

ОСОБЛИВОСТІ ФУНКЦІОНУВАННЯ ПІДПРИЄМСТВ ХЛІБОПЕКАРСЬКОЇ ГАЛУЗІ В УКРАЇНІ

Костанян М.Г.

Науковий консультант: к.е.н., Ряснянська А.М.

*Харківський національний технічний університет сільського господарства імені Петра Василенка
м. Харків, Україна*

Харчову культуру українців неможливо уявити без хлібу та хлібобулочних виробів, адже хлібопекарська галузь – одна з провідних галузей харчової промисловості України. Основною ціллю хлібопекарської галузі є безупинне забезпечення виробництва хліба та інших борошняних виробів в обсягах, які відповідають нормам державної продовольчої безпеки. Не тільки продовольча, а й національна безпека країни ґрунтується на ефективності діяльності цих підприємств. Висока соціальна значимість хліба, потреба в стабільному і своєчасному забезпеченні якісних і свіжих продуктів для населення вимагає аналізу ринку хлібобулочних виробів, а також вивчення особливостей функціонування підприємств, що спеціалізуються на хлібі і хлібобулочних виробів виробництва. Власне це дослідження присвячене цим питанням.

Головною особливістю сучасної хлібопекарської галузі в Україні є значна конкурентна боротьба між міні-пекарнями та великими підприємствами. Приватні міні-пекарні займають більш вигідну позицію на ринку хліба. Причиною цього є можливість швидко адаптувати асортимент до вимог споживачів, спрощена реалізація продукції, на яку закінчується термін реалізації, прискорена технологія виробництва, невеликі витрати на збут за рахунок можливості ототожнення місця виробництва і торгівлі. Крім того існують тенденції до недозавантаженості виробничих потужностей, зношеність обладнання, підвищення цін на сировину, загострення суперечностей між виробниками хлібобулочних виробів та закладами реалізації продукції.

Нещодавно у травні 2020 р. було прийнято постанову №394, якою було скасовано державний вплив на формування ціни продукції хлібопечення. Тому виробники за рахунок конкурентної боротьби та власної стратегії та тактики дій мають змогу налагодити та провадити свою діяльність. На жаль, навіть за такої умови великі підприємстві хлібопекарської галузі та міні-пекарні не знаходяться в однакових умовах діяльності.

Для того, щоб проаналізувати стан хлібопекарської галузі звернемося до Державної служби статистики України. Так, спостерігається тенденція до зменшення обсягів виробництва хлібобулочних виробів в Україні: з 1807,7 тис. т у 2010 р. до 975,1 тис. т у 2018 р., тобто виробництво скоротилося на 54 %, в порівнянні з показниками 2010 р. Протягом періоду 2010–2013 рр. спостерігалось поступове скорочення виробництва хлібобулочних виробів – у 2013 р. обсяг виробництва борошна був на рівні 1561,5 тис. т, а після 2013 р. відбувся різкий спад: 1357,1 тис. т у 2014 р., 975,1 тис.т у 2018 р. [1, с. 281]. Проте якщо порівняти офіційні дані з реальним станом ринку хлібобулочних виробів, можемо зробити висновок, що насправді дефіциту цієї продукції не спостерігається. Така ситуація

склалася через появу потужного тіньового сегмента ринку: хліб продається в кіосках, зареєстрованих як ФОП або взагалі без реєстрації. Завдяки цьому у них виходить здешевити продукцію, яка виробляється найчастіше в антисанітарних умовах і не може відповідати жодному стандарту якості. Але, оскільки це вигідно, то тіньовий сегмент ринку становить близько 60 % всього виробництва хлібобулочних виробів. Такі підприємства не подають звітність до відділів статистики, що й викривило фактичні дані. Крім того, за останні роки серед причин, які призвели до скорочення – втрата виробничих потужностей внаслідок окупації частини території країни. Також багато супермаркетів в Україні спеціалізуються на випуску власної хлібопекарської продукції, але це виробництво не фіксується. А також необхідно враховувати випікання хлібобулочних виробів у домашніх умовах.

Слід відмітити, що в останні роки змінилася культура споживання, на яку сильно вплинули ЗМІ, презентуючи хліб як висококалорійний продукт, корисність якого під сумнівом. Останнім часом світовим трендом є здоровий спосіб життя, який включає здорове, або як його прийнято називати «правильне» харчування, основою якого є зменшення вживання вуглеводів, вміст яких у хлібі перевищує норму. Проте виробники хлібу і хлібобулочних виробів знайшли підхід до таких споживачів шляхом розширення асортименту, до якого включили бездріжджові, безглютенові дієтичні хлібобулочні вироби. Розширення асортименту сприяє збільшенню попиту і підвищенню конкурентоспроможності підприємств, що спеціалізуються на виробництві хлібу та хлібобулочних виробів. Сьогодні на ринку спостерігаємо надширокий асортимент хлібу, навіть не враховуючи інші хлібобулочні вироби: від «соціального» до «елітного», різноманітні смаки – з різного борошна (пшеничного, житнього, кукурудзяного, гречаного), з різними добавками (висівки, родзинки, чорнослив, курага, горіхи, кунжут, мак, кмин, пажитник, гострий перець, насіння соняшника, гарбузове насіння та ін.), різні форми та розміри («кирпичик», батон, багет, міні-багет, кругла паляниця, каравай, лаваші), цілий та половинка, різаний та нерізаний. Навіть найвибагливіший споживач знайде собі щось за смаком [2, с. 262-269].

Отже, особливостями функціонування хлібопекарських підприємств в Україні на сучасному етапі є значна конкурентна боротьба між міні-пекарнями та великими підприємствами та різні умови їх функціонування. Приватні міні-пекарні займають більш вигідну позицію на ринку хліба. Крім того в останні роки змінилася культура споживання населення, що й задає напрямки розвитку хлібопекарської галузі.

Список літератури

1. Статистичний щорічник України за 2018 р. / за ред. Вернера І.Є. Житомир. ТОВ «Бук-друк», 2019. 482 с.
2. Ryasnyanska Alona, Kostanian Marine. Features of formation of competitiveness of the enterprises specializing in the production of bread and bakery products. *Інфраструктура ринку*. 2020. №43. С. 262–269. URL: <https://doi.org/10.32843/infrastruct43-47>.