

УДК 658:664.61

ПРОБЛЕМИ ТА ПЕРСПЕКТИВИ РОЗВИТКУ ХЛІБОПЕКАРСЬКОЇ ГАЛУЗІ В УКРАЇНІ

Поліщук І.І., Яцишена Я.О.

Вінницький торговельно-економічний інститут
Київського національного торговельно-економічного університету

Матеріали цієї статті присвячені дослідженню та аналізу стану хлібопекарської галузі в Україні. Визначено проблеми економічного стану українських підприємств з виробництва хлібопекарської продукції та оцінено шляхи розвитку хлібопекарських підприємств.

Ключові слова: хліб, хлібобулочні вироби, виробництво хлібобулочних виробів, ефективна діяльність підприємства, конкурентоспроможність продукції.

Постановка проблеми та її зв'язок з важливими науковими і практичними завданнями. Хлібопекарська галузь характеризується великими масштабами виробництва і виготовляє соціально значущу продукцію та відіграє провідну роль у харчовій промисловості України. Частка хлібопродуктів у раціоні українського споживача складає 15% [1], що підтверджує їх статус як основного продукту харчування. Тому оцінка шляхів ефективного розвитку хлібопекарської галузі є дуже актуальним.

Аналіз останніх публікацій та досліджень. Хлібопекарська галузь займає провідні позиції у соціально-економічному, стратегічному існуванні та зростанні економічного потенціалу держави. Але назвати сьогодні хлібопекарський сектор економіки України прибутковим складно, тому що він характеризується рядом проблем, вирішення яких є нагальною проблемою сучасного вітчизняного розвитку держави. Актуальним також вважається розробка відповідних заходів, що спрямовані на подолання виявлених перешкод та стимулювання подальшого розвитку однієї з найважливіших складових харчової промисловості України. Поглиблене наукове дослідження з даної тематики пов'язане з визначенням основних шляхів розвитку підприємств хлібопекарної галузі, харчової галузі в цілому, і є предметом наукових досліджень вітчизняних та зарубіжних учених: Р. Акоффа, І. Ансоффа, О. Бутнік-Сіверського, В. Василенко, С. Гуткевич, О. Драган, П. Друкера, М. Коденської, Д. Крисанова, Т. Мостенської, М. Пархомець, Р. Петухова, Г. Підлісецького, Ю. Погорелова, В. Пономаренко, М. Портера, О. Раєвнєвої, П. Саблука, А. Стрікленда, А. Томпсона, А. Тонких, Р. Фатхутдінова, І. Федулової, З. Шершньової та ін.

Мета статті – дослідження стану хлібопекарської галузі в Україні, визначення проблем та знаходження основних напрямів щодо її розвитку, спрямованих на підвищення конкурентоспроможності хлібобулочних виробів та конкурентоспроможності хлібопекарських підприємств.

Виклад основного матеріалу. Виробництво хліба та хлібобулочних виробів є однією із основних галузей харчової промисловості України і складає близько 6% у загальній структурі реалізації продукції харчової промисловості [2]. На сьогоднішній день практично всі хлібозаводи України приватизовані і на їх основі створені юридичні особи у формі ТОВ або ПАТ (ПрАТ). Проведений аналіз публікацій та наявної інфор-

