

ОПТИМІЗАЦІЯ РОЗМІЩЕННЯ ТА ПОТУЖНОСТІ ХЛІБОПЕКАРСЬКИХ ПІДПРИЄМСТВ ПО РЕГІОНАХ УКРАЇНИ

Маслюк В.В.

Козир О.М.

Махинько В.М., НУХТ (м. Київ)

Історія хлібопечення України – це шлях від дрібних кустарних підприємств з переважно ручною працею до висококомеханізованих заводів і комбінатів. Відомо, що перші хлібозаводи України введено в дію лише в 1925-1926 рр., і з того часу їх кількість неухильно зростала (1928 – 14, 1940 – 93, 2002 – понад 1000) [1]. Закономірно зростала і частка виробленої продукції, сягнувши піку в 70-х роках, коли у загальній кількості хлібопекарських виробів на пекарні припадало лише 10 % [2]. З набуттям Україною незалежності та початком ринкових перетворень кількість механізованих пекарень почала активно зростати, маючи перевагу над хлібозаводами в асортименті, близькості до споживача і прискорених технологіях. Однак цей період захоплення покупця новизною досить швидко минув. Хлібозаводи реорганізувалися в акціонерні товариства, в умовах відсутності централізованого постачання сировини, замовлення і реалізації продукції почали переходити на порційні способи тістотведення (для розширення асортименту) і розвивати власні торгівельні мережі. Тому вже до 2002 року частка потужних висококомеханізованих підприємств на ринку хлібобулочних виробів відновилася до 80-85 %. Основною проблемою великих підприємств залишається фізична та моральна застарілість основного обладнання. Адже після пікового періоду 60-80 рр., коли в Україні було збудовано понад 80 нових потужних хлібозаводів, ця динаміка неухильно погіршувалася: останнім зі збудованих висококомеханізованих підприємств був хлібокомбінат № 10 (м. Київ), введений в експлуатацію в 1994 р. [1]. Намагаючись задовольнити попит споживачів і втриматися на ринку, хлібопекарські підприємства закуповують нове обладнання, однак за середньої рентабельності по галузі в 10 % ці зміни носять точковий характер і не є кардинальними. Якщо в Німеччині кожні 5 років традиційно оновлюють 20 % хлібопекарського обладнання, то зношеність основних засобів виробництва українських підприємств становить 80 %, що

удвічі перевищує нормативи [3].

