

# Хлеб в Украине

## (рынок, упаковка, тенденции)

Кто из нас не слышал такую фразу: «Хлеб — всему голова»? Действительно, хлеб и хлебобулочные изделия являются продуктом повседневного потребления. При любой трапезе на столе в украинских семьях всегда присутствует хлеб. Имея великолепные черноземы и благоприятные климатические условия, Украина выращивает достаточное количество зерновых для производства муки разных сортов, которая является основным компонентом при выпекании хлеба и хлебобулочных изделий.

Эта продукция (ее рецептура и технология) традиционна для домашнего хозяйства украинца, особенно в сельской местности, когда хлеб выпекался в печи. Постепенно его производство превратилось в мощную индустрию с инновационными технологиями и оборудованием. Появилась потребность в хранении, а со временем и упаковывании хлеба и хлебобулочных изделий.

Сегодня, в условиях перехода к рыночным отношениям в производстве и потреблении продукции, хлеб стал продуктом, который как лакмусовая бумажка высвечивает все (технические, экономические и социальные) особенности трансформации отношений его производителя и потребителя. Профессиональная оценка этих изменений ярко проявилась в моей беседе с **Александром Николаевичем Васильченко**, генеральным директором объединения «Укрхлебпром», который не только выпекал хлеб в промышленных условиях, но и был свидетелем и участником всех изменений в украинском хлебопекарном производстве.

Валерий Кривошей, к.х.н.



— Александр Николаевич, какое место хлеб занимает в жизни украинцев?

— Хлеб играет большую роль в жизни человека, и не только в Украине. Этот продукт имеет колоссальное социальное значение, особенно для экономики таких стран, как Украина. У славянских народов к хлебу особое отношение, если можно так сказать, на генетическом уровне. Во-первых, мы его много едим. Причем, в отличие от населения западноевропейских стран, едим «тяжелый» хлеб, пшеничный и пшенично-ржаной. Во-вторых, хлеб без преувеличения является очень важным продуктом в украинской семье. Наконец, в Украине, при нынешней структуре доходов населения, хлеб стал социальным про-

дуктом, цены на который регулируются государством, что отрицательно сказывается на экономике его производства и техническом перевооружении хлебопекарных предприятий.

— Украина всегда являлась зерновой житницей, хлебным государством. Сколько сегодня и какого хлеба производится в Украине? Какова динамика его производства по годам?

— Вначале о структуре хлебной продукции. 44 % — это доля пшеничных сортов хлеба, 32 % — пшенично-ржаных сортов. К сожалению, чисто ржаного хлеба мы печем очень мало, хотя и медицина, и наука говорят о том, что это самый полезный хлеб для человека. Его у нас где-то менее 1 %. Если взять наших соседей белорусов, то они ржаных сортов хлеба пекут порядка 60 %. Булочная группа, всевозможные сдобные изделия занимают в Украине весомую часть. Она — кстати, единственная группа, которая имеет тенденцию к росту, — составляет сегодня 24 % в общей структуре.

В 1990 г в Украине выпекали 6,7 млн т хлеба, а сегодня не дотягиваем и до 2 млн т. Анализ динамики производства хлеба с начала XXI в. показывает стойкую тенденцию ежегодного снижения производства да и потребления хлеба на 1,5–2 % (рис. 1). В этом году данная тенденция усилилась, за полгода статистика показывает 7 % снижения. Хотя надо сделать поправку на неточность статистических данных. По нашей информации, не все производители попадают в отчетность.

— А сколько вообще человеку необходимо хлеба? Каковы рекомендации медицины?

— К сожалению, наука о хлебе сегодня в Украине в упадке, поэтому точную цифру назвать сложно. Хотя если вспомнить советские времена, то физиологическая норма потребления хлеба составляла 320 г в сутки на человека.

