

Литература

1. Канке, А.А. Основы логистики: учеб. пособие / А.А. Канке, И.П. Кошева. — М.: КНОРУС, 2010. — 576 с.
2. Семененко, А.И. Логистика. Основы теории: учеб. / А.И. Семененко, В.И. Сергеев. — СПб.: Союз, 2001. — 541 с.
3. Сергеев, В.И. Логистика в бизнесе: учеб. / В.И. Сергеев. — М.: ИНФРА-М, 2001. — 608 с.
4. Колодкин, В.В. Логистизация финансовых потоков, обслуживающих ЖС Республики Беларусь / В.В. Колодкин // Экономика и управление. — 2008. — № 3. — С. 140–148.
5. Гражданский кодекс Республики Беларусь: принят Палатой представителей 28 окт. 1998 г.: одобрен Советом Республики 19 нояб. 1998 г.: текст Кодекса по состоянию на 15 янв. 2011 г. — Минск: Нац. центр правовой информ. Респ. Беларусь, 2007. — Ст. 130, п. 1.
6. О Концепции строительства (реконструкции) доступного и комфортного жилья для граждан Республики Беларусь: постановление Совета Министров Респ. Беларусь, 22 февр. 2008 г., № 262 // Нац. реестр правовых актов Респ. Беларусь. — 2008. — № 55. — 5/26877.
7. Колодкин, В.В. Логистическое управление жилищным фондом Республики Беларусь на стадии прединвестиционного цикла / В.В. Колодкин // Науч. тр. Акад. упр. при Президенте Респ. Беларусь. — Минск, 2006. — Вып. 7. — С. 331–344.
8. Колодкин, В.В. Качество объектов жилищной сферы как реализация маркетинговой парадигмы логистики / В.В. Колодкин // Науч. тр. Белорус. гос. экон. ун-та. — Минск: БГЭУ, 2009. — С. 141–148.
9. Трифонов, Н.Ю. Рынок белорусских квартир (зима 2008 г.) / Н.Ю. Трифонов // Бух. учет и аудит. — 2008. — № 4. — С. 49–56.
10. Застройка градостроительного комплекса № 2 микрорайона «Западный» в Бобруйске. Архитектурный проект 48.06-00: общая пояснительная записка / М-во архитектуры и строительства Респ. Беларусь; УП «БЕЛНИИПГРАДОСТРОИТЕЛЬСТВА». — Минск, 2007. — 107 с.
11. Застройка градостроительного комплекса № 2 микрорайона «Западный» в Бобруйске. Архитектурный проект 48.06-00: сметная документация / М-во архитектуры и строительства Респ. Беларусь; УП «БЕЛНИИПГРАДОСТРОИТЕЛЬСТВА». — Минск, 2007. — Кн. 1. — 6 с.

Статья поступила в редакцию 10.01.2011 г.

Е.В. Коляда
М.М. Петухов
БГЭУ (Минск)

ПРОБЛЕМЫ И ПЕРСПЕКТИВЫ РАЗВИТИЯ РЫНКА ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ РЕСПУБЛИКИ БЕЛАРУСЬ

В статье рассматриваются проблемы и перспективы развития рынка хлебобулочных изделий Республики Беларусь. В работе дана краткая характеристика хлебопекарной отрасли Республики Беларусь, а также современное состояние рынка хлебопродуктов. На основании анализа факторов, влияющих на хлебопекарную отрасль Республики Беларусь, проведен SWOT-анализ для выявления наиболее эффективных направлений развития рынка хлебопродуктов и даны рекомендации производителям хлебопекарной отрасли.

In article problems and prospects of development of the market of bakery products of the Republic of Belarus. In work the short characteristic of baking branch of Belarus, and also a current state of the market of bakeries is given. On the basis of the analysis of the factors influencing baking branch of the Republic of Belarus, the SWOT-analysis for revealing of the most effective directions of development of the market

of bakeries is spent. On the basis of the spent researches recommendations to manufacturers of baking branch are made.

