

**СПИСОК ВИКОРИСТАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ:**

1. Бунтова Н.В. Кадрове забезпечення галузі туризму з урахуванням міжнародного досвіду / Н.В. Бунтова // Демографія та соціальна економіка — 2006. — № 2. — С. 136-142.
2. Регіональна цільова Програма розвитку туризму в області. [Електронний ресурс]. – Режим доступу: [http://frrt.if.gov.ua/Ukr/turizm/rozv\\_tur\\_2011-2015.doc](http://frrt.if.gov.ua/Ukr/turizm/rozv_tur_2011-2015.doc). - Назва з екрану.
3. Теоретичні засади кадрового забезпечення сфери туризму в Україні. [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://www.ecologylife.ru/tyrizm-2003/teoretichni-zasadi-kadrovogo-zabezpechennya-sferi-turizmu-v-ukrayini.html>. - Назва з екрану.
4. Федорченко В.К. Підготовка кадрів туризму в Україні: досвід навчально-науково-виробничого комплексу. [Електронний ресурс] / В.К.Федорченко. – Режим доступу: [http://tourlib.net/books\\_ukr/pedtur6.htm](http://tourlib.net/books_ukr/pedtur6.htm). - Назва з екрану.

УДК 332.155:664.6

**ТЕНДЕНЦІЇ ТА ПРОБЛЕМИ РОЗВИТКУ ХЛІБОПЕКАРСЬКОГО ВИРОБНИЦТВА У ХЕРСОНСЬКІЙ ОБЛАСТІ**

*Смутко А.М. – к.е.н., доцент,  
Херсонський інститут ПрАТ «ВНЗ МАУП»*

**Постановка проблеми.** Виробництво хліба та хлібобулочних виробів є стратегічною галуззю для будь-якої держави, оскільки має важливе значення для підтримки соціальної стабільності в суспільстві. За останні роки в Україні намітилася стійка тенденція до зниження загального виробництва та споживання хліба населенням. Для цього існує багато причин, основними серед яких є підвищення цін на хліб, загальне погіршення матеріального становища населення та більш раціональне використання хліба, розвиток домашнього хлібопечення. Загострення конкуренції вимагає від підприємств виготовлення продукції, що максимально відповідатиме запитам споживачів, з використанням прогресивних ресурсозберігаючих технологій.

**Стан вивчення проблеми.** Сучасна технологія виробництва хліба є результатом багатовікового досвіду та праці спеціалістів – учених і практиків. Значний внесок у розвиток теорії та практики хлібопечення зробили вчені Л.Я. Ауерман, Л.М. Казанська, Н.П. Козьміна, В.Л. Кретович, Л.І. Пучкова, Т.Б. Циганова, В.О. Пат, українські вчені – Л.І. Ведернікова, Н.І. Берзіна, В.І. Дробот, А.А. Міхелев, І.М. Ройтер, Л.І. Карнаушенко, М. Ф. Плотніков, А.Н. Васильченко.

**Завдання і методика досліджень.** Хліб є одним з найбільш соціально вагомих продуктів харчування для України, оскільки в силу історичних і культурних особливостей його споживання населенням є досить високим. Ураховуючи цей фактор, головним завданням стратегічного розвитку хлібопекарської промисловості є забезпечення виробництва хлібобулочних виробів у обсязі та асортименті, що забезпечить задоволення потреб усіх

верств населення. При цьому, хлібні вироби повинні відповідати всім нормам і стандартам якості та бути доступними за ціною.

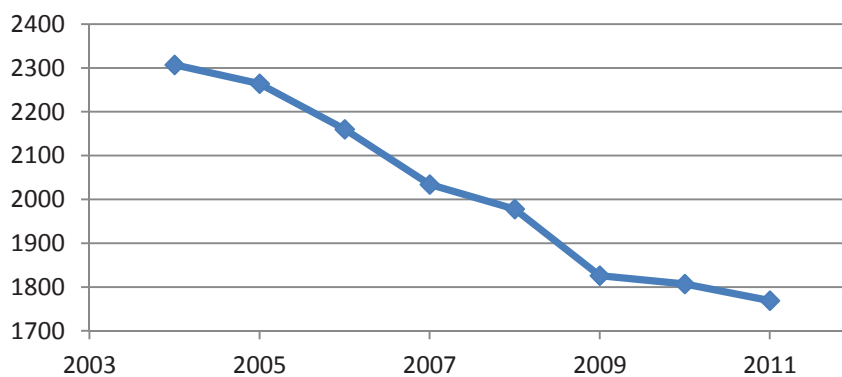
Ефективне вирішення економічних задач, що постають перед сучасними хлібопекарськими підприємствами, можливе за рахунок постійного розширення асортименту виробів, застосування порційних способів приготування тіста, виробництва продукції невеликими партіями, впровадження прискорених технологій хлібопечення. Такий підхід забезпечить довгострокову стабільність і прибутковість виробникам, надасть можливості для подальшого соціально-економічного розвитку.