мації показав, що у структурі виробництва хліба, масові сорти зараз займають близько 75%, інше – це елітні сорти складають частку до 8%, у тому числі хліб групи «здоров'я» – 3%, а також інші види хліба та хлібобулочних виробів – 14%. Хліб в упаковці – ще один сегмент ринку хлібобулочних виробів, що на сьогодні становить 15% всього ринку [3]. Аналіз розподілу виробничих потужностей по території країни показує, що він нерівномірний: так, близько 49% потужностей з виробництва хліба й хлібобулочних виробів зосереджено у найбільших промислових регіонах України (Київ – 14,5%; Дніпропетровська – 9,7%; Одеська – 5,5%; Харківська – 5,1%). При цьому проектні виробничі потужності підприємств хлібопекарської галузі використовуються на 30-40%, за винятком хлібозаводів Києва та окремих великих міст. Найпотужніші виробники хлібобулочної продукції в Україні: ПАТ «Хліб Києва» (14,5% ринку), об'єднання «Укрхлібпром» (8%), компанія Т&S (6,2%), ПАТ «Укрзернопром» (5,8%), ТОВ «Хлібні інвестиції» (4,8%). У 2011 р. близько 46% обсягів хліба та хлібобулочних виробів в Україні виробляло шість найбільших компаній, а 53% – інші компанії [2]. Проведемо аналіз використанні виробничої потужності вітчизняних хлібопекарських підприємств. За даними 2014 р., проведені дослідження свідчать про те, що розподіл виробничих потужностей з виробництва хліба й хлібобулочних виробів в Україні має таку структуру [3]:

- 72% хліба й хлібобулочних виробів випікають близько 400 промислових хлібозаводів, що входять до складу об'єднання «Укрхлібпром», ПАТ «Хліб Києва», компанії Т&S, ПАТ «Укрзернопром», ТОВ «Хлібні інвестиції», ПАТ «Концерн Хлібпром», ПАТ «Одеський коровай», ПАТ «Агросервіс 2000» та інші, що розташовані в містах і районних центрах;

- 6% даного виду продукції виробляють близько 500 підприємств федерація профспілок. Як правило, ці хлібозаводи невеликої потужності й обслуговують сільську зону;

- 1,5% хліба припадає на підприємства державної форми власності концернів «Укрспирт», «Укрвинпром» та ПАТ «Державна продовольчо-зернова корпорація України»;

- близько 20% хліба й хлібобулочних виробів випікають приватні малі пекарні.

Обсяг виробництва хлібобулочних виробів в Україні у натуральному вираженні має стабільну тенденцію до зменшення. Дослідження показали,

що рівень зносу парку технологічного устаткування становить 60-80%. Адже, дотепер, вітчизняної надійної хлібопекарської печі, як інноваційної одиниці виробничої потужності, в Україні не було, а 60% парку промислових печей (понад 1500 од.), що використовують, типу ФТЛ, при 2-змінному режимі не забезпечують високої якості хлібопечення і знижують ефективність роботи з погляду енергозбереження та зростання вартості енергоресурсів й потребують заміни та модернізації технологічного устаткування на більш сучасне, ресурсозберігаюче та енергозберігаюче.

Однак наявних фінансово-інвестиційних ресурсів для цілей наближення виробництва до світових стандартів або стандартів ЄС у вітчизняних підприємств немає. Хліб, як соціально значущий продукт, постійно потрапляє в межі владних структур відносно питань ціноутворення. Однак, в основу регулювання ціни державою покладений не економічний принцип, а адміністративний.

Проведені дослідження показують те, що при посиленні адміністративного тиску з боку держави на хлібзаводи, ті, в свою чергу, будуть вимушені зупинити свою діяльність, тому що резервних джерел доходу у хлібопекарських підприємств немає. Середня рентабельність хлібопекарського виробництва становить близько 3,1% [3].

Розглядаючи основні проблеми, які гальмують подальший ефективний розвиток хлібопекарської галузі України, можна сказати, що одною з найбільш вагомих факторів ризику є щорічне скорочення споживання хліба в Україні.

В табл. 1 наведено динаміку виробництва та споживання хлібобулочної продукції в Україні за період 2009-2014 рр.