Хлеб и хлебобулочные изделия относятся к продуктам повседневного спроса. Этот товар является стратегическим, так как играет важнейшую роль в обеспечении продовольственной независимости и безопасности страны. Объемы его производства и потребления определяют благополучие нации.

Хлебопекарная отрасль наиболее восприимчива к рыночным изменениям и полностью зависит от колебаний спроса и предложения на этом рынке. В настоящее время основная задача, стоящая перед отраслью, — обеспечение населения качественной хлебобулочной продукцией в таком ассортименте, количестве и качестве, которые бы соответствовали его каждодневным запросам.

В целях выработки направлений совершенствования ассортимента и повышения качества хлебобулочных изделий нами проанализированы особенности рынка хлебной продукции Республики Беларусь.

Беларусь обладает хорошей технической базой хлебозаводов, которые применяют сложные технологии производства хлеба, позволяющие придать хлебу определенные вкусовые характеристики и без каких-либо химических добавок обеспечить сохранность и свежесть хлеба более длительное время.

Начиная с 2000 г. потребление хлеба значительно упало, снижаются и объемы его производства. Сегодня предприятия хлебопекарной отрасли работают сугубо по заявкам организаций торговли. В настоящее время производство хлеба и хлебобулочных изделий ежегодно уменьшается на 1–3 %.

Негативная ситуация со снижением производства хлебобулочных изделий дала свои положительные результаты. В этих условиях конкурентная среда на рынке хлебной продукции способствовала кардинальному изменению производителями структуры и ассортимента вырабатываемых хлебобулочных изделий, который за последние годы значительно расширился и обновился.

В 2009 г. на одного жителя республики приходилось 59,1 кг хлеба в год, или 162,6 г в сутки [1]. Это не соответствует рекомендуемой Минздравом нормой потребления, которая составляет 200–250 г в сутки для взрослого трудоспособного населения. Например, на каждого жителя Германии в год приходится 75 кг хлеба, Австрии — 78 кг, Великобритании — 38 кг, Российской Федерации — 95 кг [2].

На белорусском рынке хлебобулочной продукции присутствуют как традиционные виды хлеба: пшеничные, ржано-пшеничные, батоны, формовые и подовые изделия, так и хлебобулочные изделия с удлиненным сроком хранения и содержанием минеральных веществ (микро- и макроэлементов). Белорусы отдают предпочтение ржаным сортам хлеба или из смеси ржаной и пшеничной муки. Если брать хлеб в целом, то более 90 % всех потребителей отдают предпочтение хлебу с использованием ржаной муки.

Также увеличивается потребление и заварного хлеба — более 46 % в объеме производства хлеба занимают заварные сорта.

В последние годы увеличились объемы производства булочных и сдобных изделий, имеющих более насыщенные рецептуры. Соответственно эти изделия и более дорогие. За последние 10 лет их объемы выросли примерно в два раза. Но тем не менее потребители по-прежнему отдают предпочтение хлебу, и его удельный вес в объеме производства хлебобулочных изделий занимает 70 %.

Население стало больше уделять внимания здоровому питанию, поэтому хлебопекарные предприятия стали вырабатывать больше обогащенных, диетических и диабетических изделий, удельный вес которых с каждым годом растет и за 9 месяцев 2010 г. составил 30,1 % в общем объеме хлебобулочных изделий [3]. По данным Министерства

статистики и анализа Республики Беларусь, в 2000 г. удельный вес диетических изделий составлял менее 1 %.

Ценовой фактор при покупке хлебобулочных изделий играет немаловажную роль. Цены на хлебобулочные изделия остаются стабильными, а незначительный их рост — ниже уровня инфляции. Согласно статистическим данным, в сентябре средняя цена на ржано-пшеничный хлеб составляла 1724 р., т.е. за январь—сентябрь 2010 г. цена на хлебобулочные изделия выросла на 3,2 % [3].

