

**РЕЗЕРВЫ ПОВЫШЕНИЯ ЭКОНОМИЧЕСКОЙ ЭФФЕКТИВНОСТИ
ПРОИЗВОДСТВА НА РЫНКЕ ХЛЕБОПРОДУКЦИИ**
Reserves of increase of economic efficiency of production in the market of bakery products

Ю. Н. Чупин, аспирант, **И. П. Чупина**, доктор экономических наук, профессор
Уральского государственного аграрного университета
(Екатеринбург, ул. Карла Либкнехта, 42)

Аннотация

Производство хлебопродуктов без участия зарубежного капитала возможно при создании технологии производства хлеба, ориентированной на использование местного сырья. Создание технологии производства хлеба с высокими потребительскими свойствами позволит увеличить долю использования отечественного сырья в производстве, снизить себестоимость, умножить ценность, расширить ассортимент хлебопродукции.

Ключевые слова: отечественное производство, рентабельность продукции, хлебопродукты, ценовая конкуренция, экономическая эффективность.

Summary

Manufacture of bakery products without the involvement of foreign capital is possible with the creation of technology of production of bread, based on the use of local raw materials. Development of technology of production of bread with high consumer properties will allow to increase the share of domestic raw materials in production, reduce the cost and increase the value and expand the range of hliboproduktiv.

Keywords: domestic production, the profitability of products, bread products, price competition, economic efficiency.

В последнее время выход на рынок крупных предприятий по выпуску продовольственных полуфабрикатов, развивающиеся сети гипермаркетов и крупных торговых центров, сфера общественного питания и гостиничного хозяйства (HoReCa) привели к расширению конкуренции на рынке продукции промышленного хлебопроизводства. Развитие хлебопродуктовой промышленности носит регрессивный характер; не обеспечивается необходимая для расширенного воспроизводства рентабельность хлебопродуктовой отрасли России, составляя всего 11,8 %. Износ производственных мощностей составляет 60-70 %; коэффициент обновления не превышает 1,6 % в год при норме 8-10 %. Низкий коэффициент использования производственных мощностей негативно сказывается на ценовой конкуренции отечественной хлебопродукции, в связи с увеличением доли условно-постоянных расходов (амортизация основных фондов, износ технической базы предприятий, заработная плата управленческого персонала, расходы по содержанию зданий и оборудования, ремонт и т. д.) в себестоимости единицы хлебопродукции, соответственно, растут цены на хлеб и хлебопродукты [3].

В результате низкого уровня использования имеющихся производственных мощностей предприятия хлебопродуктовой отрасли не получают прибыль, достаточную для нормально-го инвестиционного процесса и модернизации производства. По данным ГосНИИ хлебопекарной промышленности, в России средний возраст оборудования составляет 20,3 года, а сменяемость оборудования на хлебозаводах – 1,6 % в год, в то время как в Германии оборудование ежегодно обновляется на 18,7 %, в США – на 25 %. Из 437 наименований машин и

оборудования, необходимых для хлебопекарной промышленности, в РФ выпускается 138, что составляет 31,6 %.

Основными факторами, снижающими производство хлебопродуктов, являются: инфляция, депопуляция населения, снижение платежеспособности покупателей, устойчивое снижение среднедушевого потребления хлебопродуктов, рост домашнего хлебопечения в сельской местности.

Необходимо создание хлебопродуктового кластера, в рамках которого будет осуществляться обеспечение ресурсами, сырьем, заготовительным производством, торговая и закупочная деятельность.

В формировании совокупного объема деятельности, устойчивом положении хлебопродуктовой отрасли на отечественном продовольственном рынке роль кластеров неопределима [4].

Как наиболее перспективная форма организации для системы производства и реализации хлебопродуктов кластер способен укрепить экономическое положение хлебопродуктовой отрасли на российском рынке и усилить конкурентные преимущества.

Наиболее острой в хлебопроизводстве является кадровая проблема. По данным информационного издательского центра «Статистика России», для отрасли характерно снижение фактической численности работников хлебопекарных предприятий более чем в 3 раза. Наблюдается сокращение численности, повышение среднего возраста специалистов, что приводит к нарушению преемственности поколений, утрате традиций, знаний, опыта. По данным Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, 50 % персонала мини-пекарен не имеют соответствующей квалификации и работают непрофессионально. В связи с этим определяющими становятся инновации и внедрение их в хлебопроизводство. Инновационность особенно актуальна ввиду того, что на продовольственном рынке проблемой, требующей срочного решения и обостряющейся в условиях присоединения России к ВТО, является качество и ценность хлебопродуктов, зависящие от их стоимости и полезности для потребителя. Немаловажен размер доходов производителей хлебопродуктов.

