

Библиографический список

1. Николаева М.А. Товароведение потребительских товаров. Теоретические основы: учебник для вузов. – М.: НОРМА, 2008. – 283 с.
2. Горбашко Е.А. Управление качеством: учебное пособие. – СПб.: Питер, 2008. – 384 с.
3. К вопросу об упаковке сыров: упаковочные системы Cryovac // Сыроделие и маслоделие. – 2012. – № 1. – С. 30-39.
4. Райчева Е.Ю. Международный форум для сыроделов в Ольштыне // Сыроделие и маслоделие. – 2012. – № 3. – С. 18-23.
5. Bojsen A., Buesa J., Montava R., Kvistgaard A.S., Kongsbak M.B., Petersen T.E., Heegaard C.W., Rasmussen J.T. Inhibitory activities of bovine macromolecular whey proteins on rotavirus infections in vitro and in vivo. J. Dairy Sci. – 2007. – Vol. 90 (1). – P. 66-74.
6. Liu H.C., Chen W.L., Mao S.J.T. Antioxidant Nature of Bovine Milk β -Lactoglobulin / H.C. Liu, W.L. Chen, S.J.T. Mao // J. Dairy Sci. – 2007. – Vol. 90 (2). – P. 547-555.
7. Петрова М.Д. Фасованный сыр в России – вчера, сегодня, завтра // Сыроделие и маслоделие. – 2014. – № 3. – С. 16-17.

References

1. Nikolaeva M.A. Tovarovedenie potrebitel'skikh tovarov. Teoreticheskie osnovy: uchebnik dlya vuzov.– M.: NORMA, 2008. – 283 s.
2. Gorbashko E.A. Upravlenie kachestvom: uchebnoe posobie. – SPb.: Piter, 2008. – 384 s.
3. K voprosu ob upakovke syrov: upakovochnye sistemy Cryovac // Syrodellie i maslodellie. – 2012. – № 1. – S. 30-39.
4. Raicheva E.Yu. Mezhdunarodnyi forum dlya syrodellov v Ol'shtyne // Syrodellie i maslodellie. – 2012. – № 3. – S.18-23.
5. Bojsen A., Buesa J., Montava R., Kvistgaard A.S., Kongsbak M.B., Petersen T.E., Heegaard C.W., Rasmussen J.T. Inhibitory activities of bovine macromolecular whey proteins on rotavirus infections in vitro and in vivo. J. Dairy Sci. – 2007. Vol. 90 (1). – P. 66-74.
6. Liu H.C., Chen W.L., Mao S.J.T. Antioxidant Nature of Bovine Milk β -Lactoglobulin / H.C. Liu, W.L. Chen, S.J.T. Mao // J. Dairy Sci. – 2007. – Vol. 90 (2). – P. 547-555.
7. Petrova M.D. Fasovannyi syr v Rossii – vchera, segodnya, zavtra // Syrodellie i maslodellie. – 2014. – № 3. – S. 16-17.



УДК 664.66-022.51

П.А. Анциферов
P.A. Antsiferov

**МЕСТО И РОЛЬ МАЛОГО ХЛЕБОПЕКАРНОГО ПРОИЗВОДСТВА
В ЗЕРНОПРОДУКТОВОМ ПОДКОМПЛЕКСЕ
И РАЗВИТИИ СЕЛЬСКИХ ТЕРРИТОРИЙ**

**THE ROLE AND PLACE OF SMALL BAKERIES
IN THE GRAIN PRODUCT SUB-COMPLEX AND RURAL AREA DEVELOPMENT**

Ключевые слова: зернопродуктовый подкомплекс, малые хлебопекарные предприятия, сельские территории, потребление хлеба и хлебобулочных изделий.

