

підвищення лояльності клієнтів. Отже, позитивний вплив від впровадження інформаційних інновацій відчує не тільки заклад, а й гості.

Окрім цього, однією з основних інформаційних інновацій в сфері є впровадження комплексу телекомунікаційних та веб рішень для взаємодії підприємства з гостями.[2.С 404]

Активний розвиток ресторанного господарства покращує економіку в цілому. В деяких країнах Європи процент в бюджет, який генерують заклади ресторанного господарства складає до 20% й більше. В світі є країни, де готельно-ресторанне господарства генерує до 70% ВВП й більше

Покращення ресторанного господарства не тільки покращить економіку окремого міста та регіону, а й навіть усієї країни. Для покращення ресторанної галузі потрібно вкладати гроші в розвиток інфраструктури міста й зменшувати податки для підприємств. На теперішній час розвиток готельного та ресторанного господарства має великий потенціал для економіки України. В цих сферах працює більше 1млн українців. Отже ці заклади генерують великий процент до ВВП України й надають велику кількість робочих місць. Тому заклади ресторанного господарства завжди потрібно підтримувати, особливо в такі тяжкі часи, бо саме ця галузь може стати рятівною для в постпандемійний період, саме ці заклади можуть почати відновлення усієї економіки України.

Список використаних джерел

- 1 Федченко Л.А Інновації в туризмі 2005г.-220 с.
- 2 Давидова О.Ю. Інформаційно-комп'ютерні інновації в ресторанному бізнесі / Давидова О.Ю. Н.В. Полстяна // Комунальне господарство міст с.403-408

Вікторія Ткач

д.е.н., професор,

Одеська національна академія харчових технологій

Марія Манц

студентка,

Одеська національна академія харчових технологій

ОСНОВНІ ТЕНДЕНЦІЇ ЕКОНОМІЧНОГО РОЗВИТКУ ХЛІБОПЕКАРСЬКОЇ ПРОМИСЛОВОСТІ В УКРАЇНІ

Виключна значимість хліба та хлібобулочних виробів, як продуктів найбільш важливих в житті людини, відносить їх до товарів стратегічного значення, продуктів першої необхідності і постійного невідкладного попиту. Тому ринок хліба і хлібобулочних виробів демонструє, з одного боку, стабільність і передбачуваність. В той же час він менше, будь-якого іншого продовольчого ринку, підлягає впливу ринкового механізму, оскільки держава на всіх рівнях влади – від уряду до районних рад – постійно втручається в роботу

хлібопекарських підприємств, регулюючи ціни на хліб і встановлюючи рівні рентабельності, без врахування цін на сировину, енергоносії, рівня заробітних плат тощо. Зниження прибутковості хлібопекарської галузі призвело до скорочення об'ємів виробництва, закриття деяких хлібозаводів, відтоку інвестицій, появи цілого комплексу проблем, пов'язаних з погіршенням структури споживання хлібобулочних виробів, зниженням якості продукції, повільними темпами модернізації технологічного обладнання при високому ступеню його зношеності. Крім того, хлібний ринок характеризується неповним використанням виробничого потенціалу хлібозаводів (до 35-45 % в різних регіонах), загостренням конкуренції між виробниками, погіршенням та суттєвими коливаннями хлібопекарських властивостей, мікробіологічних показників основної сировини, зростанням цін на енергоносії та матеріальні ресурси тощо [1–5].

Щоб достойно відповісти на виклики сучасності хлібопекарські підприємства України повинні приймати заходи по підвищенню якості, харчової цінності, безпечності готових виробів, попередженню їх мікробіологічного псування, вести політику по постійному розширенню та поновленню асортименту продукції з урахуванням інтересів споживачів і нутріціологів, впроваджувати нову техніку та інноваційні технології, які дозволять раціонально витратити енергетичні, матеріальні та трудові ресурси при забезпеченні високих споживчих властивостей. Але останні роки підприємства галузі при нестачі фінансів, в першу чергу, прагнуть не допустити зупинки виробництва і забезпечити безперебійне постачання населенню хлібопекарської продукції. З цією метою хлібозаводи, використовуючи свої можливості, приймають заходи по зниженню собівартості продукції, що не потребують суттєвих вкладень – впроваджують ресурсозберігаючі технології, переходячи на прискорені спрощені способи приготування тіста, в яких проблеми смаку та аромату хліба все частіше відходять на другий план [6–8].

В такій ситуації підприємства галузі наражаються на цілу низку проблем, пов'язаних з якістю готових виробів, що відображається на результатах опитувань споживачів. За даними статистичних оцінок, основними критеріями при виборі хліба в торговій мережі для споживачів являються свіжість продукції, її ціна, а в останній час особливу увагу населення почало звертати на натуральність та корисність хлібопекарської продукції, показники хімічного складу, харчової цінності, вмісту функціональних інгредієнтів та харчових добавок. Всі інші фактори (виробник, торгова марка, маса, розмір, форма, наявність нарізки, пакування, реклама) значно в меншій мірі впливають на попит і, відповідно, реалізацію продукції [9].

Які останні тренди та тенденції в хлібопекарській справі? Тільки одне - здоровий хліб без домішок.

