

УДК 330.3:664.64

К. Є. Красільнікова,

аспірант, Відкритий міжнародний університет розвитку людини "Україна", м. Київ

## НАПРЯМИ РОЗВИТКУ ВИРОБНИЦТВА ХЛІБОПЕКАРСЬКИХ ПІДПРИЄМСТВ

K. Krasilnikova,

postgraduate student, Open international University of human development "Ukraine", Kyiv

### DIRECTIONS OF DEVELOPMENT OF PRODUCTION BAKERIES

У статті розглянуто перспективні напрями розвитку підприємств хлібопекарської промисловості. Дослідженнями встановлено, що перспективним напрямом є укрупнення та концентрація виробництва. Це пояснюється оптимізацією логістичної системи, прискореним технічним переоснащенням, зниженням собівартості продукції і відповідним підвищенням їх прибутковості. Ознакою концентрації сучасного хлібопекарського виробництва є зосередження галузевого виробництва в руках потужних бізнес-груп і пов'язаний з цим контроль над підприємствами та їх частками на ринку.

Перспективним напрямом також є концентрація капіталу та виробничих потужностей переробних та хлібопекарських підприємств на основі розвитку інтеграційної взаємодії. Поширення діяльності інтегрованих об'єднань сприяє зростанню ефективності виробничої діяльності як у межах окремих складових єдиного технічного ланцюга, так і у виробничих відносинах між ними. Також інтеграція позитивно впливає на стійкість підприємств хлібопекарської промисловості, підвищення їх фінансової стабільності, забезпечення безперебійних поставок сировини та матеріалів на виробництво, зміцнення позицій об'єднань підприємств. Інтеграційним процесам у хлібопекарській галузі притаманна регіональна концентрація. Вона пояснюється особливостями хлібопекарської продукції — обмеженням строком реалізації та нерентабельністю збуту у віддалених областях.

Зважаючи на те, що в українському хлібопеченні простежується європейський вектор розвитку, частка ринку великих хлібозаводів поступово зменшується, а міні-пекарні збільшуються. Перевагами малого виробництва є те, що вони мобільні і легко пристосовуються до потреб населення, можуть формувати будь-який асортимент, змінювати технології і рецептури.

Успіх галузі можна забезпечити концентрацією виробничих потужностей на великих підприємствах і, одночасно, наявністю великої кількості малих підприємств різних форм власності. Галузь повинна бути представлена як приватними пекарнями, так і колишніми державними хлібозаводами, які в ході приватизації були акціоновані.

The article discusses promising directions of development of the baking industry. Research has shown that a promising direction is the consolidation and concentration of production. This is due to the optimization of the logistics system, accelerated technical re-equipment, reduction of production costs and the corresponding increase of their yield. A symptom of the concentration of modern baking is the sectoral concentration of production in the hands of big business groups and the related control over enterprises and their market shares. The advantage of concentration is the cheapening of production, minus holdings are not allowed to develop small-scale producers.

A promising direction is the concentration of capital and production capacity of processing and bakery businesses through the development of integration interaction. Extend the work of integrated associations contributes to the growth of efficiency of production activities both within the individual components of a whole technical chain and industrial relations between them. The integration has a positive effect on the stability of the baking industry, increase their financial stability, ensuring an uninterrupted supply of raw materials for manufacturing, strengthening our position for business combinations. Integration processes in the baking industry is characterized by regional concentration. It is due to the peculiarities of bakery products — a limited implementation period and unprofitable sales in remote areas.

Despite the fact that Ukrainian bread baking can be traced to the European vector of development, the market share of large bakeries gradually decreases, and mini-bakeries increases. The benefits of small production is that they are mobile and can easily adapt to the needs of the population, can form any range and change the technologies and formulations.

The success of the industry can provide the concentration of production capacity in large enterprises and, simultaneously, a large number of small enterprises of different ownership. Industry should be presented as a private bakeries and former public bakeries, which in the course of privatization have been corporatized.

