

УДК 338.012

Профессор И.П. Богомолова, аспирант К.Г. Магомедов

(Воронеж.гос. ун-т. инж. технол.) кафедра управления, организации производства и отраслевой экономики. тел. (4732) 55-27-10

E-mail: 08.00.05@mail.ru

Professor I.P. Bogomolova, graduate K.G. Magomedov

(Voronezh state university of engineering technologies) Department of Management, production and industrial economy. phone (4732) 55-27-10

E-mail: 08.00.05@mail.ru

Экономическая эффективность инновационных технологий хлебопекарной промышленности

Cost-effectiveness of innovative technologies baking industry

Реферат. Приоритетным научным направлением является разработка пищевых продуктов лечебно-профилактического назначения, инновационных методов комплексной переработки сырьевых ресурсов с максимальным сохранением исходного химического состава и на их основе выпуска продуктов нового поколения функционального назначения. В данной статье исследованы причины отставания многих отечественных предприятий по уровню технологического развития, проанализированы особенности инноваций в хлебопекарном производстве России, предложены современные направления для инновационного развития зерноперерабатывающей промышленности. По результатам наблюдений выявлено, что за годы рыночных трансформаций в работе хлебопекарных предприятий произошли значительные изменения, особенно в объемах реализуемой продукции. Основываясь на результатах статистических исследований, было установлено, что не менее 75 % населения ежедневно потребляют хлебобулочные изделия и это делает целесообразным их обогащение нутриентами. Проанализировано современное состояние хлебозаводов и пекарен и выявлена высокая степень износа технологического оборудования. За последние 14 лет отмечен спад производства, что привело к снижению объемов выработки продукции и ограничениям рентабельности. Было установлено, что в пекарнях и на хлебозаводах показатель износа техники составляет около 67 %. Относительно сырья для хлебопекарного производства отмечено, что для создания цивилизованного зернового рынка в России требуется решение ряда ключевых проблем. Установлено, что в настоящее время происходит агрессия со стороны промышленно развитых стран по захвату российского агропродовольственного рынка, ведущее к сужению внутреннего спроса на отечественную продукцию, и это обуславливает падение экономического роста пищевой промышленности страны. Анализ позволил установить, что существует значительный потенциал для развития отрасли.

Summary. Research priorities is the development of food therapeutic and prophylactic purposes, innovative methods of complex processing of raw materials with maximum preservation of the original chemical composition and on the basis of a new product release in generation functionality. This article explores the many reasons for the lag of the Patriotic-owned enterprises in terms of technological development, analyzes the features of innovation in the bakery production of Russia, proposed the current directions for the innovative development of grain-processing industry. The observation revealed that during the years of market transformations in the bakeries have been significant changes, especially in the volume of products sold. Based on the results of statistical studies, it was found that at least 75% of the population consume daily baked goods and this makes them appropriate nutrient enrichment. The current state and bakeries, bakeries and revealed a high degree of wear of the process equipment. Over the past 14 years, marked by a decline in production, which led to a decline in production output and profitability constraints. It was found that in bakeries and bakeries deterioration index technique is approximately 67%. With respect to raw materials for bread production, noted that the creation of a civilized grain market in Russia requires the solution of a number of key issues. It is established that is currently happening aggression from industrialized countries to seize the Russian food market, leading to a narrowing of the domestic demand for domestic products, and this causes the drop in the economic growth of the food industry. The analysis revealed that there is considerable potential for the development of the industry.

Ключевые слова: инновации, эффективность, технология, хлебопекарная промышленность, функциональные продукты, глубокая переработка

Keywords: innovation, efficiency, technology, baking industry, functional foods, deep processing.

В настоящее время российская хлебопекарная промышленность включает в свой состав около 1000 крупных хлебозаводов и свыше 10000 мелких предприятий, производящих и реализующих более 23 млн. тонн продукции в год. Расширение предприятий, перераспределение и смена управляющих кадров с ориентированием на грамотный менеджмент, увеличение заинтересованности зарубежных производителей хлеба к российскому рынку – все это привело к ужесточению конкуренции на отечественном рынке хлебопекарной продукции.

