, які кидають виклик візуальним, смаковим і текстурним очікуванням



Callebaut



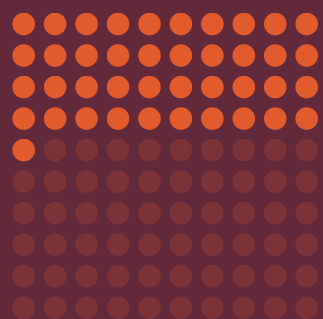
47%

споживачів дуже приваблюють шоколадні кондитерські вироби, які мають дивовижну або неочікувану текстуру.

Callebaut x WGSN Глобальне опитування споживачів (CEE), 2025

"З різними смаками все стає більш авантюрним. Все стає більшим і драматичнішим. Людям потрібно щось більше".

Джастін Еллен, творець контенту та пекар у знаменитостей



41%

споживачів також вважають, що шоколад, який поєднує солодкі та солоні смаки, є дуже актуальним для них.

Callebaut x WGSN Глобальне опитування споживачів (CEE), 2025

СТАНЬТЕ МАЙСТРАМИ СМАКУ

Сучасні споживачі шукають зв'язку, культурних відкриттів, моментів благополуччя та невеликих моментів насолоди у своєму повсякденному житті - і саме кондитерські вироби можуть допомогти задовольнити ці бажання.

Для брендів це можливість створювати шоколад, який дивує і захоплює - від грайливих форматів і винахідливих смаків до ласощів, які вшановують спадщину, підтримують усвідомлений вибір і створюють моменти, якими варто насолоджуватися. Навіть в умовах коливання цін на какао, ставлячи людей і мету в центр інновацій, бренди створюють привабливі, ціннісні продукти, які резонують емоційно і чуттєво. Від кондитерських виробів "Minorstone" до повсякденної розкоші - окреслені тенденції є лише початком захопливої подорожі у світі шоколадних інновацій.

Щоб допомогти вам перетворити ці знання на індивідуальну стратегію для вашого бренду і створити продукти та досвід, які зачаровують споживачів і сприяють зростанню, звертайтеся до **Callebaut за електронною адресою www.callebaut.com.**



ПРОГНОЗУВАННЯ ТЕНДЕНЦІЙ

Дослідження "Головні тренди шоколадних кондитерських виробів у 2026 році і майбутньому" є результатом співпраці між компанією Callebaut та WGSN, провідним світовим агентством з прогнозування трендів.

Наше комплексне дослідження головних шоколадних трендів є кульмінацією інформації з кількісних та якісних джерел даних, проаналізованих експертами з трендів компанії WGSN.

Джерела включають

Опитування споживачів

У вересні 2025 року було проведено онлайн-опитування, яке охоплювало 24 ринки та 24 000 споживачів. Для цього дослідження дані були відфільтровані до споживачів по всьому світу, які купували шоколадні кондитерські вироби протягом останніх 12 місяців.

Щоденники споживачів

Якісні щоденники, зібрані від споживачів у Сполучених Штатах, Бразилії, Індії та Сполученого Королівства.

Інтерв'ю з експертами

Інтерв'ю з 20 шеф-кухарями та експертами харчової промисловості на 13 ринках.

Дані пошуку

Було проаналізовано дані з відкритих джерел Google Trends, щоб визначити трендові інгредієнти та формати на основі зростання обсягу пошуку (з жовтня 2023 року по вересень 2025 року).

Соціальні дані WGSN:

Сигнальна карта "Їжа та напої"

Соціальні дані WGSN були використані для визначення зростаючих ключових слів та інгредієнтів, пов'язаних з кондитерськими виробами. Власна сигнальна карта Food & Drink WGSN відстежує 4000+ харчових інфлюенсерів по всьому світу, щоб виявити нові теми у сфері продуктів харчування та напоїв.

Власна аналітика трендів та вторинні дослідження WGSN

Прогнози WGSN щодо споживчого ринку та ринку харчових продуктів і напоїв складаються експертами галузі та публікуються на сайті wgsn.com, формуючи орієнтовану на майбутнє інформацію, викладену у звіті, та збагачуються спеціальними вторинними дослідженнями.

Сканування трендів

Сигнали змін на глобальному та ринковому рівнях, а також кейси лідерів інновацій були зібрані та проаналізовані місцевими трендовими експертами.





ДІЗНАЙТЕСЯ БІЛЬШЕ

У цьому звіті висвітлено 4 ключові тенденції шоколадних кондитерських виробів у Центральній та Східній Європі. Зв'яжіться з нашим відділом продажів вже сьогодні, щоб дізнатися про всі 7 головних трендів шоколадних кондитерських виробів до 2026 року і далі, обов'язкові для вивчення кейси та кондитерські концепції майбутнього.

01 КОНДИТЕРСЬКІ ВИРОБИ "MINORSTONE"



02 ШОКОЛАДНА НОСТАЛЬГІЯ



03 ГІПЕРЛОКАЛЬНИЙ ШОКОЛАД



04 КОНДИТЕРСЬКІ ВИРОБИ ЗІ ЗНИЖЕНИМ АБО НУЛЬОВИМ ВМІСТОМ ЦУКРУ



05 МАЛЕНЬКІ СОЛОДКІ РАДОЩІ ДЛЯ СЕБЕ



06 КОНДИТЕРСЬКІ ВИРОБИ, ЩО СТИМУЛЮЮТЬ ВІДЧУТТЯ



07 ПОВСЯКДЕННА РОЗКІШ



СТАНЬТЕ МАЙСТРАМИ СМАКУ



WGSN



CALLEBAUT®
MASTERS OF TASTE