*Ключові слова: концентрація виробництва, технічне переозброєння, інтеграція, міні-пекарня, інноваційна діяльність.*

*Key words: concentration of production, modernization, integration, mini-bakery, innovation.*

#### ПОСТАНОВКА ПРОБЛЕМИ

У сучасних ринкових умовах з'являється необхідність формування нових підходів до

удосконалення діяльності хлібопекарських підприємств. Традиційні не забезпечують їх ефективного функціонування та розвитку. Ви-

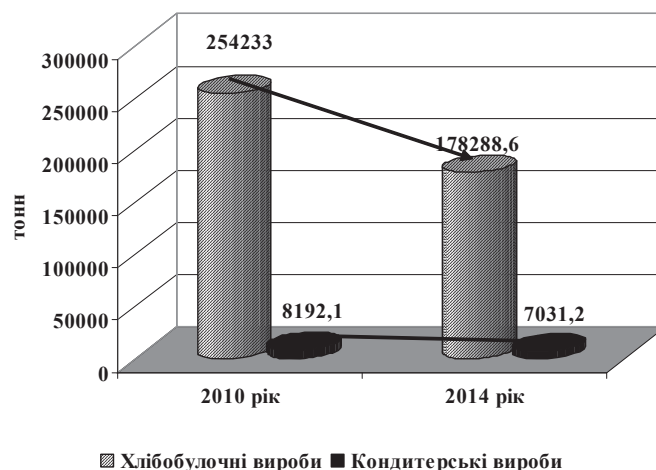


Рис. 1. Обсяги виробництва хліба і хлібобулочних виробів ПАТ "Київхліб"

Джерело: побудовано за даними ПАТ "Київхліб".

никає потреба в підвищенні економічної ефективності діяльності підприємств хлібопекарської промисловості як з позиції покращення результатів їх фінансово-господарської діяльності, так і раціоналізації, використання виробничих ресурсів, зміцнення конкурентних позицій на ринку, розширення асортименту продукції, виваженої кадрової політики. Адже ефективність діяльності хлібопекарських підприємств значною мірою залежить від здатності адаптуватися до умов ринкового середовища.

Складний економічний стан більшості хлібопекарських підприємств спонукає до удосконалення системи управління, теорії і практики розробки стратегічних напрямів діяльності підприємств, які будуть спрямовані на комплексний розвиток галузі та поєднуюватимуть державне регулювання та дії підприємницьких структур. Це дозволить підприємствам виживати на ринку в умовах спаду обсягів промислового виробництва хліба та збільшення кількості збиткових підприємств, гарантувати продовольчу безпеку держави і зумовить реальні передумови до технічного переозброєння, розширення асортименту продукції, враховуючи потреби різних груп населення, зниження матеріаломісткості та енергоємності продукції, впровадження інновацій [3, с. 21—23].

#### АНАЛІЗ ОСТАННІХ ДОСЛІДЖЕНЬ І ПУБЛІКАЦІЙ

Різномічні питання розвитку хлібопекарської галузі України постійно знаходяться у полі зору вчених О.М. Васильченка, О.А. Опрі, М.М. Перелигіна, М.В. Нетяжука, В.І. Дробот, О.В. Шубравської, М. М. Білоу-

сової та ін. Однак трансформаційні процеси розвитку хлібопекарської промисловості вимагають подальшого вивчення та удосконалення існуючих наукових знань і розробки нових організаційних схем та умов забезпечення збалансованої взаємодії учасників виробничих процесів.

#### ФОРМУЛЮВАННЯ ЦІЛЕЙ СТАТТІ

Головною метою даного дослідження є визначення та обґрунтування перспективних напрямів розвитку хлібопекарської промисловості.

#### ВИКЛАД ОСНОВНОГО МАТЕРІАЛУ ДОСЛІДЖЕННЯ

Серед дослідників галузі хлібопечення зустрічаються різні погляди на перспективи розвитку. Одні вчені притримуються думки, що перспективним напрямом є укрупнення та концентрація виробництва і обґрунтовують це оптимізацією логістичної системи, прискоренням технічним переоснащенням, зниженням собівартості продукції і відповідним підвищенням їх прибутковості [5].

Ознакою концентрації сучасного хлібопекарського виробництва є зосередження галузевого виробництва в руках потужних бізнес-груп і пов'язаний з цим контроль над підприємствами та їх частками на ринку. В умовах сьогодення частим є закриття "безперспективних" хлібо заводів. Зазвичай це малопотужні і малорентабельні підприємства в приміських зонах, хоча закривають навіть цілком рентабельні підприємства в центрі мегаполісів [8]. Наприклад, після відкриття у с. Крушинка Васильківського району холдингом "Кулиничі" Київського обласного хлібо-

пекарського комплексу, з обсягом виробництва 150 т/добу та холдингом "Хлібні інвестиції" у с. Нові Петрівці під Києвом з обсягом виробництва 70 т/добу обсяг виробництва хлібобулочних та кондитерських виробів Київхлібом було значно зменшено (рис. 1), а хлібокомбінати № 2 та № 10 входили до складу Київхліба було перетворено на виробничі цехи, Васильківський хлібокомбінат — закрито.