В сложившейся ситуации ведущим направлением в хлебопечении является поддержка и развитие крупных предприятий, в связи с тем, что наблюдается снижение количества малых пекарен с резервацией пунктов продажи изделий. Это значит, что малым пекарням требуется реализовать альтернативные методы производства с целью диверсификации ассортимента, повышения эффективности деятельности, улучшения качества готовой продукции.

© Богомолова И.П., Магомедов К.Г., 2014

Отечественная хлебопекарная промышленность является одним из основных секторов пищевого комплекса АПК, она выполняет задачи по обеспечению хлебной продукцией населения и служит гарантом социального спокойствия [2]. В том числе является источником рабочих мест в совокупности с реализацией налоговых выплат в бюджетные и внебюджетные фонды всех уровней. Это позволяет предположить, что оптимизация работы хлебопекарной промышленности является приоритетной задачей государственного уровня.

По результатам наблюдений выявлено, что за годы рыночных трансформаций в работе хлебопекарных предприятий произошли значительные изменения, особенно в объемах реализуемой продукции. На основе анализа данных Росстата установлено ежегодное сокращение выпуска хлебобулочных изделий в среднем на 3 % и на данный момент общий объем производства хлеба равен 6,713 млн. т. У населения наблюдается изменение приоритетов в выборе хлебобулочных изделий в связи с повышением спроса на более дорогую продукцию [10]. В процессе рыночных трансформаций положительной тенденцией является расширение ассортимента продукции, увеличение спроса на свежеспециализированный хлеб, диетический, с добавками злаков и диабетический.

Приоритетной задачей становится разработка и внедрение в производство инновационных продуктов функционального назначения, которые позволят увеличить охват потребительского рынка, снизить производственные расходы и, следовательно, поднять коэффициент рентабельности предприятия.

Из опыта развитых стран сделаем вывод, что сектор функциональных пищевых продуктов имеет первостепенное значение, как наиболее удобная, естественная форма насыщения организма человека микронутриентами. Основываясь на результатах статистических исследований нами установлено, что не менее 75 % населения ежедневно потребляют хлебобулочные изделия и это делает целесообразным их обогащение нутриентами [1]. Мы считаем необходимым создать больше функциональных сортов хлеба и сделать их доступными для потребителей, имеющих невысокий уровень достатка.

В процессе исследования проанализировано современное состояние хлебозаводов и пекарен, выявлена высокая степень износа технологического оборудования. За последние 14 лет отмечен спад производства, что привело к снижению объемов выработки продукции и

ограничениям рентабельности (рисунок 1). Повсеместно у предприятий наблюдается нехватка средств для обновления и замены изношенного технологического оборудования, что в свою очередь негативно сказывается на их эффективности. Было установлено, что в пекарнях и на хлебозаводах показатель износа техники составляет около 67 %. Так как степень технического развития хлебопекарной промышленности непрерывно прогрессирует, износ оборудования, и недостаточный уровень финансовых возможностей предприятий определяют отставание отрасли в целом. Несмотря на негативные аспекты технического уровня можно выделить отдельные динамично развивающиеся организации, которые закупают оборудование зарубежных марок [9].

Вместе с тем, отдельные отечественные предприятия по выпуску технологического оборудования Казани, Саратова, Шебекино, Красногорска, Санкт-Петербурга и Воронежа, изделия которых не имеют возможности составить серьезную конкуренцию зарубежной технике, находят свое применение на некоторых российских хлебопекарнях, особенно в регионах [8]. Учитывая нехватку спроса и нестабильную экономическую ситуацию в стране, реновация основных фондов предприятий в условиях современного рынка становится приоритетной задачей долгосрочного развития, успешной работы и конкурентоспособности отечественных производителей хлеба.



