

ПЕРСПЕКТИВНІ НАПРЯМКИ РОЗВИТКУ ВІТЧИЗНЯНОЇ ХЛІБОПЕКАРСЬКОЇ ГАЛУЗІ

Харчова промисловість України складається з понад 40 галузей, з тисячі великих, середніх і малих підприємств різної форми власності, які виробляють майже 20 % від загального обсягу промислової продукції. Найбільша частина реалізованої продукції — це напої, м'ясні і молочні продукти, тютюнові вироби, хліб і хлібобулочні вироби. Безсумнівно, що однією з найбільш стратегічно важливих галузей харчової промисловості є хлібопекарська. Галузь хлібопечення складає значну частину валового об'єму реалізованої продукції. Проте, на сьогодні хлібопекарський сектор України характеризується нестійким розвитком та значним переліком проблем господарської діяльності. За останні роки значно росла частка виробництва хлібобулочної продукції приватних мініпекарень, які налагоджують процес випікання за прискореними технологіями і таким чином формують нову категорію продукції, що створює високий рівень конкуренції серед підприємств-виробників хліба. Відтак, скорочення об'ємів виробництва великих хлібозаводів, погіршення структури виживання хлібопекарської продукції і її конкурентоспроможності на зовнішніх ринках, брак оборотних коштів, що призводить до невисокого темпу модернізації технологічних процесів при значному ступені зносу – далеко не весь перелік проблем, які супроводжують розвиток зазначеної соціально важливої галузі.

Трансформаційні процеси в національній економіці спонукають до використання нових підходів у діяльності підприємств хлібопекарської галузі, оскільки, використання традиційних підходів не забезпечує ефективне використання наявного потенціалу. Зазначені проблеми розвитку, які супроводжують діяльність виробників хлібобулочної продукції, охоплюють не лише внутрішні трансформаційні процеси, але й зовнішні. Таким чином, виявлені фактори негативного впливу на господарську діяльність підприємств взаємопов'язані, і вирішення одних стане початком подолання інших.

Для визначення перспектив розвитку виробників хлібобулочної продукції необхідно визначати проблематику діяльності з позицій зовнішніх процесів (на які суб'єкти не мають прямого впливу і приймають їх як задані умови господарювання) і внутрішніх (які виникають в процесі ведення діяльності і піддаються корегуванню).

Зовнішні чинники негативного впливу на діяльність хлібопекарських підприємств в основному пов'язані з державною неврегульованістю процесу випікання і реалізації хлібобулочної продукції. Внутрішні чинники є похідними результатами неможливості формування у заданих умовах господарювання достатнього прибуткового рівня діяльності, який забезпечував би відтворення ресурсів виробництва.

Для початку визначимо стримуючі умови господарювання організацій хлібопекарської галузі джерелом яких є зовнішнє середовище. Незважаючи на те, що природні умови України є сприятливими для розвитку галузі, її незадовільний стан свідчить про неефективне використання виробничих ресурсів.

Характеризуючи умови господарювання хлібопекарських підприємств, в першу чергу, необхідно наголосити про відсутність достатнього законодавчого регулювання галузі. На сьогоднішній день досі не прийнятий Закон України «Про хлібопечення в Україні». Таким чином, правове поле виробників є недостатньо невизначеним.

Правове поле суб'єктів господарювання вітчизняної хлібопекарської галузі також формують постанови Кабінету Міністрів України, накази, розроблені інструктивні матеріали, галузеві програми розвитку. Проте відсутність дієвої реалізації свідчить, що існуюче поле правового регулювання галузі хлібопечення потребує значного доопрацювання оскільки досі, на законодавчому рівні не затверджена відмінність між такими видами хліба як масовий, соціальним, відсутні характеристики хліба, який відноситься до категорії елітний.

Важливим етапом розвитку всіх виробників хліба є відповідність виробничого процесу і продукції стандартам якості. На сьогоднішній день перспективними напрямками, які значно підвищують якість продукції і конкурентоспроможність виробників є впровадження системи управління якістю ISO 9001 та ISO 22000 (НАССР). ISO 22000 (НАССР) є більш новою системою управління якістю, яка розроблена спеціально для управління безпекою харчових продуктів. Дана система абсолютно не суперечить більш ранній системі ISO 9001, є певним розширеним доповненням в частині забезпечення якості харчових продуктів. Варто наголосити, що величезною перевагою великих хлібозаводів є можливість проведення як вхідного контролю якості сировини, так і вихідного контролю готової продукції на базі власних акредитованих лабораторій.

Недостатність ресурсів для забезпечення стійкого розвитку діяльності вітчизняних виробників хліба призводить до пошуку резервів їх залучення і вивільнення. Оскільки ціноутворення на масові сорти продукції хлібопекарської галузі контролюване державою, з точки зору визначення рентабельності та встановлення ціни на продукцію, джерелом розвитку потенціалу підприємств є державні дотації. Дотації хлібопекарській галузі є витратною частиною бюджету. За проектом закону «Про хлібопечення» дотації передбаченні щодо державного замовлення виробництва соціальних сортів хліба. Але зважаючи на відсутність розмежувань між масовим і соціальним сортами хліба, незадовільним розвитком виробників, вважаємо за доцільне наголосити на потребі впровадження фінансової підтримки суб'єктів галузі.

На сьогоднішній день повністю відсутній конкретний механізм розрахунку фінансових дотацій і їх виплат. На обласному рівні визначення потреби в хлібі для працездатного і непрацездатного населення проводиться на основі норм споживання хліба пшеничного і житнього затвердженими у постанові Кабінету Міністрів України від 14 квітня 2000 р. № 656 «Про затвердження наборів продуктів харчування, наборів непродовольчих товарів та наборів послуг для основних соціальних і демографічних груп населення» за методом середньозваженої оцінки (таблиця 1). Розрахунок здійснено на основі даних Департаменту агропромислового розвитку в Житомирській області.

Норма споживання хліба і борошна на одну людину

Вид хліба і борошна	Норма споживання для дітей кг/рік на одну людину		Працездатне населення кг/рік на одну людину	Непрацездатне населення кг/рік на одну людину	У середньому на 1 особу кг/доба
	0–6 років	6–18 років			
Хліб пшеничний	29,20	51,10	62,00	62,00	0,14
Хліб житній	14,60	28,00	39,00	38,00	0,08
Борошно житнє	0,00	0,00	0,40	0,30	0,175
Борошно пшеничне	4,60	7,90	9,00	8,80	7,575

Таким чином, на рівні держави і регіону механізм обрахунку потреби у визначених видах хліба, які становлять значну частку виробництва є аналогічним.

Норма виробництва зазначених сортів хліба необхідна для визначення планового розміру фінансових дотацій, які становлять витратну частину місцевих бюджетів. Розмір виплат підприємству залежатиме від обсягу виробництва соціального хліба конкретним суб'єктом господарювання. Пропонуємо на рівні місцевих Департаментів агропромислового розвитку, перед якими звітуються суб'єкти хлібопекарської галузі щодо переліку та обсягу соціальних сортів хліба, на основі визначеної потреби в основних видах продукції формувати квоту виробництва у відповідності з діючою виробничою потужністю підприємства. В межах наданої квоти виробник може розраховувати на повернення частини втраченого прибутку від виробництва і реалізації соціальних сортів хліба.