На основе анализа товарных потоков зерна и муки внутри зернопродуктового подкомплекса показано, что низшим его звеном являются хлебопекарные предприятия. С одной стороны, они потребляют муку, произведенную зерноперерабатывающими предприятиями среднего звена, с другой, производят хлеб и хлебобулочные изделия, реализуемые непосредственно потребителю. Показаны структура предприятий хлебопекарной промышленности и их принципиальное размещение, специфика производства и потребления хлеба и хлебобулочных изделий в сельской местности; проблемы, с которыми сталкиваются хлебопекарные предприятия, расположенные в сельских территориях. Представлены результаты исследо-

ваний автора по обеспечению населения сельских территорий Алтайского края хлебом и хлебобулочными изделиями местного производства – в 32 из 60 районов завозится от 50 до 98% хлеба, в трех районах практически не производится. При этом показано, что производственные мощности существующих хлебопекарных предприятий используются не более, чем на 45%. Хлеб в большинстве случаев завозится из городов, что снижает и качество продукции, и степень обеспеченности ею населения удаленных поселений. Предлагается развивать сеть современных мини-пекарен, максимально приближенных к населению, что позволит решить проблему обеспечения населения качественной и своевременно предлагаемой хлебопродукцией. Приведенные данные об уровне безработицы позволили автору сделать вывод о том, что трудовые ресурсы для развития сети мини-пекарен в сельских территориях есть. И их создание позволит повысить уровень занятости

населения. Показано, что создание малых хлебопекарных предприятий в сельских территориях без поддержки государства невозможно.

Keywords: grain product sub-complex, small bakeries, rural areas, consumption of bread and flour products.

Based on the analysis of commodity flows of grain and flour within the grain product sub-complex it is shown that the baking companies are in the lower echelon of the sub-complex. On the one hand, they use the flour produced by grain processing companies of the middle level, and on the other hand, they produce bread and flour products sold directly to the consumer. The structure of the baking enterprises and their principal location, specific features of production and consumption of bread and flour products in rural areas, and the problems faced by baking enterprises located in rural areas are described. The research results of locally baked bread

and flour products supply in the Altai Region's rural areas are presented. Between 50 and 98 percent of bread is supplied from elsewhere to 32 out of 60 districts. There is practically no baking industry in three districts of the Altai Region. At the same time the production capacity of the existing bakeries is used not more than 45 percent. In most cases bread is delivered from the cities, and that reduces the product quality and the supply to the population of the remote communities. It is proposed to develop a network of modern small bakeries located as close as possible to the consumer. That will enable solving the problem of supplying the population with high quality bakery products delivered without delay. The unemployment rate data show that there are sufficient human resources to develop a network of small bakeries in rural areas, and the opening of small bakeries will increase the level of employment. It is proved that it is impossible to open small bakeries in rural areas without state support.

Анциферов Павел Александрович, аспирант, Алтайский государственный технический университет им. И.И. Ползунова. E-mail: mr.pavel8888@yandex.ru.

Antsiferov Pavel Aleksandrovich, Post-Graduate Student, Altai State Technical University named after I.I. Polzunov. E-mail: mr.pavel8888@yandex.ru.

Введение

Решение проблем продовольственной безопасности начинается с обеспечения населения продуктами первой необходимости, прежде всего хлебом. Особенно актуальна эта проблема для отдаленных сельских поселений, куда он в большинстве случаев завозится несколько раз в неделю. В то же время малая хлебопекарная промышленность при всей её социальной значимости для сохранения населения и развития села постепенно сокращает объемы производства.

Цель исследования – показать место и роль малого хлебопекарного производства в зернопродуктовом подкомплексе и развитии сельских территорий. В процессе исследования применялись монографический, статистический и абстрактно-логический методы.

Основная часть

Движение товарных потоков внутри зернопродуктового подкомплекса показывает, что в широко используемом сегодня подходе к нему как к кластеру зернопереработка рассматривается как «ядро» [1, 2], т.к. является основным потребителем продукции сельского хозяйства (рис.).

Однако и сама зернопереработка неоднородна и представляет собой сложную систему, в которую входят крупные, средние и мелкие переработчики зерна, полученного от сельского хозяйства (ежегодно на производство муки, крупы и другой продукции уходит 25-35% ресурсов зерна Алтайского края [2]). И уже они являются его поставщиками на внешние относительно региона рынки и продуктов его переработки, прежде всего муки последующим зве-

ням системы для более глубокой переработки, и оптовым покупателям.