Самым крупным производителем хлебобулочных изделий остается Департамент по хлебопродуктам Министерства сельского хозяйства и продовольствия Республики Беларусь (производство хлебной продукции в 2009 г. составило 59,4 % общего объема). Подведомственными предприятиями департамента произведено 330,8 тыс. т хлебобулочных изделий (темп роста к 2008 г. — 98,5 %), из них заварных хлебов — 141,6 тыс. т (темп 98,0 %), или 62,5 % всего объема хлебобулочных изделий. Несмотря на незначительное падение потребления хлеба, наблюдался устойчивый спрос на булочные изделия, которых было выработано 100,2 тыс. т (темп 105,5 %). Увеличился спрос на упакованную продукцию — 149,1 тыс. т (темп 104,0 %), нарезанную и упакованную продукцию — 69,7 тыс. т (темп 107,6 %). На долю диетических и обогащенных хлебобулочных изделий пришлось 85,2 тыс. т (127,1 %), их удельный вес в общем объеме производства составил 25,8 %. Рентабельность реализованных предприятиями департамента хлебобулочных изделий составила 7,3 %. В 2009 г. хлебозаводами департамента внедрено в производство 1846 наименований хлебобулочных и кондитерских изделий [4].

КУП «Минскхлебпром» выработал в 2009 г. 124,9 тыс. т хлебобулочных изделий (темп 97,4 %), что составляет 22,4 % общего объема по республике. На долю заварных хлебов пришлось 62,5 тыс. т (темп 114,7 %), или 77,2 % всего объема хлебобулочных изделий, произведенного минскими хлебозаводами. Значительно вырос потребительский спрос на диетическую продукцию, удельный вес которой в общем объеме производства составил 35,1 %, что на 4,2 % больше, чем в 2008 г. Всего в 2009 г. хлебобулочных изделий для диетического питания было произведено 43,8 тыс. тонн (темп 110,6 %). Также существенно возрос спрос на нарезанные и упакованные хлебобулочные изделия — 13,5 тыс. т (темп 130,9 %).

В I квартале 2009 г. с целью увеличения объемов сбыта выпускаемой продукции и обеспечения удобства работы с оптовыми клиентами был введен в эксплуатацию магазин-склад оптовой торговли КУП «Минскхлебпром» при хлебозаводе № 6, реализующий хлебобулочные и кондитерские изделия всех хлебозаводов предприятия без торговых наценок.

На долю предприятий Белкоопсоюза приходится 16,3 % производства всей хлебобулочной продукции. Потребкооперацией в 2009 г. было произведено 116,0 тыс. т (темп роста 99,2 %). Из них булочных и мелкоштучных изделий — 34,2 тыс. т (темп 100,7 %). Диетических и обогащенных хлебобулочных изделий данными предприятиями произведено в 2009 г. 6,5 тыс. т — удельный вес 23,3 % общего объема производства.

На долю прочих производителей приходится 1,9 % всего объема производимых в республике хлебобулочных изделий, или 11,1 тыс. т (темп 137 %) [4].

Следует отметить, что большинство предприятий сократило в 2009 г. производство хлеба и хлебобулочных изделий по сравнению с 2008 г.: предприятия Минсельхозпрода — на 1,6 %, предприятия, подведомственные облисполкомам, — 2,9, юридические лица без ведомственной подчиненности — 4,4 и предприятия концерна «Белгоспищепром» — 39,9 %. Тем не менее предприятия Белкоопсоюза увеличили выпуск на 0,6 %, предприятия МВД — на 23,5 % и предприятия Минэнерго — в 2,8 раза [4].

Основной объем хлебобулочных изделий экспортируется в приграничные территории России — Смоленскую, Орловскую, Брянскую области, где белорусская хлебобу-

лочная продукция конкурентоспособна. Объемы экспорта в процентном отношении составляют всего 2–3 % объема производства, но с каждым годом удельный вес белорусского хлеба растет, также увеличиваются и объемы поставок. За январь—сентябрь 2010 г. поставки на экспорт выросли на 41,6 % по сравнению с соответствующим периодом 2009 г.