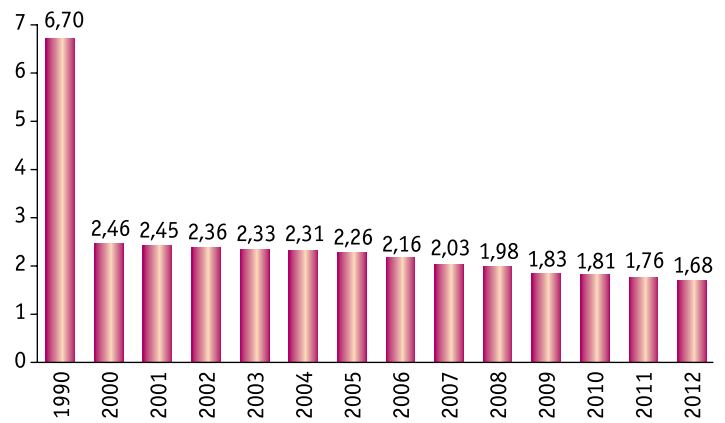


Рис. 1. Производство хлеба в Украине по годам, млн т

Сегодня, в соответствии с минимальной потребительской корзиной, утвержденной постановлением Кабинета Министров Украины от 14.04.2000 г. № 656 «Об утверждении наборов продуктов питания, наборов непродовольственных товаров и наборов услуг для основных социальных и демографических групп населения», потребление хлеба и хлебобулочных изделий на 1 человека (работоспособного возраста) составляет 101 кг в год, или 277 г в сутки.

В прошлом году по статистике было изготовлено 1,679 млн т печеного хлеба. Если мы разделим это количество на нынешнее число жителей в Украине, то получается не 101 кг, а 37 кг. А где же тогда еще 64 кг? Это и есть несоответствие нынешней статистики. Предприниматели, работающие на едином налоге, другие структуры, которые занимаются производством хлеба, например супермаркеты, не отчитываются. Вместе с тем нужно знать, сколько все-таки страна съедает хлеба! Во-первых, с точки зрения обеспечения сырьевыми ресурсами. Во-вторых, сегодня меняется структура питания. Поэтому важно знать реальную картину на рынке потребления этой продукции. Взять тех же белорусов. Они сегодня ориентируются на норму потребления хлеба 185 г. А европейская норма вообще сегодня 90–120 г.

У нас когда-то хлеб играл роль чуть ли не основного пищевого продукта. Это было ненормально. Сегодня более сбалансированное питание. По-моему мнению, нынешняя норма в потребительской корзине устарела и ее нужно пересматривать. Может быть, даже в сторону уменьшения.

— **Какую роль играют в Украине экспорт и импорт этих продуктов?**

— Фактически экспорт и импорт зависят от сроков реализации, а значит, от уровня упаковки хлеба и хлебобулочных изделий. Это в основном продукция, я сказал бы, «долгоиграющая»: сушка, пряник, сухарь. Предприятие «Киевхлеб» сегодня экспортирует пряники в Германию, Прибалтику. Булочно-кондитерский комбинат в Донецке специализируется на производстве сушки. Это традиционное славянское изделие, которое не производится нигде в Европе. Являясь самым крупным производителем

данной продукции в Украине, комбинат поставляет сушку в 14 стран мира.

— **Хлеб в Украине имеет социальную составляющую. Можно ли при этом объективно говорить о соотношении цена/качество хлеба и хлебобулочных изделий?**

— Вы затронули очень важную и актуальную тему. Можно даже сказать, проблему. Это очень болезненный вопрос, который всех волнует. Сегодня цены на хлеб в Украине не адекватны стоимости данного продукта. У нас есть данные о стоимости пшеничного хлеба в разных странах, собранные посольствами Украины (рис. 2). Их анализ показывает, что самый дешевый хлеб — в нашей стране, его цена не превышает 60 центов за 1 кг хлеба. В то же время в европейских странах цена на хлеб начинается от \$ 2, а в некоторых странах (Германия, Австрия, США) он стоит \$ 3–4. С одной стороны, Украина сегодня вышла на мировой уровень цен на зерно и, соответственно, цены на муку приблизились к мировым. Газ тоже заводы покупают по мировой цене. Кроме того, если раньше Украина была лидером в изготовлении оборудования для хлебопекарной промышленности, то сегодня мы ориентируемся только на импорт и это тоже мировые цены. Стоимость одной хлебопекарной печи порядка € 180 тыс. С другой стороны, цены на сам хлеб в Украине находятся в поле жесткого государственного регулирования. Вот и имеют наши хлебозаводы минимальный уровень рентабельности, порядка 3–5 %. О каком воспроизводстве, модернизации или техническом перевооружении можно говорить при такой рентабельности? Сегодня мы еще живем багажом 70-х годов. В этот период были построены работающие сегодня типовые хлебозаводы. Практически все они требуют модернизации, технического перевооружения.