Рисунок 1. Динамика объема производства хлебобулочных изделий в России за 14 лет, тыс. тонн (* оценочно)

Относительно сырья для хлебопекарного производства отметим, что для создания цивилизованного зернового рынка в России требуется решение ряда ключевых проблем. К их числу, на наш взгляд, следует отнести: усиление государственного регулирования, решение вопросов ценообразования, ресурсосбережения, интеграции сельскохозяйственных производителей и переработчиков зерна, увеличение производ-

ства и экспорта продуктов глубокой переработки зерновых ресурсов. Последнее, в том числе, подразумевает научно-исследовательские разработки в области сбивных хлебобулочных изделий, осуществление которых проводится в Воронежском государственном университете инженерных технологий.

В ходе проведенного исследования установлено, что в настоящее время происходит агрессия со стороны промышленно развитых стран по захвату российского агропродовольственного рынка, наблюдается сокращение внутреннего спроса на отечественную продукцию, и это обуславливает снижение темпов экономического роста пищевой промышленностью страны. Для того чтобы защитить свой рынок требуется принятие грамотных экономических решений и разработка эффективной стратегии развития в сфере инвестирования, управления на предприятиях, производства сельскохозяйственного сырья и отечественных инновационных технологий.

Анализ хлебопекарной промышленности позволил установить, что существует значительный потенциал для развития отрасли. В стране наблюдается недостаточный объем производства хлебобулочных изделий лечебного и профилактического назначения. Согласно оценке он составляет около 120 тыс. тонн, тогда как потребность населения равна 1,1-1,7 млн. тонн [4]. Стратегия развития пищевой промышленности предполагает, что в течение ближайших 6 лет выпуск функциональных сортов хлеба достигнет только 300 тыс. тонн, что явно недостаточно. Поэтому требуется разработка технологии пищевых продуктов лечебно-профилактического назначения путем поиска новых отечественных сырьевых ресурсов, комплексной переработки их с максимальным сохранением исходного химического состава и создания на их основе продуктов нового поколения.

Стратегически важным аспектом развития хлебопекарной промышленности является внедрение инновационных технологий и методик производства хлебобулочных изделий. Как подтвердили расчеты, использование амарантовой муки и цельносмолотого зерна и создание на их основе безглютенового бездрожжевого хлеба специального назначения является рентабельным, экономически целесообразным и важным с точки зрения обеспечения населения полноценными продуктами питания с целенаправленным функциональным действием [7]. Ожидаемый экономический эффект от реализации 1 т хлеба может составить более 5,5 тыс. р.

Производство безглютеновых сбивных хлебобулочных изделий позволит также решить проблему ресурсосбережения, повысить коэффициент использования производственных мощностей хлебопекарных предприятий, оптимизировать транспортную логистику, и, следовательно, повысить доступность высококачественных хлебобулочных изделий для населения России, создав условия для стабилизации социально-экономической ситуации в обществе [6].

На наш взгляд, необходимо разработать меры стимуляции спроса на отечественную хлебопекарную продукцию, обогащенную микронутриентами, диетическую и изделия для детей. Решением может являться реализация программы поддержки потребительского спроса, создание оптимальной диетической программы питания в социально-образовательных секторах, правоохранительных органах вооруженных силах [5]. Кроме того, требуется оптимизация процесса закупок для государственных и муниципальных нужд.

По мнению ученых и практиков, необходимо радикальное изменение существующей практики государственных закупок [3]. При определении победителя на реализацию госзаказа хлеба в профильные организации решающим фактором является цена. Ориентиром выступает дешевая, низкого качества продукция. При этом, как показывает опыт, тендер выигрывают посредники, предлагающие неоправданно низкую цену и не имеющие прямого отношения к производству хлеба. В исследовании предложено внести поправки в действующее законодательство и предусмотреть, что для победы в тендере необходимо иметь квалифицированный персонал, оптимальные предприятием производственные мощности и систему управления и контроля технологическими процессами. Данный регламент позволит снизить объемы поставок низкого качества хлебопекарных изделий в профильные учреждения и открыть новые рынки сбыта для добросовестных производителей хлеба.