Останнім часом для підприємств хлібопекарської галузі характерним стає поширення діяльності інтегрованих об'єднань та зростання ефективності виробничої діяльності як у межах окремих складових єдиного технічного ланцюга, так і у виробничих відносинах між ними. Вчені стверджують, що інтеграція позитивно впливає на стійкість підприємств хлібопекарської промисловості, підвищення їх фінансової стабільності, забезпечення безперебійних поставок сировини та матеріалів на виробництво, зміцнення позицій об'єднань підприємств на ринку товарів і послуг, диверсифікацію виробництва, зниження ризиків тощо [7, с. 28]. Крім того, підвищення ринкової та фінансової стійкості підприємств хлібопекарської промисловості України сприяє подальшому формуванню та розвитку об'єднань підприємств, здатних конкурувати з хлібопродукцією іноземних виробників. У першу чергу це стосується замороженого хліба, високі конкурентні позиції якого можуть забезпечуватися використанням сучасних видів обладнання, освоєнням інноваційних технологій, впровадженням прогресивних методів організації та управління виробництвом та вибором ефективних стратегій розвитку на основі формування інтегрованих структур [7, с. 30].

Основними ланками інтегрованої структури є спеціалізовані галузеві комплекси, що розвиваються на базі певних виробничих циклів [4, с. 261]. Сутність інтеграції в хлібопродуктовому підкомплексі полягає у наявності та зв'язаності галузей і агропромислових циклів на різних стадіях одного виробничого процесу. Вертикально інтегровані формування в хлібопекарській галузі мають свої посівні площі, елеватори, борошно-мелюні комплекси, хлібозаводи і збутову мережу.

Інтеграційним процесам у хлібопекарській галузі притаманна також регіональна концентрація. Це пояснюється особливостями хлібопекарської продукції — обмеженим

строком реалізації та нерентабельністю збуту у віддалених областях. На сьогоднішній день регіональні інтегровані виробники охоплюють 60—90% місцевих ринків хліба та хлібобулочних виробів, витісняючи з них дрібні підприємства [9].

На сьогодні мотиви до інтеграції однакові для різних ланок ланцюга, пов'язаного з виробництвом хліба. Для всіх підприємств виробничого ланцюга властиве бажання встановити стабільні виробничо-господарські зв'язки, досягти збалансованої діяльності впродовж життєвого циклу підприємств, зниження собівартості за рахунок збільшення обсягів виробництва та підвищення цінової конкурентоспроможності продукції, накопичувати кошти для впровадження у виробництво інноваційних проектів по диверсифікації виробництва з метою покращення споживчих характеристик хлібобулочної продукції та забезпечення собі кращих позицій на ринку [1].

Скласти конкуренцію великим хлібокомбінатам цілком можуть міні-пекарні. Хоча вони не здатні випікати такого ж обсягу продукції, як хлібокомбінати, втім це і непотрібно, оскільки мале виробництво повинно бути гнучким, здатним вчасно перелаштовуватися, змінювати асортимент. Міні-пекарні можуть налагодити ефективний виробничий процес в найкоротші строки і запропонувати споживачам різноманітнішу продукцію. Крім того, міні-пекарня, розміщена у вдалому місці, — в районі де не налагоджене виробництво свіжої хлібобулочної продукції, може стати успішним і прибутковим бізнесом [6].

Великі промислові хлібозаводи не витримують конкуренції, припиняють інвестиційну діяльність, не модернізують виробництво. Найбільше ці тенденції проявляються в депресивних регіонах країни. Через наявність тіньового сектору, недозавантажені виробничі потужності великих хлібокомбінатів, які були розраховані на великі обсяги виробництва в умовах відсутності конкуренції, неефективне цінове регулювання без адекватної підтримки з боку держави, низька якість менеджменту загострили проблеми розвитку хлібопекарської промисловості.

Зважаючи на те, що в українському хлібопеченні простежується європейський вектор розвитку, частка ринку великих хлібозаводів поступово зменшується, а міні-пекарні збільшується. Незважаючи на деякі переваги, які мають великі хлібопекарські підприємства, в

малих пекарень їх значно більше. Вони достатньо мобільні і легко пристосовуються до потреб населення. Вони можуть формувати будь-який асортимент, змінювати технології і рецептури. Крім того, останнім часом зріс попит на елітний хліб і хлібобулочні вироби, які мають специфічний смак.

Зараз увесь світ у розвитку хлібопекарської промисловості рухається в напрямі створення широкої мережі невеликих хлібопекарських підприємств з безпосереднім продажем продукції на місці. В країнах Європи і Америки на частка великих виробників становить 30—35%, решта — малі пекарні, наприклад, міні-пекарні біля будинку.