Анализ структуры себестоимости хлебопродукции выявил, что ключевая доля затрат приходится на сырье, основные и вспомогательные материалы, а также общепроизводственные и общехозяйственные расходы. Увеличение затрат на производство хлебопродуктов, с одной стороны, и сдерживание цен на хлеб и хлебобулочные изделия как социально значимые продукты питания - с другой, не обеспечивают эффективной производственной деятельности хлебопекарных предприятий. Тем не менее, их производственная деятельность является одной из немногих, приносящих прибыль, причем размер прибыли и уровень рентабельности увеличиваются [1].

Объединение производственных предприятий в кластеры с едиными логистическими схемами для организации обеспечения сырьем и сбыта хлебопродукции, интеграция кооперативного производства с системой заготовительной и торговой деятельности приведут к устойчивому росту объемов производства хлебопродуктов, совершенствованию их ассортимента, ценности и качества, повышению конкурентоспособности, созданию экономической основы для улучшения качества жизни и усилят конкурентные преимущества хлебопродуктового комплекса России. Только кластеры способны накопить экономический и инновационный потенциал для увеличения доли рынка, повышения степени охвата доходов населения, роста числа хлебопекарных предприятий, создания рабочих мест, поскольку у хлебопродуктовых кластеров имеются внутренние резервы для повышения эффективности деятельности и достижения высокой конкурентоспособности.

Реализация вышеперечисленных целей, рост производства хлебопродуктов в условиях ВТО во многом определяется наличием государственного протекционизма в области инвестиционной политики, реализацией государственных программ и приоритетных национальных проектов, одним из которых является «Развитие АПК».

Актуальность данной политики обусловлена тем, что в настоящее время создающиеся хлебопродуктовые предприятия работают исключительно на импортируемом сырье, что приводит к значительному повышению себестоимости хлебопродуктов. Это положение тормозит продвижение качественного и дорогого хлеба на российском потребительском рынке, так как до 70 % населения относится к малообеспеченной категории [5].

Производство хлебопродуктов без участия зарубежного капитала возможно при создании технологии производства хлеба, ориентированной на использование местного сырья. Создание технологии производства хлеба с высокими потребительскими свойствами позволит увеличить долю использования отечественного сырья в производстве, снизить себестоимость, умножить ценность, расширить ассортимент хлебопродукции, повысить доходы ее производителей на всех стадиях технологического процесса, а также качество хлеба [8].

Оценка качества готовых хлебопродуктов, которые выпекали в лабораторной печи «Vive – condo» (фирма «Mive» – Германия), по органолептическим и физико-химическим показателям свидетельствует о влиянии различных подкисляющих добавок на определение кинетики кислотонакопления в пшенично-рисовых полуфабрикатах; установление оптимальных рецептур теста и параметров выпечки хлебопродуктов было исследовано при разработке ассортимента пшенично-рисовых хлебопродуктов. Анализ показал, что рисовая мука оказывает влияние на качество пшенично-рисовых хлебопродуктов, их пищевую ценность. Применение рисовой закваски с дозировкой 30 % к массе муки в тесте в производстве хлебопродуктов приводило к увеличению удельного объема до 10 % и пористости мякиша на 9 % по сравнению с контрольным образцом.

Исследование позволило сделать вывод, что изменение показателей качества хлебопродуктов находится в зависимости от количества различных подкисляющих добавок. Так, тесто, включающее пшеничную и рисовую муку при соотношении 1:1, обладает повышенной скоростью кислотонакопления, что позволяло сократить процесс брожения с 2,5 до 1,5 ч, привело к уменьшению затрат, связанных с процессом брожения, на 60 %.

Кроме того, в пшенично-рисовом полуфабрикате с добавлением рисовой закваски создаются наиболее благоприятные условия для развития микроорганизмов. Использование в рецептуре хлебопродуктов в 30 % рисовой закваски позволяет получить хлеб с самыми высокими органолептическими и физико-химическими показателями. Удельный объем хлебопродуктов с добавлением 30 % рисовой закваски увеличивается на 56-57 %, пористость возрастает на 33-34 %, показатель общей деформации сжатия мякиша увеличивается на 180 % по сравнению с контрольным образцом [2].

Помимо этого, применение рисовой закваски в количестве 30 % к массе муки обеспечивает максимальное значение показателя удельного объема (2,24 см/г), качества и полезности пшенично-рисовых хлебопродуктов.

Использование смеси подкисляющих добавок в виде пшеничной, рисовой заквасок приводит к более глубокому расщеплению крахмала и повышению содержания редуцирующих сахаров в готовых хлебопродуктах, что позволяет увеличить содержание общего азота на 0,3 мг/100 г продукта. В результате повышается ценность хлебопродуктов, снижается их себестоимость (за счет сокращения срока производства), что создает возможность повышения оплаты труда и прибыли производителю.