**Результати досліджень.** Хлібопекарська галузь – одна з провідних галузей харчової промисловості України, призначення якої безперерійне забезпечення виробництва хліба, хлібобулочних та інших борошняних виробів у обсягах, які відповідають нормам державної продовольчої безпеки. Щорічно в Україні виробляється близько 2,0 млн. тонн хліба та хлібобулочних виробів, понад 70% від загального обсягу випікають великі промислові підприємства, решту – приватні пекарні, мережа торгівлі, великі супермаркети та інші виробники. Обсяги виробництва хлібобулочних виробів в Україні та Херсонській області наведено у таблиці 1 [3].

Відповідно до офіційної статистики динаміка обсягів виробництва хліба та хлібобулочних виробів в Україні має стійку тенденцію до спаду (табл. 1, рис. 1, 2). В останні роки потужності підприємств з виробництва хліба та хлібобулочних виробів використовуються лише на 30-35% (крім м. Києва та окремих обласних хлібокомбінатів).

**Таблиця 1 – Виробництво хлібобулочних виробів в Україні та Херсонській області**

Роки	2004	2005	2006	2007	2008	2009	2010	2011
<b>Україна</b>								
Вироби хлібобулочні, тис. т	2307	2264	2160	2034	1978	1826	1807	1769
<b>Херсонська область</b>								
Вироби хлібобулочні, т	50726	49022	45787	40426	38469	35368	34395	36542



*Рисунок 1. Динаміка виробництва хлібобулочних виробів в Україні за 2004-2011 роки, тис. т*

При цьому слід врахувати, що значна частина хліба та хлібобулочних виробів виробляється малими підприємствами, які працюють на єдиному податку та не звітують перед статистичними органами за кількість виробленої продукції. У сільській місцевості значна частина населення випікає хліб у домашніх умовах. Це говорить про те, що хлібопекарська галузь забезпечена потужностями, які здатні щоденно виробляти близько 400г. хлібобулочних виробів (відповідно до норм споживання) у розрахунку на одного жителя країни і має можливість повністю забезпечити потреби населення в цій продукції.

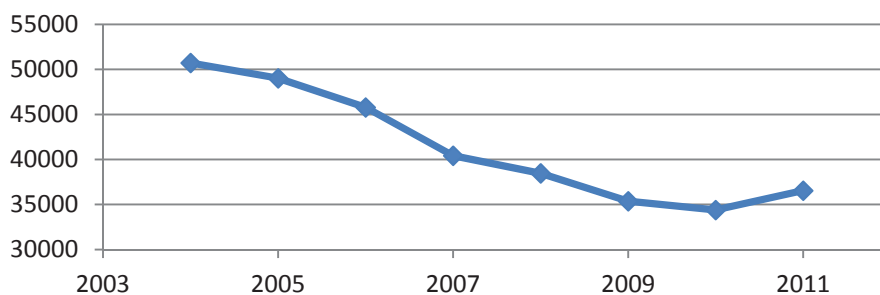


Рисунок 2. Динаміка виробництва хлібобулочних виробів у Херсонській області за 2004-2011 роки, т

Упродовж останніх років відбувається поступове зменшення споживання населенням хлібних продуктів і наближення фактичного споживання до раціональної норми (101 кг на особу). Зменшення споживання хлібних продуктів свідчить про покращення рівня життя населення, унаслідок чого відбувається переорієнтація споживчого попиту населення на більш вартісні види продовольства. Дані щодо споживання хлібних продуктів на душу населення наведено у таблиці 2 та рисунку 3 [3].

