

ЕФЕКТИВНІСТЬ ВИРОБНИЦТВА ХЛІБОБУЛОЧНОЇ ПРОДУКЦІЇ У РІВНЕНСЬКІЙ ОБЛАСТІ

О. О. ФІЛІНА,
*Науково-дослідний центр
“Рівнеагропромпродуктивність”*

Досліджено ефективність функціонування підприємств хлібопекарської галузі, визначено пріоритетні напрями підвищення ефективності їх розвитку.

Постановка проблеми. Основною тенденцією розвитку хлібопекарської галузі України останніми роками є укрупнення й концентрація виробництва, що дозволяє оптимізувати логістику, прискорити реконструкцію підприємств, знизити за рахунок "ефекту масштабу" собівартість продукції і таким чином підвищити прибутковість виробництва. Так, сучасна структура українського ринку хлібопродуктів представлена 6 – 7 компаніями, що контролюють майже половину ринку, кожна з яких концентрує виробничі потужності у певному регіоні. Решта компаній (57 % українського ринку) досить дрібні та зосереджені на виробництві продукції для окремих населених пунктів або районів.

Через високу соціальну значущість продукції галузь постійно знаходиться під державним контролем, який фактично зводиться до адміністративного регулювання цін на хліб. Ігнорування дії об'єктивних економічних законів при розробленні цінової політики призвело до погіршення стану економічного, технічного та соціального розвитку підприємств галузі [1].

Актуальність дослідження зумовлена загальним незадовільним станом функціонування підприємств хлібопекарської галузі, зниженням виробництва хлібобулочної продукції, необхідністю пошуку напрямів удосконалення відповідно до змін, що відбуваються в галузі.

Аналіз останніх публікацій. Методологічними, методичними та прикладними дослідженнями різних аспектів розвитку хлібопекарного виробництва як складової харчової промисловості займалися П. Борщевський, Л. Дейнеко, З. Джеппарова, І. Заблодська, О. Звягинцева, Ф. Уфимцев, Н. Чубенко та ін.

Метою роботи є дослідження тенденцій економічного розвитку підприємств хлібопекарської галузі, визначення пріоритетних напрямів підвищення ефективності їх функціонування.

Інформаційну базу проведених досліджень становлять матеріали наукових та інформаційно-публіцистичних видань, дані статистичної звітності за 2003 – 2012 рр. по Україні та Рівненській області, дослідження фахівців Рівненського НДЦ. У статті використані дослідно-статистичний та розрахунково-конструктивний методи дослідження.

Виклад основного матеріалу. Основною узагальнюючою характеристикою результативності підприємств є ефективність виробництва, яка слугує критерієм повної та всебічної оцінки їх діяльності.

Ефективність – це складна економічна категорія, пов'язана з цілеспрямованою, раціональною людською діяльністю. В ефективності відображається дія об'єктивних економічних законів, розвиток продуктивних сил, характер виробничих відносин. Вона є формою вираження мети виробництва. Отже, поняття “ефективність” має зміст за наявності мети, яка повинна бути досягнута. Основну ж мету виробництва становить віддача сукупних витрат, які беруть участь у процесі виробництва [2].

На підприємствах визначають, оцінюють і регулюють як економічну, так і соціальну ефективність виробництва. Економічна ефективність відображає різні вартісні показники, що характеризують проміжні і кінцеві результати виробництва. До таких показників відносяться

обсяг товарної або реалізованої продукції, величина одержаного прибутку, економія тих чи інших видів виробничих ресурсів або загальна економія від зниження собівартості продукції тощо. Соціальна ефективність зводиться до скорочення тривалості робочого тижня, збільшення нових робочих місць та рівня зайнятості людей, поліпшення умов праці та побуту, стану навколишнього середовища, загальної безпеки життя тощо.

Розглядаючи основні проблеми, які гальмують подальший ефективний розвиток хлібопекарської галузі, можна сказати, що одною з найбільш вагомих проблем є щорічне скорочення споживання хліба в Україні. Зниження споживання зумовлене як скороченням обсягів виробництва, так і потребами внутрішнього ринку. У 2003 – 2012 рр. населення країни скоротилося на 5,74 млн осіб, зменшилась його купівельна спроможність, підвищились ціни на хлібобулочну продукцію. В табл. 1 наведено динаміку виробництва та споживання хлібобулочної продукції в Україні.

Таблиця 1

Виробництво та споживання хлібобулочної продукції у 2003 – 2012 рр.