Продукцией высокого качества, полезности и ценности для потребителя, близкой к европейским брендам, являются замороженные полуфабрикаты.

В европейских странах замороженный хлеб сегодня занимает порядка 80-90 % всего хлебного рынка, в России – 10-15 %. Доля российской продукции в натуральном выражении составляет примерно 70 % рынка замороженных хлебопродуктов.

Развитие рынка замороженного хлеба позволяет сократить транспортные расходы при доставке готовой продукции и увеличить доходы производителей.

Хорошее и гарантированно стабильное качество хлебопродуктов европейских производителей стимулирует многие российские компании работать с дорогой импортируемой продукцией. Однако из-за высокой стоимости продукции она предлагается клиентам в премиальном сегменте [7].

Для российских производителей хлебопродуктов экономически целесообразна организация специализированного производства наиболее качественной пшеницы и выработки из нее муки высоких хлебопекарных качеств в таких регионах, как Красноярский край, где возможно производство зерна с устойчивым содержанием клейковины (24-28 %). В этом районе требуется образование сети специализированных кластеров с наиболее благоприятными почвенно-климатическими условиями, в которых структура пашни и комплекс агротехнических и организационно-экономических мер были бы направлены на производство сырья для хлебопродуктов, способного выдержать конкуренцию на зернопродуктовых рынках. На посевах зерновых, расположенных по хорошим предшественникам (чистый пар, зернобобовые, оборот пласта многолетних трав), можно производить 1150-1250 тыс. т яровой пшеницы и обеспечить потребности мукомольной промышленности в высококачественном зерне. Выращивание сильных сортов пшеницы позволяет при тех же валовых сборах зерна на 7-8 % увеличить сбор клейковины, а значит, повысить выручку за счет реализации более качественного зерна [6].

В связи с низким качеством поступающей муки 55 % хлебопекарных предприятий применяют улучшители хлебопекарных свойств. При этом используют в основном комплексные улучшители (45 %), на отдельных предприятиях – улучшители окислительного (4,5 %) и восстановительного (5,6 %) действия.

Таким образом, современный рынок хлебопродуктов диктует жесткие требования производителю по ассортименту, себестоимости, качеству, ценности и полезности продукции, учету специфики и привычек потребителей. Несомненно, что решение данных вопросов наиболее целесообразно в хлебопродуктовых кластерах.

В настоящее время выделяют две модели проведения кластерной политики:

– либеральная модель, когда инициатива кластеризации исходит от бизнес-сообщества (США, Великобритания, Канада, Австралия);

– дирижистская модель, когда инициатива исходит от органов государственной власти (Сингапур, Япония, Южная Корея, Швеция, Финляндия, Франция).

При использовании дирижистской модели органы государственной власти в большей степени вовлечены в процесс создания инфраструктуры для кластеров и регулирования их развития.

Принимая во внимание вышесказанное, считаем, что для России наиболее оптимальной является та кластерная политика, которая основывается на применении смешанной модели развития кластеров, сочетая в себе положительные моменты как либеральной, так и дирижистской моделей.

Библиографический список

1. *Асмаева З. И.* Разработка технологии хлебобулочных изделий функционального назначения с использованием тритикалевой муки и сахарозаменителей // Известия вузов. Пищевая технология. 2012. № 5/6. С. 64–66.
2. *Ахмедова Д. К.* Использование пищевых волокон для замедления черствения хлебобулочных изделий // Товаровед продовольственных товаров. 2013. № 2. С. 16–21.
3. *Богатырева Т. Г.* Использование полбяной муки в технологии хлебобулочных изделий // Хлебопродукты. 2013. № 2. С. 40–42.
4. *Дерин В. Г.* Модернизация хлебопекарного производства: комплексные инженерные решения // Хлебопродукты. 2012. № 9. С. 40–41.
5. *Ильина О. А.* Комплексный подход к управлению качеством хлеба // Пищевая промышленность. 2013. № 2. С. 14–17.
6. *Косован А. П.* Концепция и методические положения по развитию инфраструктуры товаропроводящей сети рынка хлебобулочных изделий на основе принципов маркетинга // Хлебопечение России. 2013. № 2. С. 16–18.
7. *Стабровская О. И.* Использование квалитетрического метода для оценки качества обогащенных хлебобулочных изделий // Хлебопродукты. 2013. № 3. С. 46–48.
8. *Шапошников И. И.* Европейское хлебопечение. Обзор рынка // Хлебопечение России. 2012. № 6. С. 14.
- 9.