Таблиця 2 – Споживання хлібних продуктів на душу населення на рік, кг

	Рік										
	2001	2002	2003	2004	2005	2006	2007	2008	2009	2010	2011
Хлібні продукти	130	131	125	126	124	120	116	115	112	111	110

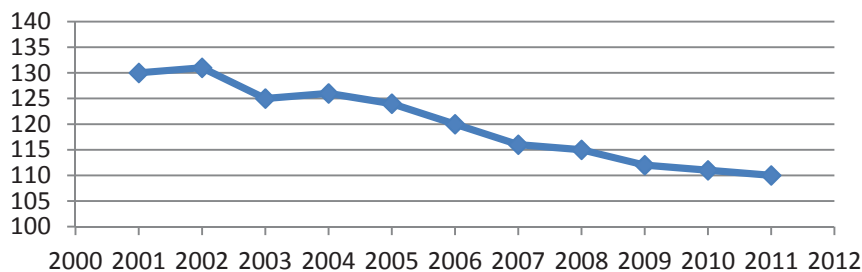


Рисунок 3. Динаміка споживання хлібних продуктів в Україні на душу населення на рік, кг

За даними Держкомстату, на внутрішньому ринку зберігається тенденція до зростання роздрібних цін на хліб, хлібопродукти та борошно пшеничне (табл. 3).

**Таблиця 3 – Індекси споживчих цін на хліб, хлібопродукти та борошно пшеничне в Україні (у% до попереднього року)**

	2006	2007	2008	2009	2010	2011
Хліб і хлібопродукти	107,9	114,2	133,3	112,6	112,3	115,0
Хліб	107,8	114,8	130,3	113,9	110,2	113,9
Борошно пшеничне	103,5	125,9	128,7	103,6	108,4	117,9

Основним фактором, що вплинув на збільшення роздрібних цін на хліб, є збільшення тарифів на природний газ та його транспортування, подорожчання допоміжної сировини, зростання з початку року цін на зерно та борошно, бензин, а також встановленого урядом мінімального рівня заробітної плати на 23%. Структура витрат на виробництво двох видів хліба масового споживання наведена на рисунках 4, 5.

Заробітна плата в хлібопекарській промисловості на 3,3% менша заробітної плати працівників, зайнятих у галузях економіки, та на 12,9% – ніж у промисловості України, що спричинило таку проблему, як плинність кадрів, показник якої становить 29,6%.