— **Александр Николаевич, какова в Украине перспектива мини-пекарен? За рубежом в некоторых странах большинство хлеба выпекается в мини-пекарнях.**

— Вы правы. Действительно, в некоторых странах мини-пекарни — это основные производители хлебопродуктов.

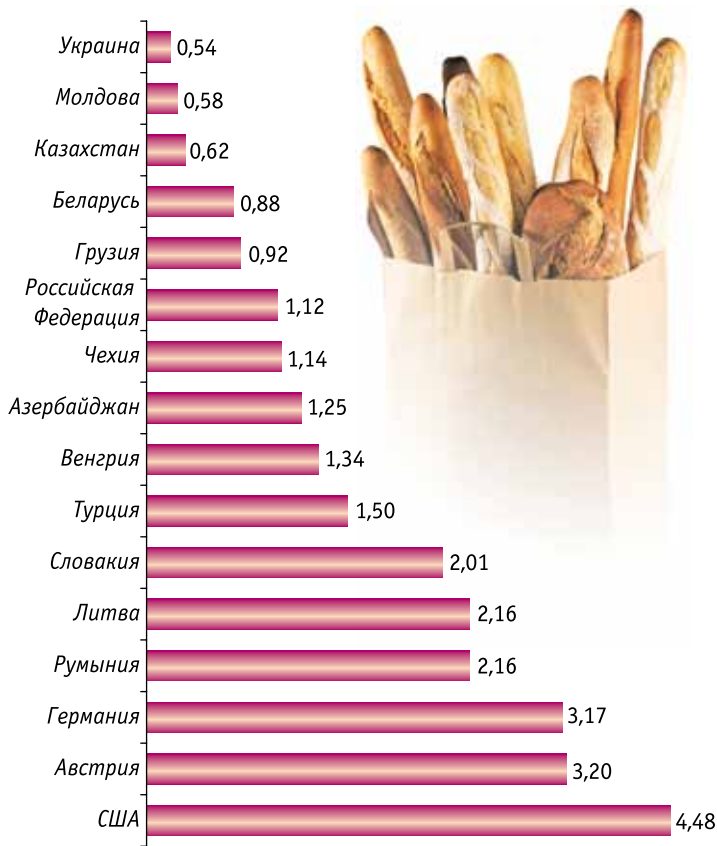


Рис. 2. Потребительские цены на пшеничный хлеб (\$ за 1 кг) в разных странах на 30.01.2013 г. (по данным Госстатистики и посольств Украины)

Например, во Франции традиционно кустарное хлебопечение. Там и сегодня хлеб в основном пекут в небольших пекарнях, которые территориально расположены по всей стране. Но у них и ассортимент такой подходящий, в основном багет, булочка бриоши. Но если говорить о мировой тенденции, то происходит сокращение доли малых хлебопекарен. Не надо быть экономистом, чтобы понять все преимущества крупных хлебозаводов.

— *Давайте теперь поговорим о том, как сохранить хлеб? И вообще, сколько времени обычно «живет» хлеб?*

— Есть нормативы. Они четко определены. Пшеничные сорта хлеба — 24 ч, пшенично-ржаные — 36 ч и булочные изделия — 16 ч. Это время и определяет сроки реализации данной продукции. Они зависят от рецептуры и технологии выпекания, условий хранения и транспортирования, а также от упаковки хлеба и хлебобулочных изделий.

