ХАРАКТЕРНІ ОСОБЛИВОСТІ ВИРОБНИЦТВА ПРОДУКЦІЇ ХЛІБОПЕКАРНИХ ПІДПРИЄМСТВ

Дунда С. П.,
Національний університет харчових технологій

В Україні хлібопекарні підприємства виробляють широкий асортимент хліба та хлібобулочних виробів, які різняться за сировинним складом, масою, формою, способом випікання. Окрім загальновідомої номенклатури хліба та хлібобулочних виробів з пшеничного, житнього борошна, їх суміші, булочних, здобних, сухарних та бараночних виробів, більшість підприємств має свій асортимент.

Важливою особливістю хлібопекарної галузі є доволі постійний попит на продукцію. Це зумовлює необхідність щоденного і безперервного забезпечення населення хлібом. З причини певного розшарування населення для незаможної категорії важливими є так звані соціальні сорти хліба, отже великого значення набуває ціна продукції. Населення з вищими доходами звертає увагу на якість хліба, задоволення особливих смакових потреб, упаковку. Сучасні тенденції щодо посилення уваги населення до здорового способу життя призвели до споживання хліба без харчових домішок та оздоровчих сортів. Таким чином, вимоги різних категорій споживачів спонукають підприємства до розширення асортименту продукції.

Також на збільшення асортименту впливає загострення конкуренції на ринку хліба. За даними Укрхлібпрому в 2008 р. структуру основних виробників хліба та хлібобулочних виробів в Україні складали: хлібозаводи та хлібокомбінати, розташовані в містах та райцентрах – 72%; підприємства колишньої системи Укоопспілки – 6%; підприємства Укрпродсоюзу – 1,5%; мініпекарні – близько 20%. Лідируючі позиції провідних виробників хлібобулочних виробів займають ВАТ «Одеський Коровай», Хлібокомбінат №10 та Хлібокомбінат №11 ВАТ «Київхліб». В Україні конкуренція носить

регіональний характер: великі хлібозаводи борються за споживача, в основному, з дрібними регіональними виробниками.

Через специфічні харчові властивості та обмежений термін придатності продукції підприємства галузі не мають можливості вести активну зовнішньоекономічну діяльність. Це зумовлює орієнтацію хлібопекарних підприємств на українського споживача.

В умовах конкуренції велику роль відіграє якість хліба та хлібобулочних виробів. Важливого значення набуває їх мікробіологічна безпека та короткий термін зберігання, оскільки характерною особливістю галузі є швидке псування продукції: втрата смаку, зовнішнього вигляду, органолептичних властивостей.

Зменшення ваги виробів є наступною особливістю виробництва продукції хлібопекарних підприємств. Це пов'язане з розширенням асортименту, внаслідок чого споживач має можливість купити декілька видів хліба, а сучасна мережа торгівлі дозволяє купувати хліб навіть цілодобово.

На сучасний розвиток хлібопекарних підприємств суттєвий вплив мають виробники зерна, борошна, цукру, заготівельні організації, що здійснюють операції з закупівлі продовольства в державні та регіональні фонди, мережа підприємств високоорганізованих форм торгівлі (біржі, ринки, аукціони, ярмарки), маркетингові, консалтингові, юридичні, постачальницькі структури, особливо газу, електроенергії та води. Підприємства хлібопекарної галузі підвладні впливу факторів державного регулювання ринку, насамперед втручанню влади у питання ціноутворення, суцільного контролю торгових націнок, зобов'язанням випуску певних сортів хліба.

Іншими характерними особливостями роботи підприємств хлібопекарної галузі є: наявність підприємств різної виробничої потужності; використання різного технологічного обладнання; організацію щоденної роботи підприємств із застосуванням одно-, двох-, трьохзмінного робочого дня; безперервна робота підприємства впродовж року; наявність спеціалізованих підприємств із випуску фірмових видів хліба; безперебійне забезпечення борошном та іншими матеріалами, що гарантує запланований графік виробничого процесу;

використання борошна як специфічної сировини, якість якого впливає на вихід та якість готової продукції; необхідність чіткого узгодження роботи хлібопекарних підприємств з підприємствами роздрібної торгівлі.