

було вкрадено загалом 115 млн. кВт.год. Цієї суми вистачило б на 11 днів використання електроенергії для всіх споживачів області без обмежень. У багатьох районах Чернівецької області показник крадіжок електроенергії досягає 28 – 40 % . Особливо поширені крадіжки електроенергії у сільській місцевості, де вона використовується переважно для опалення і приготування їжі. Крім того, на дармовій електроенергії часом працюють пилорами, млини, січкарні або ж вона використовується просто для освітлення.

Ефективність функціонування реструктуризованої електроенергетики України та можливості управління попитом на електроенергію значною мірою залежать від функціонування територіальних роздрібних ринків електроенергії, де відбувається надходження грошей за спожиту електроенергію і формується попит на неї [4]. Водночас ринкова орієнтація економіки України, виникнення конкуренції у сфері електропостачання актуалізує необхідність і своєчасність відповідної адаптації енергопостачальних підприємств до ринкових умов господарювання з урахуванням окремих факторів їх маркетингового середовища.

*1. Косар Н.С., Таранський І.П. Інформаційні системи регіональних енергоринків. К., 1998. 2. Тарасянський С. Енергосервіс як форма бізнесу // Голос України. 19 квітня 1998 р. 3. Струм на рівні аварійного // Вечірній Київ. 12 листопада 1998 р. 4. Косар Н.С. Електроенергетика України: ринок і маркетингова концепція // Вісн. ДУ "Львівська політехніка". 1998. № 328. С.115-117.*

УДК 338.4 : 664.6

## **ДЕЯКІ АСПЕКТИ РОЗВИТКУ ХЛІБОПЕЧЕННЯ В СУЧАСНИХ УМОВАХ**

© Мицко О.С., 2000

Львівська комерційна академія

**Проаналізовано розвиток підприємств хлібопечення споживчої кооперації України. Визначено основні тенденції розвитку галузі та намічені шляхи збільшення обсягів виробництва хлібопекарної продукції.**

**The article devoted to the points of development of cooperative businesses of Ukraine which produce bread. There are defined the main tendencies of the development of the sphere and stated steps of increasing the production volumes of bakery products.**

Вирішити проблему ефективного розвитку та економічного зростання хлібопекарних підприємств України неможливо без удосконалення системи менеджменту.

В умовах докорінної перебудови системи управлінських важелів в економіці України на підприємствах хлібопечення відбувається реформування структури управління господарською діяльністю. Переважна більшість великих та середніх хлібопекарних підприємств змінили державну форму власності на колективну або приватну. Це істотно впливає на результати господарської діяльності завдяки зміні структури апарату управління підприємством, зацікавленості працівників у кінцевому результаті роботи, повному самофінансуванні та самоокупності суб'єктів господарювання.

Одночасно простежується тенденція погіршення матеріально-технічної бази в хлібопеченні. Через відсутність обігових коштів та надзвичайно високі процентні ставки за довготермінові банківські кредити, які необхідні для здійснення фінансування капітальних вкладень, підприємства не мають можливості поновлювати технологічне обладнання, проводити реконструкцію та технічне переозброєння. Практично не поновлюється парк хлібопекарних печей, який переважно складається з печей-ветеранів марки ФТЛ, які вже давно технічно і морально застаріли, однак є основним елементом технологічного обладнання підприємств хлібопечення.

За останні 15 років значно скоротився обсяг виробництва хліба та хлібобулочних виробів. Так, у 1998 р. підприємствами хлібопечення споживчої кооперації було випечено 324 тис. тонн хліба та хлібобулочних виробів, що становить лише 13,5 % до рівня 1990 р. і 11,4 % до рівня 1983 р. Також зменшилася частка випуску хліба підприємствами споживчої кооперації в загальному обсязі виробництва хліба та хлібобулочних виробів загалом в Україні. Якщо в 1990 р. вона становила 35,7 %, то в 1997 р. – 20,3 %, що на 45,2 % менше рівня 1990 р. і на 47,7 % менше рівня 1983 р.

Майже в 3 рази порівняно з 1991 р. скоротився випуск хліба в розрахунку на 1 людину. Якщо в 1991 р. випуск продукції хлібопечення на одну людину становив 103 кг, то у 1998 р. – лише 25,4 кг, тобто 24,7 %.