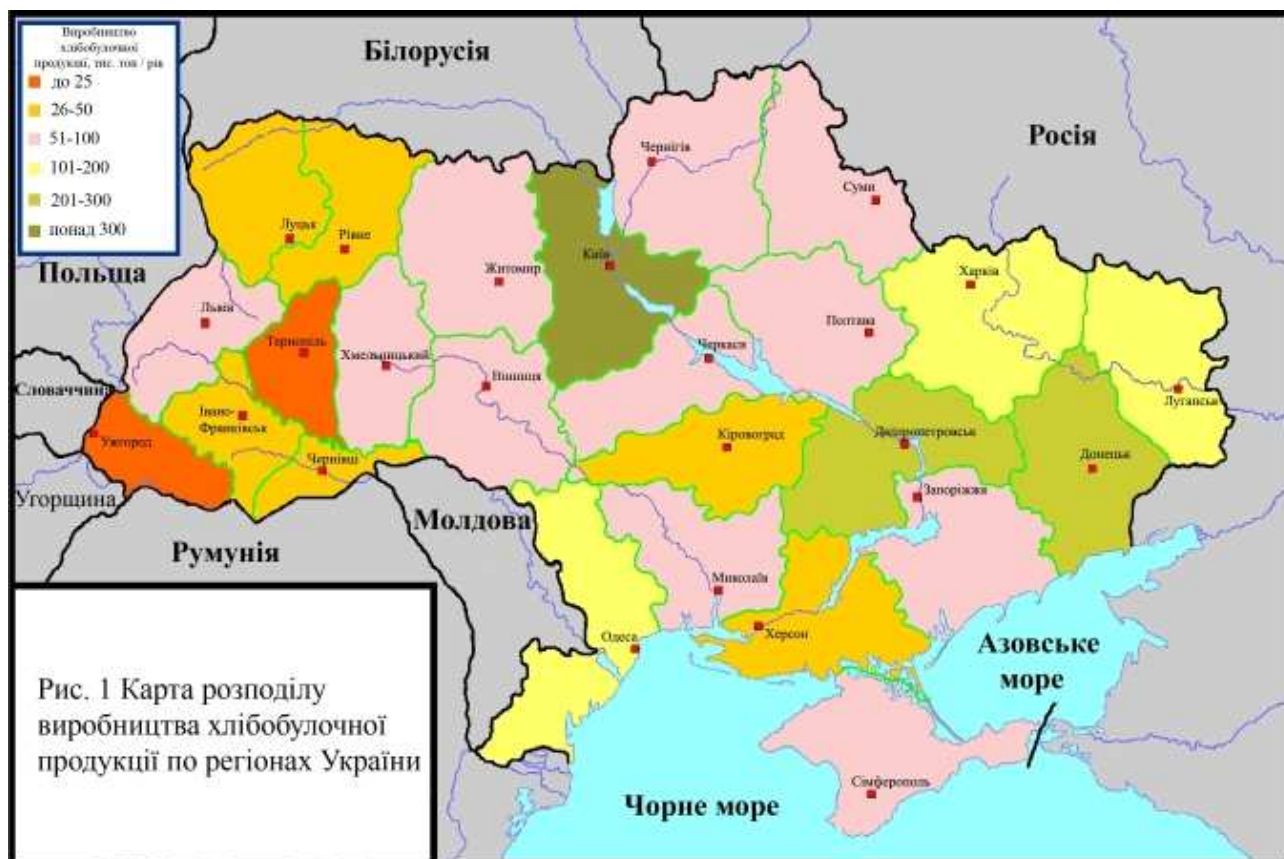
Вказані проблеми, а також входження України у єдиний європейський та світовий економічний простір вимагає розроблення довготермінових програм щодо розвитку хлібопекарської галузі. На сьогодні існує дві моделі розвитку хлібопечення, які умовно можна назвати “французькою” та “німецькою”. Франція орієнтується на невеликі та міні-пекарні (до 10 т на добу), яких там налічується близько 30 тисяч, Німеччина ж будує великі хлібокомбінати, потужність яких сягає 450 т на добу. За останні роки в Західній Європі відбувся перерозподіл ринку хлібобулочних виробів від невеликих пекарень до великих заводів, які наповнюють 75 % ринку. Зокрема, у Великобританії частка пекарень знизилася до 21 % (з яких 15 % – пекарні у мегамаркетах). Зважаючи на прогнозоване скорочення удвічі кількості пекарень у Австрії, Данії, Франції та Італії в найближчі роки [4], перспективнішим для України є вибір саме “німецького” шляху: акцент на великі підприємства, що випускатимуть “масові” сорти хлібних виробів і готуватимуть тісто і напівфабрикати для невеликих пекарень, що здійснюватимуть лише формування, випікання та реалізацію.

Відомо, що асортимент та кількість спожитого хліба суттєво залежить від географії того чи іншого регіону. Зокрема, південні народи віддають перевагу пшеничним виробам, тоді як північні – житнім і житньо-пшеничним (наприклад, якщо для України традиційною є частка житніх і житньо-пшеничних виробів в асортименті в межах 25-30 %, то в північнішій Білорусі цей показник сягає вже 54 %, а в країнах Прибалтики – до 80 %). Навіть у межах України асортиментні переваги населення досить відчутні: якщо північні Рівненська, Житомирська, Київська і Чернігівська області споживають більше житньо-пшеничних виробів, то у південних областях понад 60 % – це пшеничний хліб з борошна вищого і першого сортів [5].

Зважаючи на потребу суттєвого переоснащення (чи навіть будівництва) хлібопекарських підприємств та необхідність залучення для цього значних коштів, необхідно передбачити інвестиційну привабливість заводів. Для цього можна скористатися розробленою методикою [6], яка вказує на те, що чим по-

тужніше підприємство, чим більша кількість населення (потенційних споживачів) знаходиться в радіусі 10 км від нього і чим ширшим є асортимент (понад 10 найменувань), тим вищою є його інвестиційна привабливість.

Враховуючи все вказане, нами пропонується регіональний принцип розміщення “ключових” хлібопекарських підприємств та вибір їх потужності. Для вирішення цієї задачі на основі статистичних даних [7] створено карту сучасного виробництва хлібобулочної продукції у різних регіонах України (рис. 1).