Мука является сырьем для хлебопекарной и кондитерской промышленности и готовой продукцией для населения. Важнейший потребитель муки – хлебопекарное производство, представленное крупными и средними хлебозаводами, мелкими и мини-пекарнями. Производство хлеба и хлебопродукции в Алтайском крае составляет 1,5% от произведенного в России и имеет устойчивую тенденцию к снижению (таб.).

Крупные хлебозаводы и мини-пекарни расположены в крупных городах, средние хлебозаводы – в малых городах и районных центрах, хлебопекарни – преимущественно в сельской местности.

Таким образом, с точки зрения кластерного подхода мини-пекарни – наиболее отдаленная периферия, являющаяся, с одной стороны, потребителем муки, произведенной зернопереработчиками, с другой, – производителем и поставщиком продукции первой необходимости для населения, наиболее приближенным к нему. Это вызывает необходимость исследовать, с одной стороны, условия производства и поставки им основного сырья – муки, с другой, – сельское население как потребителей их продукции.

В структуре производства хлебопекарной промышленности преобладает хлеб пшеничный I сорта – 62%, остальные виды хлеба занимают от 9 до 3% (хлеб пшеничный из муки высшего сорта – 9, диетический – 7, ржаной – 7, пшеничный из муки II сорта – 5, ржано-пшеничный – 4, сдобный – 3, булочные изделия – 3%) [2].