Необходимо отметить, что для хлебопекарной отрасли Республики Беларусь характерны следующие особенности:

- широта ассортимента: рынок хлеба является достаточно развитым по широте ассортимента, различающимся маркой, исходным сырьем, производителями, формой самих изделий, упаковкой, фасовкой и др. За год хлебозаводы выпускают до 2 тыс. наименований хлебобулочных изделий. В крупных торговых объектах, а также в фирменных магазинах ассортимент хлеба достигает до 40 наименований;

- периодическое обновление ассортимента: практически каждый производитель, представленный на рынке, имеет группу постоянно продаваемых хлебных изделий и новых видов хлеба;

- падение спроса на хлебную продукцию в среднем на 1–3 % ежегодно.

Среди факторов, оказывающих существенное влияние на рынок хлебобулочной продукции в Республике Беларусь, можно выделить следующие: общеэкономические, политико-правовые, природные, научно-технические, культурные традиции.

1. Общеэкономические факторы. На объем реализации хлебобулочных изделий значительное влияние оказывает платежеспособность и уровень доходов населения, а также структура потребительских расходов.

Тенденцию к снижению потребления хлеба можно объяснить ростом денежных доходов населения и переориентацией спроса населения на приобретение более дорогих и полноценных продуктов питания, а также с изменением структуры рациона питания населения в сторону увеличения потребления продуктов, замещающих хлеб (крекеры, мюсли, хлебцы, пицца и т.д.).

2. Политико-правовая среда. Хлеб был и остается социально значимым товаром. Государство влияет на рынок хлеба посредством прямого и косвенного регулирования. В то же время в республике основную долю рынка занимают государственные хлебопекарные предприятия. Пока крупные хлебозаводы доминируют на белорусском рынке. Однако мировой опыт показывает, что потенциал малых пекарен очень велик, и акцент в производстве хлеба в будущем будет смещаться именно к ним.

3. Природные факторы. В Республике Беларусь благоприятный климат для выращивания ржи и пшеницы. Ежегодно аграрии собирают достаточный урожай зерновых, чтобы полностью обеспечить потребности страны.

Уборочной кампании уделяется особое внимание со стороны главы государства. В результате зерно убирается с минимальными потерями и в максимально сжатые сроки.

4. Научно-техническая среда. В Республике Беларусь была утверждена и активно применялась «Отраслевая программа развития организации хлебопродуктов на 2006–2010 гг.», основными направлениями которой являются: техническое перевооружение действующих предприятий; внедрение современных, ресурсосберегающих технологий; совершенствование ассортимента вырабатываемой продукции и повышение ее конкурентоспособности, внедрение международных стандартов качества; развитие товаропроводящей сети и фирменной торговли; проведение мероприятий по рациональному использованию тепловых и энергоресурсов, снижению издержек производства и т.д.

В данный момент политика хлебопекарных предприятий направлена на модернизацию оборудования и заводов в целом. Ежегодно проводятся международные выставки, посвященные хлебному и кондитерскому делу, на которых представляются современ-

ные технологии, новейшее хлебопекарное оборудование различных мощностей, оборудование для нарезки и упаковки, инвентарь, инструменты, научно-техническая литература.

Белорусские хлебопеки принимают участие в деловых поездках по обмену опытом в различные страны с обязательным посещением хлебопекарных предприятий, благодаря чему обновляется ассортимент вырабатываемой продукции.

Большое внимание уделяется производству хлебобулочных изделий функционального назначения, обогащенных микроэлементами, витаминами и др. В республике налажено производство обогатительных пищевых добавок на основе натурального фитосырья.

Необходимость решения многих технологических задач на современном производстве определяет направление применения пищевых добавок и хлебопекарных улучшителей: стабилизация свойств муки, использование различных технологий, выработка разнообразного ассортимента хлебобулочных изделий, замедление черствения, производство изделий функционального назначения, выработка диетического хлеба с направленно измененным химическим составом.

Важнейшим вопросом применения хлебопекарных улучшителей является их безвредность, учитывая, что хлебобулочные изделия являются продуктом массового и повсеместного потребления всеми категориями населения. Большинство применяемых хлебопекарных улучшителей имеют природное происхождение.

В настоящее время весьма актуальной становится технология так называемой «отложенной выпечки», которая появилась в 30-е гг. XX в., когда хлебопеки впервые предприняли попытку охладить тесто. Но только через полвека производство частично выпеченных замороженных хлебобулочных изделий и выпечки получило широкое распространение в Европе.