Таблиця 1
Виробництво хлібобулочної продукції
2009-2014 рр. [3-5]

Показник	Роки					
	2009	2010	2011	2012	2013	2014
Обсяг, тис. т., виробництва	1978	1828	1769	1607	1561	1357

Динаміка виробництва хліба і хлібобулочних виробів в Україні у період 2009-2014 р. р. свідчить про постійне зменшення обсягів виробництва, обсяг їх виробництва скоротився на 68,6% в 2014 р. в порівнянні з 2009 р. становить 1357 тис. т. За результатами проведених досліджень було визначено те, що основними причинами, які призвели до скорочення обсягу виробництва хлібопекарських виробів, стали: зростання цін на хлібобулочні вироби в наслідок зниження доходів населення, скорочення чисельності населення і втрати частини виробничих потужностей внаслідок військової агресії РФ і окупації частини території України російсько-терористичними військами.

Саме військова агресія та окупація стали причиною корекції географічної зональності виробництва хлібобулочних виробів. Так, за підсумками першого півріччя 2015 р., виробництво хлібобулочної продукції в Донецькій області скоротилося на 69,5% або 47,5 тис. тонн, а в Луганській області скоротилося майже в 8 разів.

Провідними ж областями за обсягами виробництва хлібобулочних з 2009 по 2014 рр. стали:

Київська область (18,0% від загального обсягу виробництва), Дніпропетровська область (15,9%), Харківська область (8,1%) Одеська область (6,3%) і Запорізька область (4,9%). Серед перерахованих областей приріст виробництва продемонструвала лише Дніпропетровська область. За підсумками першого півріччя 2015 року виробництво хлібобулочної продукції у Дніпропетровській області збільшилася на 14,1% в порівнянні з аналогічним періодом 2014 року.

Скорочення обсягів виробництва хліба посилює конкуренцію на ринку. Однак саме хліб – єдиний у світі продукт, що містить усі вітаміни, необхідні для життя людини [5]. Інші продукти не дають такого спектра всіх життєво важливих елементів. Тому при скороченні виробництва резервом зростання конкурентоспроможності вітчизняних хлібопекарських підприємств є розширення асортименту хлібобулочних виробів і поліпшення якості продукції. Вибаглива позиція українського споживача примушує виробників постійно підвищувати якісні показники хліба і хлібобулочних виробів, розширювати асортиментний ряд продукції. Але низький рівень рентабельності галузі не дає хлібопекарським підприємствам безперерійно працювати, проводити технічне переоснащення, оновлювати свій асортимент і піклуватися про якість і безпеку хліба та хлібобулочних виробів. Майже 75% вітчизняних підприємств здійснюють інноваційну діяльність за рахунок власних коштів, в тому числі за рахунок амортизаційних відрахувань, проте наслідки світової економічної кризи унеможливають подальші процеси інновації. Хліб і хлібопродукти, в раціоні споживання становлять до 15% [1] і забезпечують близько третини добової потреби людини в білку та є одним з основних джерел вуглеводів [4]. Проте, як показав проведений аналіз, виробництво хлібобулочних виробів в Україні у натуральному вираженні має стабільну тенденцію до зменшення. Така ситуація багато в чому зумовлена тотальною приватизацією хлібопекарських підприємств, внаслідок чого галузь, як цілісна система, була зруйнована. Також на це впливає падіння обсягів виробництва якісного зерна пшениці та жита, виробленого відповідно до вимог прогресивних технологій його вирощування, збереження та переробки. Від цього залежить стабільність і якість борошна.

Нинішні українські Державні Стандарти на борошно мають якісні показники нижчі, ніж передбачалося колишніми ДСТУ. З такого борошна складно одержати хліб високої якості [6]. Зниження показників споживання хліба та хлібопродуктів також можна пояснити зростанням виробництва хліба міні-пекарнями, де його певна частина випікається без ПДВ при юридичному статусі виробника як СПД, або взагалі в «тіні».