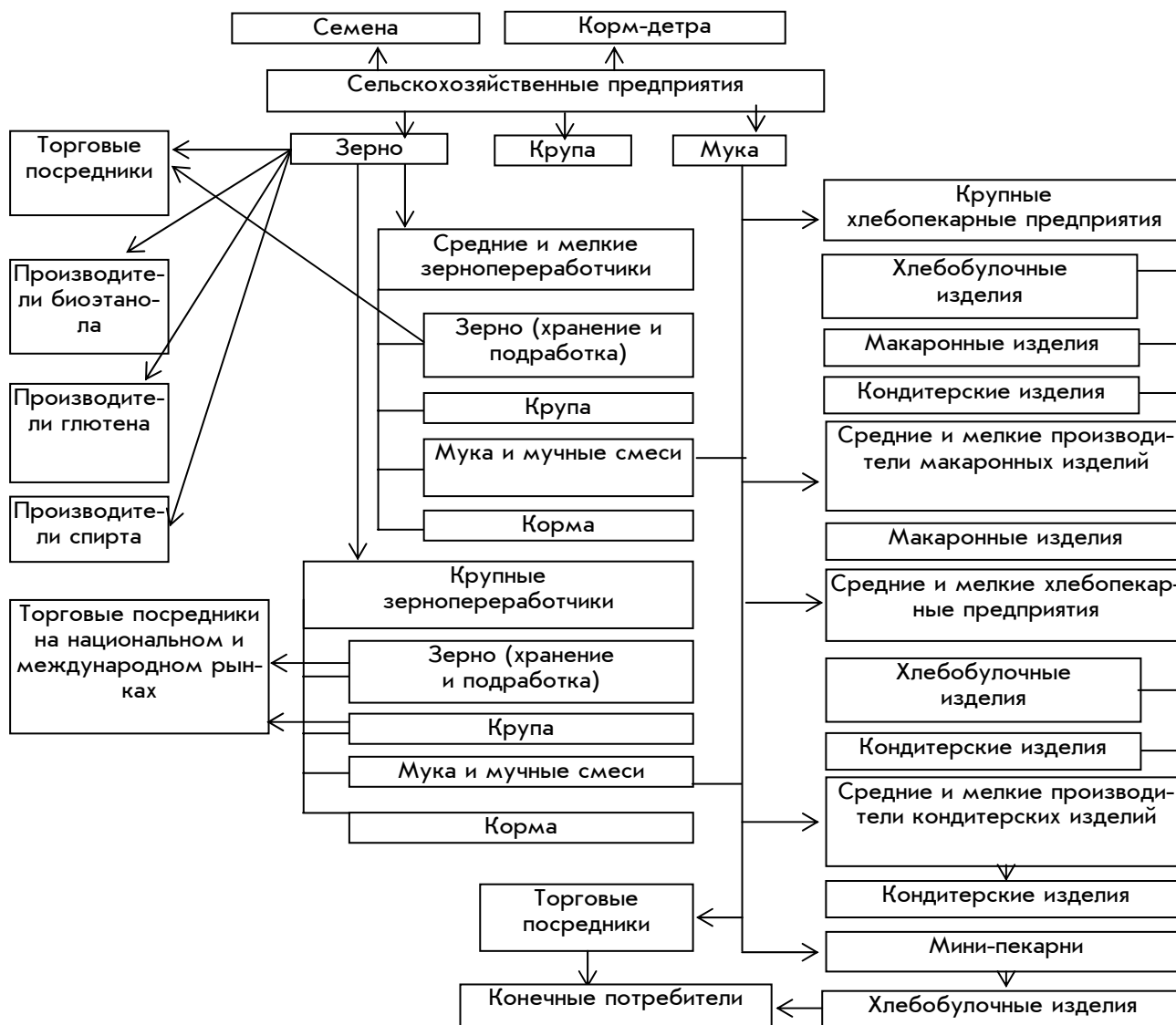


Рис. Принципиальная схема товародвижения зерна и муки в зернопродуктовом подкомплексе

Таблица

Производство хлеба и хлебобулочных изделий в России и Алтайском крае в 2011-2014 гг., млн т [2]

	2011 г.	2012 г.	2013 г.	2014 г.
Россия	7,1	6,9	6,7	6,7
Алтайский край	0,117	0,112	0,107	0,102
Доля Алтайского края в общероссийских объемах	1,65	1,62	1,6	1,5

Сельское население потребляет преимущественно хлеб I и II сортов. Причин этому несколько: низкий уровень доходов (в сельских поселениях у основной доли населения он значительно ниже, чем в городских), сложившиеся традиции потребления (производство хлеба в домашних условиях привело к привычке потребления ограниченного ассортимента), частичное (хоть и незначительное) использование хлеба на корм домашним животным.

При этом для современного села становятся характерными следующие тенденции:

население все чаще отказывается от производства хлеба в домашних условиях, что свя-

зано, во-первых, с утратой навыков современным поколением, привыкшим пользоваться услугами розничной торговли, во-вторых, с транспортной доступностью торговых услуг, в-третьих, с ростом интенсификации труда и занятости работающего населения;

население чаще стало выезжать в города, где продается хлеб в широком ассортименте, знакомство с которым меняет традиционные вкусовые предпочтения.

В этой ситуации сельские хлебопекарные предприятия вынуждены идти на диверсификацию ассортимента производимой продукции, что нередко связано с затратами, кото-

рые при отсутствии работы с потребителями не всегда оправдываются, т.к. потребление нетрадиционных видов хлеба на селе ограничено. Это вызывает необходимость, с одной стороны, заниматься продвижением новых видов продукции и одновременно искать стабильного потребителя, с другой, диверсифицировать производство для переработки невостребованной продукции, имеющей ограниченный срок хранения, в продукцию с новыми потребительскими свойствами. А это требует затрат не только на организацию технологического процесса, но и на поиск или подготовку кадров, официальное оформление и иную отчетность в органах государственного управления.

Хлеб и хлебобулочные изделия являются продуктами первой необходимости, значит, имеют неэластичный спрос. Цена на них определяется чаще покупательной способностью населения, а не соотношением спроса и себестоимости производства единицы продукции. Это делает производителей данной продукции наиболее уязвимыми в условиях нестабильной макроэкономической ситуации. Низкий уровень доходов сельского населения усугубляет положение малых хлебопекарных предприятий, расположенных в сельской местности. Сокращение численности сельского населения [4] приводит к тому, что в отдаленных селах остается по нескольку домов, жители которых уже не способны сами печь хлеб и зависят от его завоза, закупая его на несколько дней вперед. В этой ситуации развитие современных мини-пекарен является социально значимым для сохранения жизни отдаленных сел.