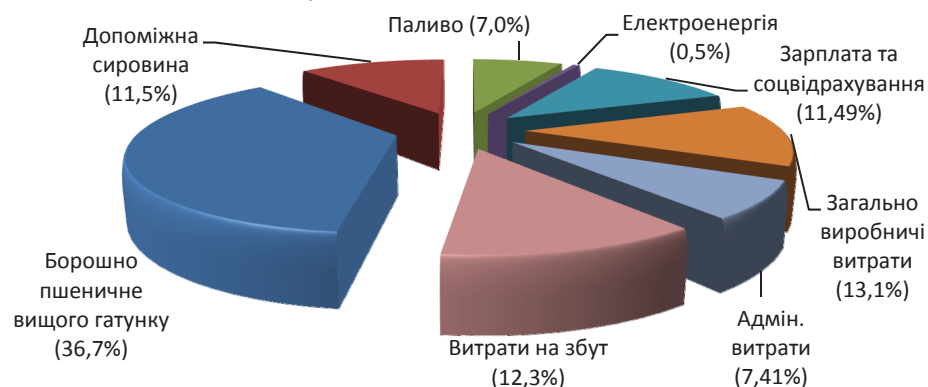


Рисунок 4. Структура витрат на виробництво батона з борошна вищого гатунку

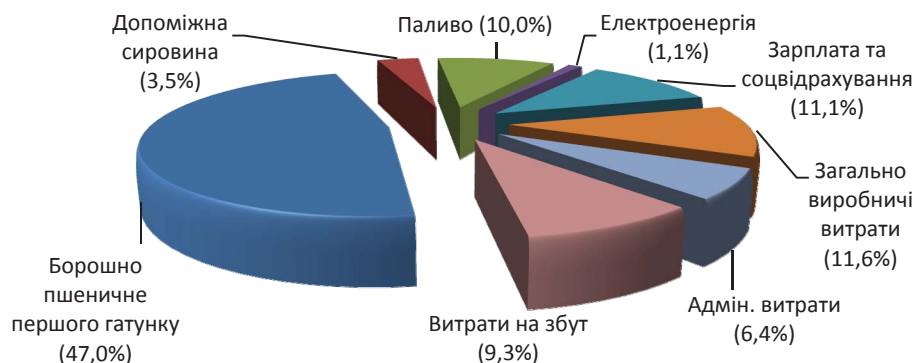


Рисунок 5. Структура витрат на виробництво хліба пшеничного першого гатунку

За інформацією від хлібопекарських підприємств, що співпрацюють з Укрхлібпромом, середньогалузевий рівень рентабельності хлібобулочної продукції склав 3,8%. Динаміка рентабельності виробництва хліба та хлібобулочних виробів на підприємствах Укрхлібпрому наведена у таблиці 4.

**Таблиця 4 – Рентабельність виробництва хліба та хлібобулочних виробів**

Роки	2001	2002	2003	2004	2005	2006	2007	2008	2009	2010	2011
Рентабельність,%	6,0	5,0	2,0	4,0	6,0	4,0	0,9	1,4	3,1	2,9	2,8

Статистичні дані свідчать, що рентабельність виробництва хліба у період з 2001 по 2011 роки коливалася від 6% до 0,9%. Середня рентабельність за цей час не перевищила 4%. Цілком зрозуміло, що такий рівень рентабельності не може забезпечити сталий розвиток хлібопекарських підприємств. Як основні причини низької рентабельності хлібопекарського виробництва науковцями та фахівцями-практиками виділяються: використання морально та фізично застарілого обладнання; підвищення цін на сировину та енергоносії; відсутність або фрагментарність маркетингових досліджень направлених на вивчення запитів споживачів і розширення ринків збуту; неефективна організація збутової системи; державне регулювання цін на хліб; загальна макроекономічна нестабільність економіки держави [2, 4].

Низькі прибутки хлібопекарських підприємств породжують проблему нестачі власних ресурсів для реалізації інвестиційних програм у сферах продуктових і технологічних інновацій; модернізації та переоснащення виробництва; розвитку маркетингових програм і досліджень; оптимальної організації систем управління, планування та контролю на підприємстві; вирішення екологічних проблем хлібопекарського виробництва; забезпечення кваліфікованими кадрами. Таким чином, підприємства, які прагнуть інтенсивного шляху розвитку, вимушені використовувати значні позикові або залучені фінансові ресурси. Діючі умови отримання банківських позик юридичними особами часто ставлять підприємства у важке положення та суттєво погіршують показники поточного фінансового стану: ліквідність, платоспроможність, фінансову стійкість. Наслідком використання залучених коштів (приватні та комерційні інвестори, інвестиційні фонди, холдингові компанії) є відтік частини прибутку, а у довгостроковій перспективі – втрата економічної і навіть юридичної незалежності підприємства. За таких обставин важко планувати ефективний економічний розвиток на майбутнє.

Збалансована стратегія розвитку хлібопекарської промисловості України повинна бути націлена на узгодження економічних інтересів підприємств-виробників із соціальними інтересами споживачів і суспільства в цілому. Досягти такої збалансованості можна за рахунок вирішення низки актуальних проблем, які постають перед підприємствами хлібопекарської галузі.

Інтегральний показник ефективності функціонування хлібопекарського підприємства можна розглядати як сукупність показників техніко-технологічної, економічної та соціальної ефективності.

Техніко-технологічні аспекти хлібопекарського виробництва включають вирішення таких основних завдань [1]:

- упровадження раціональних ресурсо- і енергозберігаючих

технологій виробництва хліба як в умовах високо механізованих підприємств, так і в умовах пекарень;

- технічне переоснащення діючих підприємств, оснащення сучасним обладнанням нових виробництв, що створюються при хлібозаводах, а також пекарень різних форм власності;

- покращення якості сировини, розширення сировинної бази за рахунок використання нетрадиційних видів сировини, забезпечення виробництва культурами молочнокислих бактерій і хлібопекарськими дріжджами з високою бродильною активністю;

- забезпечення безпеки виробів шляхом підвищення контролю якості сировини і готової продукції, уважне ставлення до проблеми застосування генетично модифікованої сировини

- забезпечення необхідної якості продукції, що виготовляється з борошна зі зниженими хлібопекарськими властивостями;

- вирішення проблеми подовження терміну зберігання свіжості виробів, випікання хлібних виробів із заморожених тістових заготовок, захисту їх від мікробіологічного псування, захворювання на картопляну хворобу, пліснявіння.