Показник	2003	2004	2005	2006	2007	2008	2009	2010	2011	Січень– грудень 2012
Виробництво хліба і хлібобулочних виробів, тис. т	2335	2307	2264	2160	2032	1978	1828	1808	1769	1607
Споживання хлібних продуктів, кг/особу	125	125	123,5	120	115,9	115,4	111,7	111,3	110,4	-

Джерело: розраховано за даними Держкомстату України

Динаміка виробництва хліба і хлібобулочних виробів в Україні у 2003 – 2012 рр. свідчить про постійне зменшення обсягів виробництва, порівняно з 2003 р. обсяг їх виробництва скоротився на 31,2 % і в 2012 р. становив 1,6 млн т. Стійкі тенденції у зменшенні обсягів виробництва хлібобулочних виробів в Україні за останні роки пов'язані багато в чому зі скороченням обсягу споживання цієї продукції. У 2003 – 2012 рр. обсяг споживання скоротився на 11,7 % і становив у 2011 р. 110,4 кг на одну особу, але і такий рівень вищий за раціональну норму – 101 кг. Споживання хліба українцями вище порівняно з європейцями (середньодушкове споживання хліба в ЄС становить 120 г на добу, в Україні – 277 г) [1].

Скорочення обсягів виробництва хліба посилює конкуренцію на ринку. Однак саме хліб – єдиний у світі продукт, що містить усі вітаміни, необхідні для життя людини [3]. 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, обновляти свій асортимент і піклуватися про якість і безпеку хліба та хлібобулочних виробів.

Майже 75 % вітчизняних підприємств здійснюють інноваційну діяльність за рахунок власних коштів, проте наслідки світової економічної кризи унеможливають подальші процеси інноваційного розвитку підприємств хлібопекарської галузі за рахунок кредитних коштів.

Не менш важлива проблема – зношеність устаткування вітчизняних хлібо заводів: 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. На підприємствах переважно використовують тупикові печі типу ФТЛ, які не завжди забезпечують високу якість хлібопечення, знижують ефективність роботи з погляду енергозбереження і вимагають заміни.

Використання сучасного хлібопекарського устаткування, а саме: тістомісильних, тістоділильних, тістозакатних, тістоокруглювальних машин є одним із чинників підвищення ефективності, а тим самим продуктивності в хлібопекарській галузі. Якість хлібобулочних виробів значною мірою визначається способом виготовлення тіста і конструкцією устаткування для його виконання. Сучасні тістоготувальні агрегати забезпечують отримання високоякісних хлібобулочних виробів з привабливим зовнішнім виглядом.

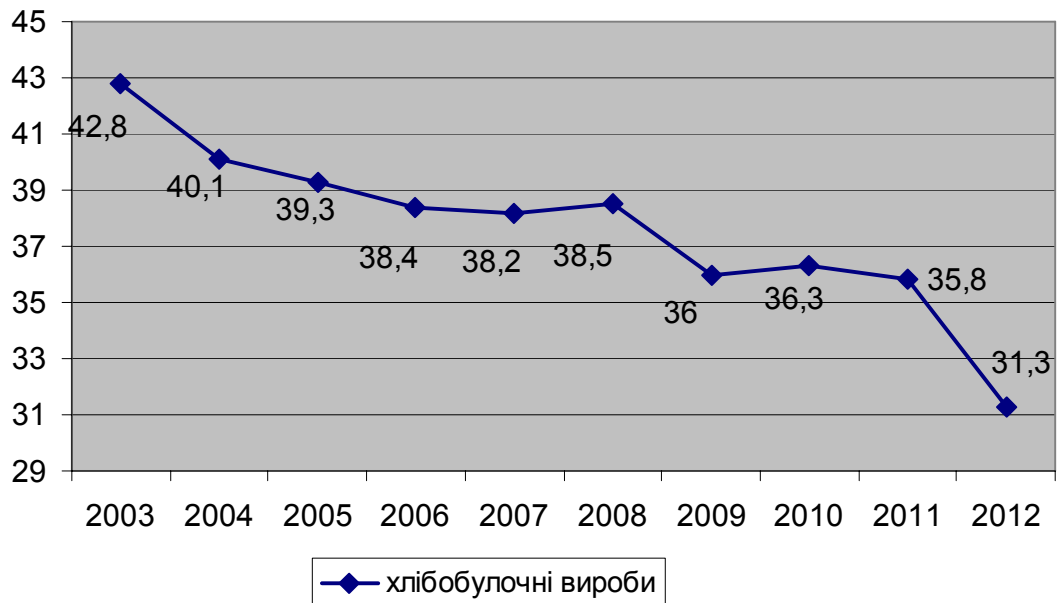
Нині все частіше говорять про дефіцит якісного зерна на ринку, зниження якісних і смакових властивостей хліба, зростання його ціни. Якість хлібобулочних виробів напряму залежить від якості зерна, від природно-кліматичних умов його вирощування та відповідної технології, умовами зберігання та переробки. Це прямо впливає на якість борошна та його хлібопекарські властивості. Розширення асортименту приводить до необхідності закупівлі сировини вищої якості та різних її видів.

