

УДК 339.13:664.66 (476)

## **СОВРЕМЕННОЕ СОСТОЯНИЕ И ПРОБЛЕМЫ РЫНКА ХЛЕБА И ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ В РЕСПУБЛИКЕ БЕЛАРУСЬ**

*Т.М. Савлевич, 2 курс*

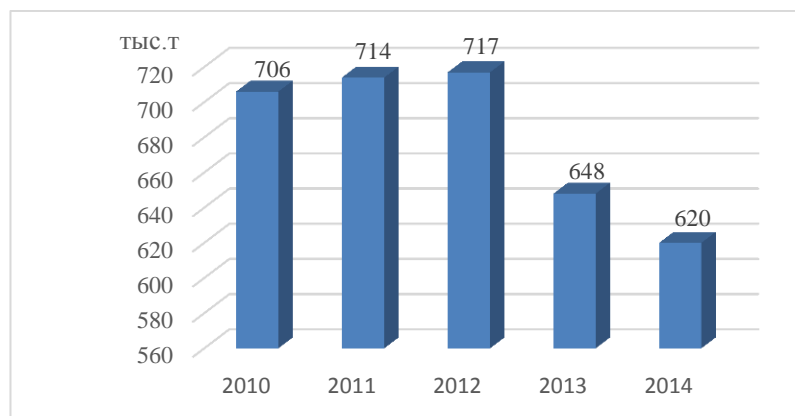
*Научный руководитель – С.И. Артеменко, ст. преподаватель  
Белорусская государственная сельскохозяйственная академия*

Хлеб – важный компонент полноценного и сбалансированного питания. Он насыщает организм белками, углеводами, обогащает его магнием, фосфором, калием, что необходимо для работы мозга. Также хлеб содержит витамины. Согласно медицинским нормам взрослый человек должен съедать в сутки 300–500 гр. хлеба, при тяжелой работе 500–700 гр. Детям, подросткам нужно 150–400 гр. хлеба [2].

Хлебопекарная отрасль является одной из ведущих отраслей пищевой промышленности в Республике Беларусь. На ее долю приходится 11,8% общего объема производства пищевой промышленности [1].

Целью исследования является анализ рынка хлеба и хлебобулочных изделий в Республике Беларусь за 5 лет (2010–2014 гг.). В процессе исследования были изучены статистические сборники. При проведении анализа были использованы общелогические методы анализа и синтеза, метод сравнения.

Крупнейшими белорусскими предприятиями хлебобулочной отрасли являются ОАО «Минский комбинат хлебопродуктов», ОАО «Витебский комбинат хлебопродуктов», РУПП «Могилев-хлебпром», ОАО «Лидяхлебопродукт», ОАО «Молодеченский комбинат хлебопродуктов», РУПП «Гроднохлебпром» и др. [3]



**Рисунок – Объемы продажи хлебных продуктов (в пересчете на муку) в Республике Беларусь за период 2010–2014 гг.**

Примечание – источник: разработка автора на основании [1]

Проанализировав объемы продажи хлебных продуктов за период 2010–2014 гг., можно сделать вывод о том, что наблюдается тенденция снижения потребления хлеба и хлебных продуктов в Республике Беларусь (рис. 1).

Так, в 2014 году по сравнению с 2010 объемы продажи хлебных продуктов снизились на 12,2%. До 2012 года наблюдается увеличение объемов продажи хлебных продуктов (увеличение в 2012 году по сравнению с 2010 на 1,6%). С 2013 года наблюдается резкое снижение объемов продажи хлеба на 9,6% (по сравнению 2012 годом). В среднем человек в сутки потребляет 150–180 гр. хлеба. Это связано с изменением спроса на хлебобулочные изделия. На спрос оказывают большое влияние принципы здорового питания. Потребители уделяют все больше внимания здоровому образу жизни, поддержание которого невозможно без соответствующей диеты. Популярность среди населения «обычного» пшеничного и ржаного хлеба падает – в то время как потребление хлеба с обогащенной рецептурой, а также диетического и диабетического хлеба возрастает.

Для увеличения объемов сбыта хлебобулочных изделий хлебопекарными предприятиями Республики Беларусь ведется агрессивная маркетинговая политика на рынке: проведение рекламных кампаний, выставок–продаж, дегустаций продукции; пересмотр условий поставок, отсрочка платежей, применение скидок; осуществлялось премирование работников служб сбыта и маркетинга, исходя из роста объемов реализации продукции.

С целью укрепления материальной и технической базы на предприятиях хлебопекарной отрасли Республики Беларусь осуществляется:

1. Строительство новых, реконструкция имеющихся, техническое переоснащение хлебозаводов;
2. Внедрение в производство результатов отраслевых научных исследований, инновационных технологий, передового опыта;
3. Автоматизация, механизация процессов;
4. Рационализация культуры и эстетики производства;
5. Повсеместное внедрение компьютерной техники [4].

Целью переоборудования хлебопекарных предприятий страны является содействие внедрению ультрасовременных технологий, позволяющих повысить качество и оптимизировать себестоимость продукции [4].

Для повышения конкурентоспособности хлебобулочной продукции проводится обновление ассортимента. Ассортимент хлебозаводов обновляется за год на 50% и более процентов. Вводятся ржаные сорта с добавлением картофельной крупки, солода, патоки, тмина, выпекается хлеб на

кленовых листьях, разрабатываются новые технологии изготовления караваев. Также используются нетрадиционные методы выпечки, позволяющие дольше сохранить свежесть продукции, улучшить вкус хлеба [4].

Таким образом, главными направлениями развития хлебопекарной отрасли Республики Беларусь являются: повышение биологической и пищевой ценности хлеба при меньшем калорийном «весе», снижение содержания в хлебе жира и сахара, применение местного нетрадиционного сырья, формирование разных видов. Для этого при выпекании в состав внедряются фруктовые наполнители, мак, кокосовая стружка, молочные продукты, зерновые посыпки, соки, мак, изюм. Отдельное внимание уделяется обеспечению профилактического и лечебного рационов хлебобулочной продукции – диетических сортов.

#### **Список использованных источников**

1. Национальный статистический комитет Республики Беларусь [Электронный ресурс]. Режим доступа: <http://www.belstat.gov.by/>. Дата доступа: 10.03.2016.
2. Роль хлеба в питании человека [Электронный ресурс] / Питание для достижения успеха. Режим доступа: [http://recepty-pitanie.ru/teoriya\\_pitaniya/hleb\\_polza\\_i\\_rol\\_v\\_ratsione.html](http://recepty-pitanie.ru/teoriya_pitaniya/hleb_polza_i_rol_v_ratsione.html). Дата доступа: 10.03.2016.
3. Топ-10 самых «хлебных» предприятий Беларуси [Электронный ресурс] / Next24 – Бизнес портал. Режим доступа: <http://n24.by/ekonomika-i-biznes/15986-top-10-samyh-hlebnyh-predpriyatiy-belarusi.html>. Дата доступа: 10.03.2016.
4. Хлебопекарная промышленность Беларуси: реализации и тенденции [Электронный ресурс] / Официальный сайт компании «Рокинтехинвест». Режим доступа: <http://www.riti.by/novosti/18-hlebopekarnaja-promyshlennost-belarusi-realizacii-i-tendencii>. Дата доступа: 10.03.2016.