Підвищення економічної ефективності хлібопекарського виробництва потребує:

- раціоналізації використання виробничих ресурсів: підвищення фондівіддачі основних засобів та оборотності оборотних засобів підприємства;

- покращення результатів фінансово-господарської діяльності підприємства: збільшення обсягів реалізації продукції, зменшення рівня витрат, підвищення рентабельності виробництва;

- зміцнення конкурентної позиції підприємства (частка ринку, конкурентоспроможність за ціною) за рахунок упровадження маркетингових стратегій, розроблених на основі ринкових досліджень: продуктивні інновації, цінова політика, удосконалення збутової системи, створення та управління торговою маркою, реклама;

- удосконалення асортименту продукції: розширення виробництва поліпшених видів хлібних виробів, збільшення випуску заварних видів житньо-пшеничного хліба, створення і впровадження у виробництво хлібних виробів для оздоровчого, профілактичного і дієтичного харчування;

- підвищення споживчої цінності хлібних виробів, надання їм властивостей функціонального продукту шляхом використання нетрадиційної сировини і біологічно активних добавок;

- створення гнучкої системи стратегічного планування, яка забезпечить досягнення довгострокових цілей підприємства в умовах нестабільного зовнішнього середовища бізнесу;

- формування організаційно-економічних засад перетворення системи управління підприємства з метою підвищення ефективності планової та контролюючої діяльності менеджерів усіх рівнів.

Соціальна ефективність хлібопекарського виробництва повинна досягатися за рахунок:

- максимального задоволення потреб споживачів хлібобулочних

виробів;

- виваженої кадрової політики, спрямованої на забезпечення виробництва кваліфікованими фахівцями і створення нових робочих місць;
- підвищення рівня корпоративної культури та соціального розвитку трудового колективу підприємства;
- вирішення екологічних проблеми хлібопекарського виробництва, науково обґрунтованого контролю за забрудненням навколишнього природного середовища.

**Висновки та пропозиції.** До найбільш значимих проблем хлібопекарського виробництва слід віднести: стійкість збуту хлібопродукції, що має низький термін зберігання; необґрунтовані «сплески» цін на сировину, матеріали, енергію, перевезення; збереження корисних властивостей хлібобулочних виробів, що має пряму залежність від якості сировинних і енергетичних ресурсів; недостатність інвестиційних ресурсів у напрямі процесного і продуктового інноваційного розвитку; високий рівень конкуренції.

Для успішного функціонування у стохастичних економічних умовах на хлібопекарських підприємствах необхідне впровадження комплексної системи стратегічного планування, яка повинна базуватися на формуванні та постійному моніторингу зовнішніх та внутрішніх факторів, що впливають на результати фінансово-господарської діяльності підприємств. Економічною основою стратегії розвитку хлібопекарських підприємств має бути обґрунтований вибір послідовно здійснюваних радикальних проектів при раціональному використанні ресурсів для створення підприємства нової якості.

#### **СПИСОК ВИКОРИСТАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ:**

1. Ауэрман Л.Я. Технология хлебопекарского производства: Учебник. – 9-е изд.; перераб. и доп. / Под общ. ред. Л.И. Пучковой. – СПб: Профессия, 2005. – 416 с.
2. Васильченко А. Н. Состояние и перспективы развития хлебопекарной промышленности в Украине / А. Н. Васильченко // Научно-виробничий журнал Харчова наука і технологія. – Одеса: Вид-во Одеської національної академії харчових технологій, 2009. – №1 (6). – С. 5-8.
3. Державний комітет статистики України [Електронний ресурс]: Офіційний сайт. – 2011. – Режим доступу: [//www.ukrstat.gov.ua](http://www.ukrstat.gov.ua).
4. Плотніков М. Ф. Стратегічні орієнтації підприємств хлібопекарської промисловості / М. Ф. Плотніков, В. В. Мосейчук // Економіка АПК. Міжнародний науково-виробничий журнал. – 2007. – №12 (158). – С. 42-48.