Таким образом, проанализировав полученные в ходе экономического исследования данные, можно сказать, что инновации, оптимизация технологий, расширение ассортимента являются современными направлениями эффективного развития отечественного производства хлеба. Предложенные в статье решения позволят решить проблему ресурсосбережения, низкого коэффициента использования производственных мощностей и в дальнейшем их реализация будет способствовать процессу стабильного развития и обновления отечественной хлебопекарной промышленности.

ЛИТЕРАТУРА

- 1 Богомолова И. П., Кривенко Е. И., Родионова Н. С., Алексеева Т. В. Развитие предприятий на основе внедрения инновационных технологий // Вестник ВГУИП. 2012. № 3. С. 198-200.
- 2 Магомедов Г.О., Пономарева Е.И., Магомедов М.Г., Толбоев А.О. Инновационные технологии кафедры ТХК и КП // Финансы. Экономика. Стратегия. 2008. №1. С. 30.
- 3 Цыганова Т.Б. Технология хлебопекарного производства. Москва, 2001. 89 с.
- 4 Жаркова И.М., Кликонос А.А., Мирошниченко Л.А. Инновационные технологии в пищевой промышленности: наука, образование и производство. 2013. 414 с.
- 5 Косован А.П. Хлебопекарная промышленность России в 2001-2004 гг. // Хлебопечение. 2005. № 1. С. 25.
- 6 Магомедов Г.О., Пономарева Е.И., Магомедов М.Г. Научные и практические основы технологии сбивных функциональных хлебобулочных изделий. Воронеж: ВГТА, 2010. 48 с.
- 7 Catassi C., Fabiani E., Lacono G. и др. Исследование по определению безопасного количества глютена для больных целиакией // Жизнь без глютена. Дайджест. 2010.
- 8 Балдин К.В., Передеряев И.И., Голов Р.С. Инвестиции в инновации. Дашков и К, 2012. 54 с.
- 9 Барышева А.В. Инновационный менеджмент. Дашков и К, 2012.
- 10 Кузнецов Б.Т. Экономика и финансовое обеспечение инновационной деятельности: учебное пособие. Юнити-Дана, 2012. 122 с.

REFERENCES

- 1 Bogomolova I.P., Krivenko E.I., Rodionova N.S., Alekseev T.V. Development of pre-acceptance through the introduction of innovative technologies. Bulletin of VSUET, 2012, no. 3, pp. 198-200. (In Russ.).
- 2 Magomedov G.O., Ponomareva E.I., Magomedov M.G., Tolboev A.O. Innovative Technologies and the Department of THC KP. Finance. Economy. Strategy, 2008, no. 1, pp. 30. (In Russ.).
- 3 Tsyganova T.B. Technology of bread-making. Moscow, 2001. 89 p. (In Russ.).
- 4 Zharkova I.M., Klikonos A.A., Miroshnichenko L.A. Innovative technologies in the food industry: Science, Education and Production, 2013. 414 p. (In Russ.).
- 5 Kosovan A.P. Bakery industry in Russia in 2001-2004. Bakery, 2005, no. 1, pp. 25. (In Russ.).
- 6 Magomedov G.O., Ponomareva E.I., Magomedov M.G. Scientific and practical bases of technology whipped functional bakery products. Voronezh, VSTA, 2010. 48 p. (In Russ.).
- 7 Catassi C., Fabiani E., Lacono G. et al. The study to determine the safe amount of gluten for celiac disease. Life without gluten. Digest, 2010. (In Russ.).
- 8 Baldin K.V., Perederiaev I.I., Golov R.S. Investing in Innovation. Dashkov i K, 2012. 54 p. (In Russ.).
- 9 Baryshev A.V. Innovation Management. Dashkov i K, 2012. (In Russ.).
- 10 Kuznetsov B.T. Economy and finance innovation. Unity Dan, 2012. 122 p. (In Russ.).