Наприклад, у США доля їх виробництва досягає 60%, у Франції 70% хлібобулочних виробів виробляється міні-пекарнями, в Італії — 85%, у Іспанії — 95%. В Україні ситуація кардинально інша, однак попит на свіжовипечений хліб у форматі "пекарня біля будинку" великий. А ніша соціальних сортів хліба досі повністю не заповнена. Це можуть зробити міні-пекарні. Цікаво, що перші міні-пекарні по випічці свіжого хліба в основному орієнтувалися на соціальні сорти, проте програли цінову війну з масовим виробництвом.

На сьогодні бізнес у форматі міні-пекарень, що виготовляє і продає хліб елітних сортів та нетрадиційної випічки більш перспективний. Причиною, що дозволяє говорити про перспективність малого пекарного бізнесу, є його здатність уникнути використання розпушувачів, емульгаторів, поліпшувачів тощо. Власники міні-пекарень мають можливість ретельніше контролювати випуск готових хлібобулочних виробів. У такому випадку значно скорочується час зберігання готової продукції і її доставки, що власне багато в чому обумовлює застосування таких прийомів великими виробниками [2]. Але аналіз рівня платоспроможності населення на сьогодні вказує на необхідність розширення виробництва саме соціальних сортів хліба.

Стратегічні напрями розвитку галузі хлібопечення мають бути пов'язані з комплексним розвитком, основними напрямками якого є технічне та технологічне переозброєння підприємств та випуск нової продукції для підвищення прибутковості галузі, зниження собівартості продукції за рахунок зниження матеріаломісткості та енергомісткості, використання екологічно безпечних технологій.

## ВИСНОВКИ

У даний час державна хлібопекарська промисловість переживає гостру кризу. Ситуація, що склалася за декілька десятиліть радянської влади стратегія розвитку галузі була спрямована на створення висококонцентрованого хлібопекарського виробництва з будівництвом великих хлібо заводів, потужністю понад 100 тонн за добу і необхідністю великих обсягів перевезень сировини і готової продукції в торгівельну мережу. В основу такої стратегії було покладене суперечливе твердження про те, що на великих підприємствах простіше механізувати виробництво і досягти високої продуктивності праці. Між тим весь світ у розвитку хлібопекарської промисловості рухається в напрямі створення широкої мережі невеликих хлібопекарських підприємств з безпосереднім продажем продукції на місці. Переваги таких пекарень очевидні: вони забезпечують населення тільки свіжим хлібом, не потребують транспортних перевезень продукції, знаходяться безпосередньо близько зі споживачем. Крім того, оснащені сучасним високомеханізованим обладнанням, такі підприємства за рівнем продуктивності праці цілком зіставні з великими хлібо заводами, але мають більш широкі можливості в швидкій зміні асортименту продукції з урахуванням змінного попиту споживачів.

Таким чином, успіх галузі можна забезпечити концентрацією виробничих потужностей на великих підприємствах і, одночасно, наявністю великої кількості малих підприємств різних форм власності. Галузь повинна бути представлена як новачками — приватними пекарнями, так і бувшими державними хлібо заводами, які в ході приватизації були акціоновані.

### Література:

1. Буряк П.Ю. Інтегровані підприємницькі структури: формування, ефективність, потенціал: монографія / П.Ю. Буряк. — Львів: Логос, 2007. — 468 с.
2. Випічка хлібу як успішний напрямок для малого бізнесу [Електронний ресурс]. — Режим доступу: <http://ideya-biznesa.pp.ua/vipichka-xlibu-yak-uspishnij-napryamok-dlyamalogo-biznesu.html>
3. Коваленко Л.О. Проблеми та перспективи розвитку хлібопекарської промисловості / Л.О. Коваленко, Т.В. Міхеєнко // Науковий вісник ЧДІЕУ. — 2014. — № 2 (22). — С. 19—24.

4. Плотнікова М.Ф. Організаційно-економічний механізм становлення хлібопродуктового підкомплексу / М.Ф. Плотнікова // Формування ринкової економіки: зб. наук. праць / М-во освіти і науки України, ДВНЗ "Київ. нац. екон. ун-т ім. Вадима Гетьмана". — К.: КНЕУ, 2012. — Спец. вип.: у 2 ч., Ч. 1.: Стратегічні імперативи сучасного менеджменту / [Відп. за вип. С. М. Соболев]. — С. 256—265.