Хлеб — нежная продукция. На его качество и потребительские свойства в определенных условиях влияют увлажнение, подсыхание, черствение, прогорклость, плесневение, потеря аромата, адсорбция посторонних веществ и запахов. При определенной температуре и влажности под действием света и кислорода в хлебе стимулируются возникновение и действие микроорганизмов и грибов, что ускоряет потерю потребительских свойств хлеба.

Таблица  
Удельный вес упакованной продукции  
на предприятиях Укрхлебпрома в 2012 г, %

Регион	Хлеб и хлебобулочные изделия	Кондитерские изделия
Севастополь	34,9	50,0
Винницкая обл.	4,6	0,1
Волынская обл.	13,6	25,2
Донецкая обл.	23,0	6,0
Житомирская обл.	18,3	19,3
Запорожская обл.	36,1	99,6
Ивано-Франковская обл.	8,9	76,8
Киевская обл.	21,1	78,3
Кировоградская обл.	42,2	83,6
Львовская обл.	14,6	2,8
Николаевская обл.	44,7	—
Полтавская обл.	43,0	97,9
Ривненская обл.	68,4	83,0
Сумская обл.	54,1	96,4
Харьковская обл.	82,2	17,8
Херсонская обл.	22,2	100,0
Хмельницкая обл.	13,8	25,1
Черкасская обл.	27,6	99,3
Черновицкая обл.	2,2	68,7
Черниговская обл.	34,2	100,0
Всего по предприятиям «Укрхлебпрома»	30,2	66,8

— *Очевидно, что в таких случаях может помочь правильно подобранная упаковка. Как обстоят дела в Украине с производством упакованного хлеба и хлебобулочных изделий?*

— Еще в 1852 г. один американский изобретатель запатентовал первый бумажный пакет с плоским дном. Он, естественно, предназначался не для хлеба, но это была универсальная упаковка для многих продуктов. Для упаковки хлебобулочных изделий используются бумага, картон, пленки из различных полимеров (поливинилхлорид, полиэтилен, полипропилен).

— *Какова ситуация с упаковыванием хлеба в Украине?*

— В советское время упаковки фактически не было, потому что хлеб завозили в магазин каждый день и сразу весь продавали. Хлеб, который не был реализован, возвращали на переработку. Поэтому и проблемы с отходами хлеба как таковой не было. В середине 90-х в Украине стали использовать различную упаковку, когда удачно, когда не очень.

— *Александр Николаевич, что стимулирует предприятия упаковывать хлеб?*

— Тут есть несколько обстоятельств. Давайте их рассмотрим. Первое: хлеб — продукт, который не подвержен дальнейшей термической обработке. Поэтому при его продаже должны соблюдаться правила гигиены и



санитарии. Это первый и самый главный принцип. Когда неупакованный хлеб лежит в магазине на полке, то один покупатель помазал, другой потрогал, свежий ли хлеб. И это уже ненормально. Какая тут гигиена? Второе: сохранение качества хлеба и продление срока его хранения и реализации. Неупакованный хлеб имеет срок реализации 36 часов, упакованный — уже 72 часа. А если хлеб упакован в специальную полимерную пленку и внутри пакета среда инертного газа, то тогда и до 100 дней можно хранить хлеб. Наконец, упакованный хлеб — это возможность нанесения дополнительной информации о продукции. Срок ее реализации, энергетическая ценность, наименование продукции, данные о производителе.

— **Какая упаковка для хлеба и хлебобулочных изделий используется в Украине?**

— Вначале отмечу, что в среднем по Украине хлеба и хлебобулочных изделий в упакованном виде продается только 30,2 % (2012 г.), в сравнении, например, с кондитерской продукцией (66,8 %). Причем эта картина крайне различная по областям. От 2,2 % (Черновицкая обл.), 4,6 % (Винницкая обл.), 8,9 % (Ивано-Франковская обл.) до 54,1 % (Сумская обл.), 68,4 % (Ривненская обл.), 82,2 % (Харьковская обл.) (таблица).