Хлібопекарська галузь у Рівненській області представлена 40 підприємствами з виробництва хлібопекарської продукції, з них шість – великотоварні хлібозаводи, частка яких на ринку хліба становить понад 70 %, сім – пекарні обспоживспілки, решта – приватні мініпекарні. У структурі виробництва хлібобулочних виробів області хліб житньо-пшеничний займає 56 %, хліб з борошна пшеничного першого гатунку – 22, хліб з борошна пшеничного вищого гатунку (у т. ч. батон) – 19, борошняні кондитерські вироби – 3 %. Для забезпечення стабільної ситуації на ринку хліба та хлібобулочних виробів з 18 березня 2012 р. на хлібопекарські підприємства області постачається борошно, вироблене із зерна державного інтервенційного фонду.

За даними офіційної статистики, динаміка обсягів виробництва хлібобулочних виробів в Рівненській області, як і в Україні, має стійку тенденцію до спаду (див. рисунок).

Стан та ефективність розвитку хлібобулочних виробів у Рівненській області розглянемо на прикладі одного з підприємств – ПСК “Хлібокомбінат Рівненської райспоживспілки”.

ПСК “Хлібокомбінат Рівненської райспоживспілки” – підприємство з колективною формою власності, входить до складу товариства районної споживчої спілки м. Рівне, займається виробництвом хліба, булочних, кондитерських та макаронних виробів, реалізує свою продукцію під торговою маркою “*PiKoC*”. Паспортна добова потужність комбінату 9 т, яка використовується лише на 35 – 60 %, у 2009 – 2010 рр. на підприємстві випускали по 6 – 7 т продукції в день, у 2011 – виробництво скоротилось до 3 – 5 т за зміну



Динаміка виробництва хлібобулочних виробів у Рівненській області, тис. т
Джерело: статистичний щорічник по Рівненській області

Виробництво прямо залежить від попиту споживачів: комбінат виробляє хлібопекарську продукцію згідно із заявками торговельної мережі. На ньому розвинута мережа менеджменту, працівники якої постійно вишуковують ринки збуту готової продукції та складають договори для придбання дешевої і якісної сировини. Підприємство реалізує свою продукцію в семи районах області, вона надходить у 240 магазинів кооперації, в 35 шкіл, три лікарні, п'ять дитсадків та 20 торгових точок. Відстань до деяких з них сягає 200 км, що значно збільшує витрати на збут і ціну продукції. Підприємство обладнане новим устаткуванням: польська піч (WSL 5246 продуктивністю 9т/добу) для випікання хлібобулочних та італійська (Danziorni продуктивністю 100 кг/год) для випікання здобних виробів. З кінця 2005 р. працює макаронний цех, де виробляють до 20 видів макаронних виробів. В табл. 2 наведені основні показники виробничої діяльності хлібокомбінату за останні шість років.

Обсяги виробництва протягом 2007 – 2012 рр. скоротились на 50,3 %, вартість товарної продукції в діючих цінах при цьому зросла на 30,2 %, виробіток на одного працюючого у 2007 р. становив 43,3 тис. грн. або 28,6 т, протягом шести років у грошовому вимірі він зріс на 122,8 % до 96,5 тис. грн, а в натуральному виразі зменшився на 14,7 % до 24,4 т.

У зв'язку зі скороченням обсягів виробництва протягом останніх років відбулося скорочення чисельності штатних одиниць на 58,3 %, з 120 у 2007 р. до 70 чол. у 2012 р. Рівень рентабельності господарської діяльності хлібокомбінату у 2007 – 2012 рр. знаходився в межах 0,1 – 1,25 %.

На комбінаті з кожним роком зростає собівартість виробництва продукції, що визвано подорожчанням електроенергії, газу, палива, зростанням інших витрат та вартості сировини, а саме: у 2010 р. борошно вищого гатунку купували по 1,90, у 2011 р. – по 3,40 грн, (у 2012 р. закупівельна ціна знизилась до 3 грн).