«Тіньовий» хліб, як правило, не відповідає вимогам стандартів якості та безпеки продукції, санітарним нормам та правилам, ДСТУ, а тому несе загрозу здоров'ю споживачів. Не менш важлива проблема – зношеність устаткування вітчизняних хлібозаводів: підприємства мають потребу в технічному відновленні, але з відсутністю достатніх коштів на відновлення не мають можливості його проводити. Основною проблемою оновлення і впровадження нових технологій для виробників

залишаються хлібопекарські печі. Використання сучасного хлібопекарського устаткування є одним із чинників підвищення ефективності, а тим самим продуктивності в хлібопекарській галузі.

Скорочення попиту призвело до зниження пропозицій. Для підвищення ефективності виробництва та збільшення його прибутковості необхідно поліпшувати нормування й організацію праці, скорочувати витрати на виробництво продукції: економити сировину, матеріали, паливно-енергетичні ресурси, дотримуватись технологічних режимів, скорочувати матеріальні і трудові витрати за рахунок використання прогресивних технологій і раціональної організації праці. Упорядкувати стандарти хлібопечення можна типовими нормами, які б охоплювали основні умови

виробництва різних регіонів країни та використовували різноманітні варіанти оптимальної організації трудового процесу на підприємстві. Переслідуючи мету комерційного успіху на ринку, підприємства мають постійно орієнтуватися на збільшення продуктивності праці.

Висновки та пропозиції. Впровадження запропонованих заходів дозволить забезпечити попит споживачів якісними хлібобулочними виробами промислової випічки за прийнятними цінами, отримання на цій основі достатньої маси прибутку хлібопекарськими підприємствами та підвищення ефективності їх діяльності. Забезпечення ефективності діяльності хлібопекарських підприємств можливе тільки за умов спільних зусиль цих таки підприємств та держави в цілому.

Список літератури:

1. Нікішина О. В. Пріоритети національної зернової політики та механізми їх реалізації в умовах глобалізації економіки / О. В. Нікішина // Економіка харчової промисловості. – 2012. – № 4 (16). – С. 14-22.
2. Колесник М. Н. Рынок хлеба в Украине: тенденции и перспективы развития / М. Н. Колесник // Хлебный бизнес. – 2012. – № 1. – С. 15-18.
3. Статистичний щорічник України [Електронний ресурс]. – 2014. – vk.com/doc-50163855_159191382?dl=28aab49a7217e1962
4. Статистичний щорічник України [Електронний ресурс]. – 2013. – vk.com/doc-50163855_159191382?dl=28aab49a7217e1962
5. Офіційний сайт Міністерства статистики України [Електронний ресурс] – Режим доступу: <http://www.ukrstat.gov.ua>
6. Баль-Прилипка Л. В. Інновації та інноваційна культура – підґрунтя розвитку успішного бізнесу / Л. В. Баль-Прилипка // Хлебопекарское и кондитерское дело. – Київ, 2009. – № 1. – С. 28.

Полищук И.И., Яцишена Я.А.

Винницкий торгово-экономический институт
Киевского национального торгово-экономического университета

ПРОБЛЕМЫ И ПЕРСПЕКТИВЫ РАЗВИТИЯ ХЛЕБОПЕКАРНОЙ ОТРАСЛИ В УКРАИНЕ

Аннотация

Материалы этой статьи посвящены исследованию и анализу состояния хлебопекарной отрасли в Украине. Определены проблемы экономического состояния украинских предприятий по производству хлебопекарной продукции и оценены пути развития хлебопекарных предприятий.

Ключевые слова: хлеб, хлебобулочные изделия, производство хлебобулочных изделий, эффективная деятельность предприятия, конкурентоспособность продукции.

Polishchuk I.I., Yaschyshena Ya.O.

Vinnitsa Trade and Economic Institution
Kyiv National University of Trade and Economics

PROBLEMS AND PROSPECTS OF BAKERY INDUSTRY IN UKRAINE

Summary

Materials of this article devoted to the study and analysis of the baking industry in Ukraine. The problems of economic status of Ukrainian enterprises producing bakery products and reviewed ways of bakeries.

Keywords: bread, bakery products, bakery products, effective activity of the enterprise competitiveness.