Белорусский рынок замороженного хлеба и хлебобулочной продукции является относительно молодым. За последние пять лет в период с 2005 по 2009 г. емкость рынка замороженного хлеба продемонстрировала положительный рост на уровне 159,4 %. В 2009 г. емкость рынка увеличилась на 101,9 % по сравнению с уровнем 2008 г. [4].

Емкость рынка замороженных хлебобулочных изделий (различные виды замороженного теста, готовые выпеченные изделия: коржи, рулетики, конвертики, булочки, треугольники, турноверы и т.п.) с 2005 г. увеличилась в 1,48 раза в натуральном выражении по состоянию на конец 2010 г.

Развитие рынка замороженной продукции подвержено значительному влиянию кризисных процессов и многообразию факторов внешней среды. Следует обратить внимание, что потребление обычных сортов хлебобулочных изделий в Беларуси с каждым годом снижается, что делает рынок замороженного хлеба привлекательным.

С целью улучшения качества и повышения доверия потребителя внедряется система управления качеством на базе международных стандартов ИСО и системы НАССР. Внедрена и сертифицирована система управления качеством на основе международных стандартов ИСО серии 9000 — на 33 хлебозаводах, система НАССР — на шести.

5. Культурные традиции. Потребление хлеба происходит ежедневно и зависит от национальных особенностей населения. В Республике Беларусь потребление хлеба является традиционным элементом.

В то же время необходимо проводить лоббирование интересов отрасли и более полноценно сотрудничать со средствами массовой информации, так как в последнее время отмечается рост интереса населения, особенно молодежи к различным диетам, которые, как правило, подразумевают полный отказ от хлебобулочных изделий. Также в последние годы в средствах массовой информации и в сети Интернет заметно усилилась тенденция позиционирования хлеба как продукта, не приносящего пользы организму.

На основании анализа факторов, влияющих на хлебопекарную отрасль Республики Беларусь, а также для выявления наиболее эффективных направлений развития был проведен SWOT-анализ, позволивший определить причины эффективной или неэффективной работы отрасли на рынке.

Методология SWOT-анализа предполагает, во-первых, выявление внутренних сильных и слабых сторон, а также внешних возможностей и угроз, и, во-вторых, установление связей между ними. Возможности и угрозы представляют собой анализ внешней среды: всех факторов, которые могут повлиять на отрасль, но не зависят от нее. Сильные и слабые стороны — это внутренний анализ отрасли. В целом SWOT-анализ позволяет оценить положение отрасли на рассматриваемом рынке.

SWOT-анализ хлебопекарной отрасли Республики Беларусь представлен ниже.

SWOT-анализ хлебопекарной отрасли Республики Беларусь

<i>Сильные стороны</i>	<i>Слабые стороны</i>
<p>Государственная поддержка аграрного сектора экономики Создание государственных запасов зерна Контроль главы государства за уборочной кампанией Хлеб является национальным продуктом, его потребление связано с традициями и привычками народа Невысокая стоимость конечного продукта</p>	<p>Государственное регулирование цен Недостаточно сформирована среда для развития бизнеса и предпринимательства Недостаточно развитая конкуренция Неустойчивые погодные условия</p>
<i>Возможности</i>	<i>Угрозы</i>
<p>Модернизация и реконструирование оборудования на хлебозаводах Выход на новые рынки или сегменты рынка; экспорт продукции в зарубежные страны (Россию, США, Германию и т.д.) Производство «элитных» сортов хлеба (премиум-классе) Увеличение ассортимента новых сортов хлеба и хлебобулочных изделий, в том числе функционального назначения Внедрение системы управления качеством на базе международных стандартов ИСО и системы HACCP</p>	<p>Возможность появления новых конкурентов Тенденция к ежегодному снижению потребления хлеба Сокращение потребления хлеба молодежью, переключение спроса на хлебцы и сдобные булочки (продукты-заменители) Подрыв идеологии потребления хлеба сомнительными данными о вреде хлеба, представленными в СМИ, и навязыванием диет Рост доходов населения и соответственно смена рациона питания в сторону более полноценной пищи</p>

Как видно из матрицы SWOT, у хлебопекарной отрасли Республики Беларусь существуют определенные проблемы. Основными из них являются недостаточно развитая конкуренция и государственное регулирование, недостаточно сформирована среда для развития бизнеса и предпринимательства. В то же время негативное влияние оказывает тенденция ежегодного снижения потребления хлеба, обусловленная переключением спроса на продукты-заменители.