В 1997 р. дещо змінився асортимент хліба та хлібобулочних виробів підприємств споживчої кооперації порівняно з 1996 р. Загальний обсяг випуску хліба та хлібобулочних виробів за даний період зменшився на 26 %, однак, випуск деяких видів продукції збільшився. Так, у 1997 р. майже у 2 рази більше було випечено хліба житнього та пшенично-житнього з обійного борошна, хліба житньо-пшеничного, а також сухарів, грінок і хрустких хлібців. У 2,3 рази більше було випечено хліба пшеничного з обійного борошна. Однак спостерігається зменшення випуску булочних виробів: з вищого сорту на 22,4 %, I сорту – на 39 %, II сорту – 68,5 %; а також хліба пшеничного I та II сортів вагою понад 500 г відповідно на 24,2 % та 55,6 %.

Слід зазначити, що падіння обсягів виробництва у хлібопекарній промисловості відбувається у 1,43 рази повільніше ніж зменшення розміру валового національного продукту країни, розмір якого знизився порівняно з 1991 роком на 67,1 %. Це зумовлено важливістю наявності хліба у щоденному раціоні людини і неможливістю заміни його на інші продукти харчування, а також відносною дешевизною хліба порівняно з іншими необхідними продуктами харчування.

Водночас з падінням обсягів виробництва хліба та хлібобулочних виробів як на підприємствах хлібопечення споживчої кооперації, так і в Україні загалом, за останні роки різко знизилися обсяги виробництва зерна, яке є основною сировиною для вироб-

ництва борошна. Так, у 1990 – 1997 рр. воно знизилося з 51 до 35,5 млн. тонн, або майже у 2 рази. Це суперечить висловлюванням деяких спеціалістів про можливе збільшення виробництва хліба та хлібобулочних виробів малими приватними пекарнями та в домашніх умовах, розміри якого не відображені у статистичних даних.

Отже, незважаючи на спад випуску продукції хлібопечення, дефіциту пропозиції хліба та хлібобулочних виробів наразі не виникає. Але тут також слід згадати про посилення тенденції до наповнення ринку не завжди якісною продукцією виробництва, головним чином, приватних пекарень. Наявність такого конкурента як приватне хлібопечення, спонукає хлібопекарні підприємства споживчої кооперації до урізноманітнення асортименту, зниження собівартості і, як наслідок, зниження цін на готову продукцію; до оперативності постачання готової продукції, пошуку нових форм обслуговування населення, і в кінцевому рахунку – задоволення потреб сільського населення в хлібі.

На нашу думку, на підприємствах хлібопечення споживчої кооперації України наріла необхідність підвищення обсягів випуску продукції за рахунок збільшення виробництва поліпшених, так званих заварних видів хліба, які користуються підвищеним попитом у населення: бородінського, московського, ризького, карельського та ін. Через складність та довготривалість традиційного технологічного процесу виробництво цих видів продукції за останні роки значно скоротилося, хоча за допомогою новітніх розробок вчених у сфері харчових добавок. Процес виготовлення заварних видів хліба значно полегшується. За допомогою харчових добавок та хлібних покращувачів підвищується вологотримка здатність тіста, його еластичність, покращуються біологічні властивості хліба. Завдяки ним якість готової продукції забезпечує потрібні терміни зберігання, зовнішній вигляд та властивості м'якушки, а також сприяє підвищенню об'єму хліба та хлібобулочних виробів.

Перспективним напрямком господарської діяльності у хлібопеченні є розвиток виробництва хлібобулочних виробів довготривалого зберігання. Це зумовлено необхідністю забезпечення хлібопекарною продукцією різноманітних категорій населення у кризових та аварійних ситуаціях, природних та техногенних катастрофах, а також спецконтингенту – рибалок, моряків, населення віддалених районів, інвалідів, хворих з обмеженою рухливістю. Тому ми пропонуємо застосовувати у хлібопекарному виробництві технології виготовлення хлібобулочних виробів в упаковці з терміном зберігання від 3 до 30 діб, підвищеної мікробіологічної чистоти, поліпшеної якості та високої харчової цінності.

*1. Соціально-економічне становище України за 1997 рік. К., 1998. 2. Косован А.П. Хлебопекарная отрасль в условиях перехода к рынку // Пищевая промышленность. 1996. № 3. С.4-7. 3. Поландова Р.Д. Современные приоритеты в технологии хлебопекарного производства // Пищевая промышленность. 1996. № 3. С.8-10.*