

# ЯКІСТЬ СИРОВИНИ ЯК ФАКТОР ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ РОЗВИТКУ ХЛІБОПЕКАРНИХ ПІДПРИЄМСТВ

Дунда С.П.,

к.е.н., доц. кафедри менеджменту НУХТ

Розглянуто проблеми забезпечення хлібопекарних підприємств якісним борошном як основним видом сировини.

Ключові слова: якість, хлібопекарні підприємства, борошно.

Підприємства хлібопекарної галузі виробляють широкий асортимент хліба та хлібобулочних виробів, які різняться за сировинним складом, масою, формою, способом випікання. Постійний попит на їх продукцію зумовлює необхідність щоденного і безперервного забезпечення населення хлібом. 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.

Для забезпечення безперебійної роботи хлібопекарних підприємств, задоволення споживачів якісним хлібом та хлібобулочними виробами важливо мати якісну сировину в достатній кількості. Тому великий вплив на розвиток хлібопекарних підприємств мають виробники борошна, оскільки основною сировиною для виробництва хліба та хлібобулочних виробів є борошно, вироблене з продовольчого зерна. Україна має достатній потенціал для вирощування та заготівлі продовольчого зерна для виробництва якісного борошна. Щорічна потреба країни в продовольчому зерні, в тому числі для виробництва хліба та хлібобулочних виробів оцінюється від 5,7 до 7 млн. т.

Аналіз динаміки виробництва борошна в Україні показав, що за період 2003-2011 рр. воно скоротилось на 8,5%. Однак, в урожаї пшениці питома вага продовольчої пшениці складає близько 30%, оскільки сільськогосподарські товаровиробники не зацікавлені у її вирощуванні. У структурі споживання

борошна близько 85-88 % припадає на хлібопекарну промисловість. Пшеничне та житнє борошно є основною сировиною для роботи хлібопекарних підприємств, які на даний час не задоволені його якістю. Діючі норми і закони (українські стандарти на зерно та пшеничне борошно, прийняті відповідно в 1998 та 1999 рр.) не задовольняють виробників хліба, оскільки є заниженими від необхідного для виробників та споживачів рівня. На державному рівні борошном хлібовиробників забезпечує Аграрний фонд. Якість його сировини не є достатньою для хлібопекарних підприємств, а ціна іноді перевищує комерційні пропозиції. В умовах державного регулювання прибутковості, хлібопекарні підприємства вимушені купувати борошно у держави, але лідерам галузі для підтримання іміджу і лояльності споживачів доводиться докуповувати якісне борошно за ринковою ціною.

Важливе місце в системі виробництва хлібопродуктів займає система зерносховищ. В 2012 р. в Україні працювало 659 сертифікованих зерносховищ з тарифами на послуги приймання, зберігання та відвантаження зерна загальною місткістю 29 млн. т. Але частка зберігання зерна в елеваторах становить близько 37%, що вказує на дефіцит складських потужностей для тривалого зберігання зерна, низьку рентабельність послуг, високий ризик. Переробкою зерна займаються близько 700 підприємств, з них 200 – комбінати хлібопродуктів. Борошномельна галузь використовує не більше 50% наявних потужностей і в ній працюють як крупні борошномельні підприємства, так і малі. Частка великих підприємств виробляє 70% всього обсягу борошна України.

Необхідність зростання обсягів продажу борошна та низький рівень рентабельності його реалізації на українському ринку змусили крупних виробників почати або збільшити обсяги реалізації його на зовнішні ринки. Українське борошно є конкурентоспроможним товаром, оскільки ціни вітчизняних виробників нижче рівня цін на зовнішніх ринках. Так, у 2010/2011 маркетинговому році Україна експортувала близько 82 тис. т борошна.

Необхідність розвитку хлібопекарних підприємств вимагає: забезпечення якісним продовольчим зерном виробників борошна; перейти до вільного ціноутворення на ринках хліба та хлібобулочних виробів, що сприятиме розвитку конкуренції на ринках продовольчого зерна та борошна.