

Тебенко В. М
кандидат економічних наук, доцент
Осіпова Г. О.
студент
Таврійський ДАТУ імені Д. Моторного
м. Запоріжжя, Україна

ІННОВАЦІЙНІ АСПЕКТИ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ КОНКУРЕНТОСПРОМОЖНОСТІ ПІДПРИЄМСТВА

Конкурентоспроможність підприємств харчової промисловості відображає їх гнучкість і адаптивність до постійних змін зовнішнього середовища, а також їх можливість ефективно використовувати наявні внутрішні резерви. В умовах якісних змін що відбуваються у світовій економіці, інтенсивний розвиток, впровадження інновацій та ефективне управління підприємствами стає запорукою високої конкурентоспроможності країни.

Хлібопекарська галузь – одна з провідних галузей агропромислового комплексу. У середньому, за рік виробляється близько 800 тис. тон хліба, що свідчить про значимість даного продукту для населення. Не дивлячись на це, технології виробництва хліба в Україні доволі застарілі та подекуди неактуальні зовсім. Деякі підприємства використовують не тільки старі рецептури, а й морально застарілі лінії для виробництва, що значно знижує як якість продукції, так і імідж виробника серед споживачів.

Саме тому автоматизацію та механізацію виробничих процесів хліба варто розглядати не тільки як засіб покращення виробництва, а й як засіб підвищення конкурентоспроможності продукції та створення більш сприятливого ставлення споживача до продукції. У процесі комплексної механізації і автоматизації виробництва окремі машини і апарати об'єднують в агрегати і потокові лінії. [1]

Сучасні хлібозаводи, переважно, працюють за допомогою комплексно механізованих виробничих ліній. У виробничі цехи борошно надходить трубопроводами, а подача муки і її дозування відбуваються автоматично. Процес контролює лише одна людина, яка сидить за пультом керування системи. Очищення та просіювання борошна також здійснюється автоматично. Автоматика відповідає і за заміс тесту. На устаткуванні вибирається одна з програм, відповідальних за той чи інший рецепт випічки. Устаткування здатне контролювати весь складний процес бродіння тіста - підтримувати температуру, регулювати швидкість замішування, стежити за іншими параметрами. [2]

За інформацією Всеукраїнської асоціації пекарів, ще 30 років тому середньодобове споживання хлібу в Україні становило 354 г на людину. Останніми роками, відповідно до офіційної статистики, на одну людину припадає близько 50 г, але в продовольчому кошику закладено 270 г хліба на добу. Основні види хліба, які доступні нам зараз в мережі магазинів, це: пшеничний, бездріжджовий, житний хліб, цільнозерновий, хліб із висівками, кукурудзяний хліб, вівсяний, соєвий.

У Всеукраїнській асоціації пекарів відзначають, що сьогодні знижується попит на хлібобулочні вироби масових сортів, тобто на традиційні сорти хліба простої рецептури і найнижчого цінового діапазону. Натомість зростає продаж більш високої цінової категорії виробів, наприклад хлібобулочних виробів із додатковими властивостями: безглютеновий хліб чи вироби з фортифікованого борошна, застосування якого складає вже близько 3% ринку. [3]

Олександр Тараненко, перший віцепрезидент «Всеукраїнської асоціації пекарів», відзначає, що значно збільшується сектор крафтового хліба, який виробляють за оригінальною рецептурою у маленьких пекарнях. Звісно, собівартість такого хліба значно вища, але, як показують результати маркетингових досліджень, ціна для споживача знаходиться на третьому місці, тоді як головнішими критеріями є свіжість і якість.

Можна відмітити, що на сучасному етапі у хлібному бізнесі існують наступні тренди:

- натуральний склад, здорове харчування.
- безглютенове виробництво (заміна складових).
- акуратне пакування, новий дизайн.
- збільшення асортиментного ряду продукції.
- крафтовість продукції, за яку споживач готовий платити.
- хлібний «стрітфуд» - виробництво тостового хліба як основи для сандвічів [4].

Отже, можна зробити висновок, що у наш час запити споживачів щодо хліба суттєво змінилися. Мода на здоровий спосіб життя, так званий тренд на схуднення, який диктує сучасне суспільство, непереносимість глютену – усе це задає нові напрями у виробництві. Для того, аби їм відповідати та скласти конкуренцію у сегменті, підприємства мають переймати нові технології виробництва у закордонних партнерів та невпинно поліпшувати власне виробниче устаткування.

Література:

1. Гвоздєв О.В. Машини та обладнання хлібопекарського виробництва: Підручник / О.В. Гвоздєв, Ф.Ю. Ялпачик, В.О. Олексієнко – Мелітополь: ТОВ «Видавничий будинок ММД», 2010. – 312 с.

2. Кравчук Р. К. Автоматизация підприємств хлібопекарної промисловості України / Автоматичні і автоматизовані системи управління технологічними процесами. 2014. № 6. С. 120.

3. Виробники хлібобулочних виробів потерпають від відключення електроенергії та значного здорожчання логістики. URL: <https://ukragroconsult.com/news/golovnoyu-problemoyu-dlya-vyrobnykiv-hlibobulochnyh-vyrobiv-ye-vidklyuchennya-elektroenergiyi-ta-znachne-zdorozhchannya-logistyky/>. (дата звернення 2.11.2022)

4. Сучасний стан хлібопекарської промисловості. Хлібні тренди URL: <https://www.foodinside.com.ua/2022/01/14/suchasnij-stan-khlibopekarskoyi-promislovosti-khlibni-trendi/> (дата звернення 8.11.2022)