**Основні техніко-економічні показники діяльності
ПСК “Хлібокомбінат Рівненської райспоживспілки” за роками**

Показник	2007	2008	2009	2010	2011	2012	2012/ 2007,%
Товарна продукція в діючих цінах, тис. грн	5190,9	6176,0	6044,0	5911,0	7212,2	6755,8	130,2
Обсяг виробленої продукції в натуральному виразі, т:	3434	3344,4	3036	2536	2072	1707	49,7
хліб та батони	2150	2096	1901	1661	1352	1470	68,4
здобні булочні вироби	146	24	7				
макаронні вироби	1100	1100,4	1111	868	720	237	21,5
Середньоспискова чисельність працюючих, чол.	120	110	105	98	75	70	58,3
Продуктивність праці, тис. грн/чол.	43,3	56,2	57,6	60,3	80,3	96,5	222,8
Рівень рентабельності, %	0,2	0,1	1,15	1,25	0,8	0,3	0,1

Джерело: матеріали досліджень стану нормування праці – НДЦ “Рівнеагропромпродуктивність”

У Рівненській області у 2007 – 2012 рр. щорічне зростання цін на хліб та хлібобулочні вироби становить 10 – 15 %, що в основному пов’язане зі зростанням цін на енергоносії, необхідністю підвищення заробітної плати працівників соціально значущої галузі.

Аналіз основних виробничих фондів хлібопекарських підприємств Рівненської області показує, що про масове переоснащення і реконструкцію галузі, на жаль, поки що не йдеться.

Нині більшість хлібо заводів має потребу в проведенні реконструкції, заміні технологічного устаткування на більш сучасне, енергозберігаюче, але вимушена відкладати заміну основних фондів до кращих часів. Підприємства почали менше цікавитися новинками хлібопекарського устаткування, а компанії, які розробляють його, відчули це. Скорочення попиту призвело до зниження пропозицій. Національне хлібопекарське машинобудування характеризується епізодичним розвитком, що є результатом занепаду самої галузі та складної економічної ситуації в країні. Значно знижує темпи інноваційних процесів у хлібопекарській промисловості і слабка фінансово-економічна підтримка галузі державними органами.

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.

На раціональне використання трудових і енергетичних ресурсів негативно впливає зростання цін на борошно, паливно-енергетичні ресурси; значне скорочення випуску продукції через зниження обсягів її реалізації. Тому нагальним є питання постійного регулювання виробництва з фактичними потребами споживання на ринку хлібобулочної продукції.

Досить актуальною для національних хлібопекарських підприємств є проблема якісних і недорогих інгредієнтів, які використовують при виготовленні хлібопекарської продукції. Майже всі основні інгредієнти поставляються із зарубіжжя, що впливає на формування цін на хліб і хлібобулочні вироби.

З метою збереження виробничого потенціалу та підтримки хлібопекарської галузі, створення умов для її ефективної роботи та забезпечення продовольчої безпеки держави, наказом Міністерства аграрної політики № 164 від 20.03.2008 року була прийнята і затверджена галузева програма розвитку хлібопекарської галузі на період до 2015 року. В програмі визначені проблеми галузі, основні заходи і напрями її реалізації, обсяги та джерела фінансування.

Висновки. Підвищення ефективності діяльності виробників хлібопекарської продукції слід здійснювати через переоснащення підприємств – встановлення енергетично економічного та простого в обслуговуванні устаткування; посилення ефективності залучення інвестиційних ресурсів; покращення технології випікання продукції, смакових якостей, розширення асортименту, створення і впровадження у виробництво хлібобулочних виробів для спеціального дієтичного споживання; зменшення витрат матеріально-технічних та енергетичних ресурсів на виробництво хлібобулочних виробів, зниження їх собівартості; розширення сировинної бази; покращення системи підготовки і підвищення кваліфікації інженерно-технічних кадрів; організація проведення досліджень та супроводу інноваційних проектів; удосконалення нормативно-технічної бази.

Список літератури

1. Плотнікова М. Ф. Стратегічні орієнтації підприємств хлібопекарської промисловості / М. Ф. Плотнікова, В. В. Мосейчук // Економіка АПК. – Київ, 2007. – №12. – С. 45.
2. Поняття та суть економічної ефективності [Електронний ресурс] / Ф. В. Горбонос, Г. В. Черевко, Н. Ф. Павленчик, А. Ю. Павленчик // Економіка підприємств. Підручник. Режим доступу до підручн.: www.pidruchniki.ws/1584072036215/ekonomika/ekonomika_pidpriyemstv-gorbonos-fv.
3. Баль-Прилишко Л. В. Інновації та інноваційна культура – підґрунтя розвитку успішного бізнесу // Хлібопекарское и кондитерское дело. – Київ, 2009. – № 1. – С. 28.

Еффективность производства хлебобулочной продукции в Ровенской области

О. А. Филина

Научно-исследовательский центр "Ровноагропромпродуктивность"

Исследована эффективность функционирования предприятий хлебопекарской отрасли, определены приоритетные направления повышения эффективности их развития.

Efficiency of production of bakery products in Rivne

O. Filina

Rivnenskiy research center of agroindustrial complex

The efficiency of the functioning of the baking industry, identifies priorities improve their development.