Як бачимо, регіони суттєво (у 10 разів) відрізняються за кількістю виробленої продукції. Це спричинено як кількістю населення, так і його харчовими традиціями. До того ж з карти видно, що адміністративні центри деяких регіонів не співпадають з центрами географічними (де і бажано розміщувати базове хлібопекарське підприємство для скорочення транспортних витрат). Нами підібрано міста, що з огляду на близькість до географічного центру регіону і наявність розвинутої транспортної мережі можуть слугувати місцями розміщення майбутніх “ключових” підприємств (рис. 2). Їх характеристика наведена у табл. 1. Вона свідчить про те, що десять областей можуть бути забезпечені хлібоза-

Таблиця 1 – Порівняльна характеристика адміністративних та географічних центрів областей з позиції розміщення базових хлібопекарських підприємств

Область	Пропонований центр	Максимальна відстань до межі області	Теперішній центр	Максимальна відстань до межі області	Населення нового центру	Необхідна потужність хлібокомбінату, т/добу
Центри співпадають						
Дніпропетровська	Дніпропетровськ			174	254000	754
Донецька	Донецьк			136	1000000	806
Київська	Київ			138	2700000	1047
Кіровоградська	Кіровоград			177	250500	110
Чернівецька	Чернівці			113	236500	88
Центри відрізняються незначно (економія відстані до 30 км)						
АР Крим	Новопокровка	156	Сімферополь	185	1500	329
Івано-Франківська	Надвірна	104	Івано-Франківськ	134	20500	90
Львівська	Пустомити	115	Львів	132	9700	292
Одеська	Мирне	212	Одеса	222	2400	356
Рівненська	Костопіль	127	Рівне	154	30000	133
Тернопільська	Микулинці	111	Тернопіль	125	3400	65
Харківська	Андріївка	138	Харків	161	9700	422
Хмельницька	Олешин	124	Хмельницький	129	2300	212
Центри відрізняються суттєво (економія відстані понад 30 км)						
Вінницька	Немирів	110	Вінниця	150	11500	285
Волинська	Голоби	117	Луцьк	155	4200	158
Житомирська	Нова Борова	131	Житомир	162	5700	238
Закарпатська	Липецька поляна	101	Ужгород	175	2500	67
Запорізька	Токмак	113	Запоріжжя	170	36000	274
Луганська	Новоайдар	140	Луганськ	186	9000	355
Миколаївська	Нова Одеса	142	Миколаїв	176	14000	171
Полтавська	Вишняки	156	Полтава	189	2100	263
Сумська	Терни	156	Суми	197	3800	249
Херсонська	Таврійськ	157	Херсон	200	11500	161
Черкаська	Вільшана	128	Черкаси	182	3600	247
Чернігівська	Мена	136	Чернігів	178	12500	230

Зрозуміло, що запропонована схема не може бути втілена у життя в найближчі роки. Однак ми вважаємо ці дослідження необхідним матеріалом для планування розвитку хлібопекарської галузі України. Сподіваємося, вони ста-

нуть приводом для подальших роздумів і навіть дискусій, адже моральне і фізичне виснаження підприємств хлібопечення сягає своєї межі, а чіткого плану їх реорганізації та модернізації не існує. Хліб – справді стратегічний продукт для нашої країни. На жаль, переважна більшість хлібозаводів та хлібокомбінатів знаходяться в приватних руках і держава може сприяти втіленню запропонованого у статті лише опосередковано (виділення на пільгових умовах землі під забудову, кредитів на будівництво та оснащення нових підприємств тощо). Але й підприємці, самим життям навчені рахувати вкладені кошти і можливі прибутки, можуть використати запропоновані ідеї, адже концентрація хлібопекарських підприємств у складі кількох найбільших об'єднань обов'язково вимагатиме вирішення проблем розподілу регіонів виробництва та збуту.

Використана література

1. Дробот В.І. Технологія хлібопекарського виробництва. – К.: Логос, 2002. – 368 с.
2. Зверева Л.Ф. Технология хлебопекарного производства. – М.: Пищевая промышленность, 1970. – 288 с.
3. Васильченко А.Н. Украинское хлебопечение – состояние и перспективы // Хранение и переработка зерна. – 2003. – № 11 (53). – С. 34–36.
4. Латуш И.И. О техническом переоснащении отрасли хлебопечения // Хранение и переработка зерна. – 2001. – № 6 (24). – С. 51–53.
5. Мокрова Т.Ю. Структура современного ассортимента хлебобулочных изделий // Хранение и переработка зерна. – 2005. – № 6 (72). – С. 58–59.
6. В. Цхведиани. Хлебная отрасль Украины // Хранение и переработка зерна. – 1999. – № 2. – С. 3–6.
7. Статистичний щорічник України за 2007 рік // Державний комітет статистики України / за ред. О.Г. Осауленка. – К.: Консультант, 2008. – 572 с.