5. Родченко В.Б. Основні тенденції та перспективи розвитку ринку хлібопекарської продукції регіону / В.Б. Родченко // Ефективна економіка. — 2010. — №12. — Режим доступу: <http://www.economy.nayka.com.ua/?op=1&z=426>

6. Сильные стороны малых производств [Электронный ресурс]. — Режим доступа: <http://www.toural.ru/%D0%BC%D0%B8%D0%BD%D0%B8%D0%BF%D1%80%D0%BE%D0%B8%D0%B7%D0%B2%D0%BE%D0%B4%D1%81%D1%82%D0%B2%D0%BE/3176>

7. Скопенко Н. Особливості розвитку інтеграційної взаємодії підприємств харчової промисловості України / Н. Скопенко // Вісник Київського національного університету імені Тараса Шевченка. Економіка. — 2014. — № 5 (158). — С. 28—32.

8. Ступак С.М. Діагностика стратегічних факторів активізації інноваційної діяльності хлібопекарських підприємств [Електронний ресурс] / С. М. Ступак. — Режим доступу: <http://intkonf.org/stupak-sm-diagnostika-strategichnih-faktoriv-aktivizatsiyi-innovatsiynoyi-diyalnosti-hlibopekarskih-pidpriemstv/>

9. Ступак С.М. Специфіка управління економічною безпекою підприємств хлібопекарської галузі / С.М. Ступак // Науковий вісник. Одеський національний економічний університет. Всеукраїнська асоціація молодих науковців. — Науки: економіка, політологія, історія. — Одеса, 2013. — № 26 (205). — С. 90—96.

10. Товста Т.Л. Інноваційна активність діяльності підприємств харчової промисловості / Т.Л. Товста // Вісник Національного університету "Львівська політехніка". — 2008. — № 628: Проблеми економіки та управління. — С. 326—330.

References:

1. Buriak, P. Yu. (2007), *Intehrovani pidpriemnyts'ki struktury: formuvannia, efektyvnist', potentsial: Monohrafiia* [Integrated business

structure: formation, efficiency, potential: monograph], Lohos, Lviv, Ukraine.

2. Blog business ideas (2014), "Baking bread as a successful direction for small businesses", available at: <http://ideya-biznesa.pp.ua/vipichka-xlibu-yak-uspishnij-napryamok-dlya-malogo-biznesu.html> (Accessed 16 June 2015).

3. Kovalenko, L. O. and Mikhieienko, T. V. (2014), "Problems and prospects of development of the baking industry", *Naukovyj visnyk ChDIEU*, vol. №2 (22), pp. 19—24.

4. Plotnikova, M. F. (2012), "Organizational-economic mechanism of formation of the bakery product subcomplex", *Mizhnarodna naukovopraktychna konferentsiia* [Strategic imperatives of modern management], State higher educational institution "Kyiv national economic University named after Vadym Hetman", Kyiv, Ukraine, pp. 256—265.

5. Rodchenko, V. B. (2010), "The main trends and prospects of development of the market for bakery products in the region", *Efektivna ekonomika*, [Online], vol. 12, available at: <http://www.economy.nayka.com.ua/?op=1&z=426> (Accessed 16 June 2015).

6. Toural.ru (2015), "The strong sides of small productions", available at: <http://www.toural.ru/%D0%BC%D0%B8%D0%BD%D0%B8%D0%BF%D1%80%D0%BE%D0%B8%D0%B7%D0%B2%D0%BE%D0%B4%D1%81%D1%82%D0%B2%D0%BE/3176> (Accessed 16 June 2015).

7. Skopenko, N. (2014), "Features of integration interaction of the food industry Ukraine", *Visnyk Kyivs'koho natsional'noho universytetu imeni Tarasa Shevchenka. Ekonomika*, vol. 5 (158), pp. 28—32.

8. Stupak, S. M. (2015), "Diagnosis of the strategic factors of development of innovative activity bakeries", available at: <http://intkonf.org/stupak-sm-diagnostika-strategichnih-faktoriv-aktivizatsiyi-innovatsiynoyi-diyalnosti-hlibopekarskih-pidpriemstv/> (Accessed 16 June 2015).

9. Stupak, S. M. (2013) "Specifics of management of economic security of enterprises of bakery industry", *Naukovyj visnyk. Odes'kyj natsional'nyj ekonomichnyj universytet*, vol. 26 (205), pp. 90—96.

10. Tovsta, T. L. (2008), "Innovation activity of enterprises of food industry", *Visnyk Natsional'noho universytetu "L'vivs'ka politekhnik"*, vol. 628, pp. 326—330.

*Стаття надійшла до редакції 18.06.2015 р.*