К преимуществам белорусского рынка хлеба и хлебобулочных изделий относятся государственная поддержка аграрного сектора, развитая инфраструктура хлебопекарной отрасли и пр.

Согласно проделанной работе, можно сделать вывод, что SWOT-анализ на рынке хлебобулочных изделий имеет свои особенности, обусловленные спецификой и влиянием как внешних, так и внутренних факторов. Одна часть внешних факторов является практически нерегулируемой, а на другую можно влиять через изменение государственной политики, но регулирование рынка хлебобулочных изделий должно осуществляться с учетом его приспособления к этим факторам. Внутренние факторы рынка, связан-

ные с его организационными, финансовыми, технологическими, кадровыми и другими элементами, выступают результатом государственной политики, проводимой по отношению к нему. Они позволяют дать оценку соответствия потенциальных возможностей отрасли уровню рыночных запросов на производимую продукцию. Эти факторы поддаются регулированию, и воздействие на них является основой государственной политики на этом рынке.

Применение SWOT-анализа дает возможность установить, с одной стороны, связь между потенциалом и проблемами отрасли, а с другой — между ее сильными и слабыми сторонами, что помогает определить вариант эффективного функционирования и оценить перспективы ее развития. Таким образом, хлебопекарная отрасль находится в недостаточно стабильном положении, необходимо предпринимать меры для уменьшения количества и влияния угроз и слабых сторон и расширения сильных сторон и возможностей.

На основании данных выводов можно дать рекомендации производителям хлебопекарной отрасли:

- учитывая снижение потребления хлеба населением и желание потребителей всегда иметь в наличии свежий хлеб, следует увеличить количество хлебной продукции уменьшенной массы;
- из-за изменения структуры рациона питания населения в сторону увеличения потребления продуктов, замещающих хлеб (крекеры, мюсли, хлебцы, пицца и т.д.), следует развивать сегмент рынка элитных сортов хлеба (премиум-класс) с наличием бренда для того, чтобы возможные потребители данного продукта перестали воспринимать хлеб как социально значимый товар;
- необходимо налаживать бесперебойные товаропроводящие связи с розничной торговлей, обеспечивая тем самым постоянное наличие в магазинах достаточного ассортимента свежего хлеба;
- учитывая повсеместную «экологизацию» продукции и производства и обеспокоенность потребителей экологической обстановкой, следует начать пробный выпуск хлеба в экологически чистой упаковке (биополимеры);
- принимая во внимание возросший спрос на хлебные изделия функционального питания, а также на десертные сорта хлеба следует продолжать расширять ассортимент данных групп изделий;
- следует также обратить внимание на внешнее эстетическое оформление хлеба — необходимо сделать упаковку более удобной и яркой.

Л и т е р а т у р а

1. Беларусь в цифрах: стат. сб. / М-во статистики и анализа Респ. Беларусь. — Минск, 2010. — 95 с.
2. Экспертиза хлеба и хлебобулочных изделий. Качество и безопасность: учеб.-справ. пособие / А.С. Романов [и др.]; под общ. ред. В.М. Позняковского. — Новосибирск: Сиб. университет. изд-во, 2010. — 280 с.
3. Основные социально-экономические показатели Республики Беларусь за январь—сентябрь 2010 г. // Министерство статистики и анализа Республики Беларусь [Электронный ресурс]. — 2010. — Режим доступа: <http://belstat.gov.by>
4. Овсянникова, Л. Хлебные итоги — 2009 / Л. Овсянникова // Хлебопек. — 2010. — № 2. — С. 18–22.

Статья поступила в редакцию 10.01.2011 г.