Сложившееся в научном сообществе и органах государственного управления мнение о том, что в условиях неполного использования имеющихся производственных мощностей хлебопекарных предприятий (коэффициент их использования составлял в 2009 г. 45,5%, 2010 г. – 46,3, 2011 г. – 43,2, 2012 г. – 36,5, 2013 – 35,8% [2]) малое хлебопекарное производство бесперспективно [3] является, на взгляд автора, несостоятельным в силу многих причин: отдаленности крупных производств от конечных потребителей, которая приводит к поставкам им продукции несвежей, значит, заведомо низкого качества; невозможности учета спроса разных категорий удаленных потребителей крупным производителем; невозможность завоза хлебобулочных изделий в самые отдаленные села, а развивать там маркетинг и собственную логистику в современных условиях невыгодно.

Поэтому малые хлебопекарные предприятия призваны сыграть значительную роль в продовольственном обеспечении сельского населения. Сегодня эта роль весьма незначительна, т.к. обеспеченность населения сель-

ских территорий хлебобулочными изделиями собственного производства неравномерна и нередко просто недостаточна: в 8 районах Алтайского края хлеба производится больше, чем требуется, согласно медицинским нормам – в Тальменском – в 2,8 раза, Крутихинском – в 2,2, Баевском – в 1,8, Завьяловском – в 1,7, Поспелихинском – в 1,3, в Топчихинском – в 1,2, в Табунском – на 5%, Родинском – на 0,9%, в Первомайском и Троицком районах производство не обеспечивает норму потребления на 5-7%, Советском, Быстроистокском, Кулундинском – на 25-40%, Шелаболихинском, Ключевском, Солтонском, Суетском, Заринском, Мамонтовском, Красногорском, Егорьевском – на 43-59%, Хабаровском, Алтайском, Усть-Пристанском, Краснощековском, Локтевском, Змеиногорском, Михайловском, Зональном, Чарышском, Третьяковском, Кытмановском, Солонешенском, Тюменцевском, Косихинском, Залесовском, Романовском, Смоленском, Ельцовском, Угловском – на 62-79%, Панкрушихинском, Алейском, Благовещенском, Целинном, Новичихинском, Рубцовском, Тогульском, Ребрихинском, Немецком, Петропавловском, Курьинском, Усть-Калманском, Каменском – на 80-98%, Шипуновском, Бурлинском, Славгородском, Калманском, Павловском по собственному производству хлебобулочных изделий статистика фиксирует 0,0-0,7% (районы названы по мере снижения уровня производства) [4].

Эти данные не означают, что уровень потребления хлеба и хлебобулочных изделий в указанных территориях такой же. Автор не ставит вопрос о полном самообеспечении сельских территорий хлебом и хлебобулочными изделиями. Но завоз 99% от необходимого говорит, на взгляд автора, о том, что население отдаленных поселений таких районов редко употребляет свежую разнообразную хлебопродукцию, а, значит, проблема все-таки есть.

Развитие малых хлебопекарных предприятий и мини-пекарен как субъектов малого предпринимательства важно и с точки зрения повышения уровня занятости сельского населения. В сельской местности проживает 1184,3 тыс. чел. (47,6% населения Алтайского края), из них по данным обследований населения по проблемам занятости 72,6 тыс. чел. неработающие (6,1%). Среди них средний возраст – около 40 лет, с уровнем образования: высшее, неполное высшее профессиональное – 20,6%, среднее профессиональное – 23, начальное профессиональное – 21,1, среднее (полное) общее – 29,4, основное общее – 59,6, не имеют основного общего – 0,3% [5]. То есть большая часть безработных вполне обучаемы и способна заниматься предпринимательством.

Решение вопросов развития малых хлебопекарных предприятий сельских территорий невозможно без участия государства. Его поддержка должна оказываться, прежде всего, тем субъектам, которые работают на территориях с наименьшим объемом местного производства и уровнем потребления хлеба и хлебопродукции.

Заключение

Зерноперерабатывающая отрасль, являясь основным потребителем зерна, сама представляет собой многоуровневый комплекс. Изучение товарных потоков зерна и муки в этом комплексе показало, что конечным его звеном является хлебопекарная отрасль, которая, с одной стороны, является потребителем муки, с другой, – производителем конечной продукции, поступающей непосредственно потребителю.