Широкое использование упаковки для хлеба и хлебобулочных изделий ограничено прежде всего затратами на упаковочные материалы и оборудование. Начинали мы с упаковывания хлеба вручную в пакеты из полиэтиленовой пленки. Этот опыт оказался не совсем удачным, так как такая пленка не подходит для данных целей.

Возьмем бумажные пакеты. Их можно красочно оформить, но они не предназначены для длительного хранения хлеба. Они используются для временного хранения, например, чтобы принести купленный в магазине хлеб домой. Для длительного хранения применяются пакеты из полипропиленовой пленки, в том числе пакеты с перфорацией. Кроме этого наши предприятия используют термоусадочную и растягивающуюся пленки.

Появился нарезанный хлеб, который без упаковки вообще невозможно продать. Это стимулирует внедрение предприятиями упаковочного оборудования и современных упаковочных материалов. Если в целом оценить структуру упаковки для хлеба в Украине, то 30–35 % — это готовые полимерные или бумажные пакеты, 40–45 % — упаковывают на машинах-автоматах, в основном горизонтального типа, в полимерные пленки, еще 5–10 % — это термоусадочная пленка и 10–25 % приходится на растягивающиеся пленки.

— **Упаковочные материалы на хлебозаводах украинского производства или их привозят из других стран?**

— По-разному. Но большинство материалов из Украины. Должен сказать, что уровень их качества достаточно высокий. Хотя на заводах можно встретить и зарубежные упаковочные материалы. Хотел бы здесь добавить, что, несмотря на то что доля упакованного хлеба на украинском рынке невелика, она из года в год растет. При этом темпы такого роста довольно значительные — 2–3 % в год.



**АВТОДЕН**  
УПАКОВОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ

49051, г. Днепродзержинск  
ул. Каштановая, 1  
тел.: +38 (056) 789-24-09  
моб.: +38 (067) 633-57-10  
www.pack.dp.ua

STRETCH FILM

Intense

**RS 15 • 500 • 300 (1,92 кг)**



ОБРАТНАЯ ПАМЯТЬ  
ДО 40% ЭКОНОМИИ  
РАСХОДА ПЛЕНКИ

Recycled

**RS 20 • 500 • 300**

Стретч-пленка из вторсырья



ПРОЧНОСТЬ  
И  
НАДЕЖНОСТЬ

Elit

Elit RS 20 • 450

(индивидуальная намотка)  
для поддонов свыше 1000 кг

ДО 20% ЭКОНОМИИ  
РАСХОДА ПЛЕНКИ

ПРОИЗВЕДЕНО В УКРАИНЕ

— **Какие причины ограничивают увеличение на рынке доли упакованного хлеба?**

— Самая главная причина — это регулируемое государством ценообразование на готовую продукцию. Упаковка — это хоть и небольшие, но все же дополнительные затраты, которые увеличивают себестоимость, а следовательно, и цену продукции. Для того чтобы упаковать продукцию, необходимо изменить технологический процесс, дополнив его операциями упаковывания. Это опять затраты — на оборудование, его обслуживание, заработную плату.

Тем не менее этот процесс — производство хлеба и хлебобулочных изделий в упакованном виде — не остановить. К сожалению, у нас он идет медленно. Кроме того, хочу сказать, что покупатели в Украине быстро привыкли к упакованному хлебу, увидев все его преимущества, и готовы оплачивать эти расходы.

С другой стороны, мы понимаем, что упаковка для хлеба — это дополнительная нагрузка на окружающую среду. Сегодня проблема утилизации использованной упаковки в Украине не решена. Но это должно нас не останавливать, а наоборот, стимулировать к сбору, сортировке и вторичному использованию таких отходов.

— **Александр Николаевич, я благодарю Вас за эту встречу и такую обстоятельную и откровенную беседу. Надеюсь, что украинские хлебопекари будут успешно обеспечивать всех нас вкусной и свежей продукцией, используя при этом современные упаковочные материалы и упаковку.**

*Валерий Кривошей, к.х.н.*