В останні роки спостерігається стійка тенденція зростання популярності у населення національних хлібобулочних виробів. Головним фактором, приваблюючим споживачів, є те, що національні вироби традиційно готуються із натуральної сировини без використання хімічних добавок, поліпшувачів,

консервантів. Їх технологія увібрала національну мудрість народу, багатовіковий досвід приготування хліба, використання різних багатofункціональних натуральних добавок рослинного чи тваринного походження, що дозволяє отримати якісну продукцію з корисними для організму людини властивостями. Для підприємств галузі національні вироби являються невичерпним резервом для розширення асортименту хлібобулочних виробів, ця продукція відрізняється смаком, ароматом, формою, рецептурою, технологією приготування, видом розрихлювачів, що використовується, часто може проявляти лікувально-профілактичні властивості. Технологія їх приготування складна, давня, потребує майстерності пекарів, але вона дозволяє надати виробам максимально виражений вишуканий смак та аромат, зберегти всі цінні властивості, закладені в них природою, значно подовжити строки зберігання свіжості.

В яких країнах хлібопекарська культура найбільш розвинена? Це Франція, Німеччина, Австрія, Італія. В Італії є піца, фокачча і ще пара хлібів, але все в основному слідують за Францією. У французів більше пшеничного хліба - багет, слойка, круасан. Фіни і австрійці роблять більше темного хліба - заварний, кислий. Німці дуже схожі на фінів. У них суворі правила, багато фірмових хлібів, багато темних.

Основних виробників хліба в Україні сьогодні можна (умовно) розподілити:

- Промислові хлібозаводи – 35% - 40%;
- Приватні пекарні, що працюють на єдиному податку – 25% - 30%;
- Пекарні ритейли (великі торговельні комплекси) – 20% - 25%;
- Цехи громадського харчування (кафе, макдональдси, точки швидкого харчування) – 7% - 12%;
- Інші – 5% - 8% [2].

Причин різкого зниження промислового виробництва – дві.

Перша: йде інтенсивне перетікання виробництва хліба в «сірий» сегмент економіки в силу неврегульованою законодавством, бажання піти від податків, від контролю за виробництвом хліба, в тому числі й від контролю за якістю.

Друга: у скороченні чисельності населення України, якого не так давно було 51 млн. осіб. Зараз за даними Держстандарту – 42 млн. осіб. В реальності – ще менше. Особливо прискорив цю демографію «безвіз». Багато молоді їде на навчання, впершу чергу в Польщу і Чехію, їдуть на заробітки. А отже споживання хліба багато в чому залежить від кількості споживачів .

Основне завдання хлібопекарської галузі України забезпечити населення хлібом в достатньому обсязі (згідно фізіологічної норми споживання), в широкому асортименті і високої якості.

З безперервним забезпеченням населення хлібом і хлібобулочною продукцією у нас проблем немає. А ось з якістю проблеми існують. Одна з проблем – це виробники хліба. Але якість продуктів харчування, в тому числі і хліба, безпосередньо залежить від сировини. В даному випадку від кількості і якості зернових культур – пшениці і жита.

Виробництво зернових культур в Україні є високим. Сьомий рік поспіль валовий збір зерна (у т.ч. кукурудза) перевищує 60 млн. тон. У 2018 році – 70 млн. тон, в т.ч. пшениці – 25 – 26 млн. тон, що значно перевищує внутрішню потребу. А ось виробництво жита постійно знижується і в 2019 році досягло рекордно низького показника – 320 млн. тон [2].

Хлібопекарська продукція є невід'ємною частиною раціону людини і саме тому на неї завжди буде попит. Щороку в світі з'являються нові пропозиції щодо вдосконалення цієї продукції. В Україні світові тенденції масово починають використовуватись значно пізніше, аніж в інших країнах та існують деякі проблеми в технології виробництва та постачанні. Проте, все частіше на ці проблеми звертають увагу, досліджують можливі методи та способи їх усунення, тому можна сподіватись, що вже зовсім скоро ця галузь вийде на ще більш високий рівень не тільки в межах нашої країни, а й на міжнародному ринку.

Список використаних джерел

1. Соколов А. Правила гри змінюються. Хлібобулочні вироби. Огляд ринку // Брутто. - 2011. - №52. - С. 25-33.
2. Васильченко О.М. Стан і перспективи розвитку хлібопекарської промисловості в Україні. // Харчова наука і технологія. - 2009. - №1. - С. 5-8.
3. Алфьоров А. Ринок хліба та хлібобулочних виробів: реалії, перспективи, тенденції розвитку // Хлібопродукти. - 2009. - №2-4. - С.60, 61, 56,57, 65.
4. Косован А. Хлібопекарська промисловість в умовах економічної нестабільності // Хлібопродукти. -2010. - №12 - С.6-8.
5. Алфьоров А. Ринок хліба та хлібобулочних виробів: реалії, перспективи, тенденції розвитку // Хлібопродукти. - 2009. - №2-4. - С.60, 61, 56,57, 65.
6. Косован А. Хлібопекарська промисловість в умовах економічної нестабільності // Хлібопродукти. -2010. - №12 - С.6-8.
7. Гагаріна А. Хлібні моменти // Продукти & Інгредієнти. - 2011. - №2. - С. 24-27.
8. Васильченко О.М. Енергозберігаючі техніка і технології - актуальні теми для хлібопекарських підприємств України // Хлібопекарська Росії. - 2011. - №4. - С. 30-32.
9. Тюріна Є. Який хліб люблять // Хлібопродукти. - 2006. - №9 - С. 4-6.