Сельское население потребляет преимущественно пшеничный хлеб I и II сортов. Производство хлеба в домашних условиях на селе сокращается. Формируется тенденция завоза хлеба в сельские территории крупными и средними хлебопекарными предприятиями из городов. Это приводит к тому, что населению удаленных поселений поступает хлеб не свежий и не каждый день. В ходе исследования выявлены объемы собственного производства хлеба и хлебобулочных изделий в сельских муниципальных районах Алтайского края и низкий индекс использования производственных мощностей действующих хлебопекарных предприятий. Из чего сделан вывод о необходимости развития современных мини-пекарен, приближенных к населению.

Анализ занятости сельского населения и уровня образования безработных позволил сделать вывод о наличии трудовых ресурсов для их развития.

Малые хлебопекарные предприятия будут решать задачи, с одной стороны, продовольственного обеспечения, с другой, – занятости населения сельских территорий и, как следствие, способствовать их развитию и сдерживать миграционный отток населения в города.

Библиографический список

1. Торопова В.В. Повышение эффективности функционирования зернопродуктового рынка на основе кластерного подхода: на примере Саратовской области: автореф. дис. ... канд. экон. наук: 08.00.05. – Саратов, 2010 // http://dissers.info/abstract_555886.html.
2. Стратегия социально-экономического развития Алтайского края на период до 2025 года [Электронный ресурс]. URL: http://chem-astu.ru/regional/strateg_7.htm.

3. Данные Управления Алтайского края по пищевой, перерабатывающей, фармацевтической промышленности и биотехнологиям.

4. Демографический прогноз для Алтайского края до 2020 года. По материалам аналитической записки Алтайской лаборатории Института Экономики и ОПП СО РАН «Демографические тенденции и перспективы народонаселения в Алтайском крае» [Электронный ресурс]. URL: <http://doc22.ru/facts/statistics/250-prognoz>.

5. Большаков А.А. Инновационный потенциал в развитии пищевой и перерабатывающей промышленности Алтайского края // Инновационные подходы в управлении агропромышленным комплексом: матер. XII Междунар. науч.-практ. конф. / Алтайский отдел ГНУ СибНИИЭСХ Россельхозакадемии; под науч. ред. Г.М. Гриценко. – Барнаул, 2013.

6. Отчеты муниципальных районов Алтайского края по статье «Объемы производства». Расчеты автора.

7. https://ru.wikipedia.org/wiki/Население_Алтайского_края.

References

1. Toropova V.V. Povyshenie effektivnosti funktsionirovaniya zernoproduktovogo rynka na osnove klaster'nogo podkhoda: na primere Saratovskoi oblasti: avtoref. dis. ... kand. ekon. nauk: 08.00.05. – Saratov, 2010. http://dissers.info/abstract_555886.html.

2. Strategiya sotsial'no-ekonomicheskogo razvitiya Altaiskogo kraja na period do 2025 goda [Elektronnyi resurs]. URL: http://chem-astu.ru/regional/strateg_7.htm.

3. Dannye Upravleniya Altaiskogo kraja po pishchevoi, pererabatyvayushchei, farmatsevticheskoi promyshlennosti i biotekhnologiyam.

4. Demograficheskii prognoz dlya Altaiskogo kraja do 2020 goda. Po materialam analiticheskoi zapiski Altaiskoi laboratorii Instituta Ekonomiki i OPP SO RAN «Demograficheskie tendentsii i perspektivy narodonaseleniya v Altaiskom krae» [Elektronnyi resurs]. URL: <http://doc22.ru/facts/statistics/250-prognoz>.

5. Bol'shakov A.A. Innovatsionnyi potentsial v razvitii pishchevoi i pererabatyvayushchei promyshlennosti Altaiskogo kraja // Innovatsionnye podkhody v upravlenii agropromyshlennym kompleksom: mater. XII mezhdunar. nauch.-prakt. konf. / Altaiskii otdel GNU SibNIIESKh Rossel'khozakademii; pod nauch. red. G.M. Gritsenko. – Barnaul, 2013.

6. Otchety munitsipal'nykh raionov Altaiskogo kraja po stat'e «Ob'emy proizvodstva». Raschety avtora.

7. https://ru.wikipedia.org/wiki/Naselenie_Altaiskogo_kraja.

