

ДУКОВСЬКА І. І.

Секція: Логістика

*студентка кафедри
маркетингу і логістики
Національний університет
«Львівська політехніка»
м. Львів, Україна*

ПРОБЛЕМИ ЛОГІСТИЧНОЇ ДІЯЛЬНОСТІ НА РИНКУ ХЛІБОБУЛОЧНИХ ВИРОБІВ

Ще з давніх часів і до сьогодні хліб є одним з основних і важливих продуктів харчування українців. Частка хлібопродуктів у раціоні споживання населення України складає 15 % та забезпечує біля третини добової потреби людини в білку, що підтверджує їх статус як важливого, так і корисного продукту харчування. Хлібобулочні вироби – харчові продукти, які випікаються з борошна, дріжджів, солі, води та додаткової сировини. Ключовим інгредієнтом при виготовленні хлібобулочних виробів є борошно, яке є продуктом помелу зерна. Тому доцільно почати дослідження проблем логістичної діяльності на ринку зерна і закінчити на ринку хлібобулочних виробів.

Ринок зерна - це стрижень розвитку аграрної економіки. Його стан є важливим показником якості проведених економічних реформ, реалізації агропродовольчої політики, забезпечує вихід України на світовий ринок зерна. Але, на жаль, український ринок зерна має логістичні проблеми, які необхідно якнайшвидше вирішити. По-перше, проблеми зберігання зернових. Наявні працюючі склади можуть зберігати близько 30 млн. т зерна, що вдвічі менше від валового збору. Тобто половина врожаю зберігається в належних умовах, а інша – псується в мішках [1]. По-друге, проблеми транспортування зернових. Місткість портових терміналів в

Україні не набагато перевищує 2,3 млн. т при експорті понад 30 млн. т. Не краща ситуація у залізничного транспорту. Парк зерновозів становить близько 12 тис. вагонів, і може забезпечити перевезення не більш ніж 40 млн. т на рік. Але по факту, за оцінками експертів ринку, у робочому стані перебуває не більш ніж 8 тис. вагонів [1].

Вирішення виділених проблем є надзвичайно важливим для аграрного сектору України. На даний момент, це є питання, на які поки що немає відповідей.

Однією з важливих проблем на мікрорівні є катастрофічна нестача площ для ефективної внутрішньоскладської логістики. Будь-яке підприємство, яке функціонує на ринку хлібопродукції, може виготовити і реалізувати широкий асортимент продукції, але своєчасно відвантажити увесь вироблений обсяг продукції не дозволяє логістика.

На багатьох підприємствах виготовлена продукція комплектується на дерев'яні лотки, охолоджується на них, і на них вантажиться в автомобілі. Розподіл запасів виконує кожен водій безпосередньо на місці розвантаження. Використання дерев'яних лотків є некомфортним, неефективним, на розвантаження витрачається багато часу. Поряд з дерев'яними лотками використовуються пластикові ящики. В порівнянні з попереднім видом тари, цей вид є набагато зручніший у використанні і ефективнішим. Але і пластикові ящики є вже застарілою тарою. Тепер компанії, які спеціалізуються в області тари, пропонують пластикову оборотну тару європейського стандарту. Це хлібний євролоток, що має наступні характеристики: габарити європейського стандарту 600x400мм., довгий строк експлуатації, їх можна вкладати один в одного для ефективного зберігання в пустому вигляді, робочий температурний режим коливається від -30 до 60 С, можливість наклеювання фірмового логотипу і штрих-кодів для автоматизації відвантажень. Ще однією новинкою є стелажі для прикріплення складських лотків.

Наступним видом є пластикові палети, які бувають різних видів: різної величини навантаження (статистичного – 1000 кг., 2500 кг., 7500 кг. і динамічного навантаження - 500 кг., 1000 кг., 1500 кг.), різних розмірів (800x600, 1200x800 і 1200x1000 мм). Їхньою перевагою в порівнянні з дерев'яними палетами є менша вага. Також при транспортуванні використовують пластикові кришки, які покривають всі лотки, ящики чи контейнери і, які можна промаркувати за допомогою наліпок.

Хлібні вироби – це вироби, які швидко псуються. Строк зберігання виробів рахується з часу виходу їх з печі. Наприклад, строк зберігання хлібу житнього обдирного і суміші житнього і пшеничного борошна зберігаються на полицях магазинів у не упакованому вигляді не більше 36 годин, хліб з пшеничного борошна – 24 годин, вироби масою 200 г і менше – не більше 16 годин [2, с. 75]. Тобто наступною проблемою є доставка продукції у віддалений пункт споживання з нормальними характеристиками. Існує два способи для вирішення цієї проблеми: 1) замороження і виробництво напівфабрикатів, кінцеве випікання яких здійснюється в місцях продажу; 2) свіжопакований продукт з повним випеченням, однак з характеристиками тривалішого зберігання.

Реалізація першого шляху вимагає добре організованої дистрибуції та еластичних поставок до локальних дистрибуційних центрів згідно із замовленнями. Другий шлях вимагає терміновіших поставок, але це не обов'язково має бути момент відкриття магазину, а в зручний час для обох сторін (постачальника і отримувача).

Усе більш широке розповсюдження набуває технологія par-bake - випічка хліба з напівфабрикату глибокої заморозки. У кондитерській галузі більша частина асортименту тортів, кексів, мафінів виготовляється за такою ж технологією, а саме заморозка продукції в спіральному «шоковому» фризери. Він дозволяє доставляти продукцію на більші відстані і забезпечувати якість товару. Напівфабрикат замороженого хліба

може бути сирым (тоді його собівартість менша) або частково приготовленим – тоді його допікають у ресторані або пекарні при магазині.

Попит на заморожені хлібобулочні продукти в значній мірі зосереджений у великих містах України. Основний обсяг продажів продукції на внутрішньому ринку припадає на сегмент B2B. Купують продукцію в основному невеликі пекарні та заклади сегменту HoReCa, для того щоб довести її до повної готовності і продати в роздріб. Також варто відзначити поступове зростання продажів у сегменті B2C, обсяги реалізації якого поки не такі значні [3].

Отже, вирішення проблем на ринку зерна та хлібобулочних виробів України є дуже вагомими, як для всієї економіки, окремого підприємства та кінцевого споживача. Тому неефективне чи невчасне розв'язання цих проблем може призвести до руйнівних наслідків як для аграрної галузі, так і для ринку хлібобулочних виробів.

Література:

1. Самаєва Ю. «Чи там рай, де хліба край?» [Електронний ресурс] / Самаєва Ю. // газета «Журнал тижня» : матеріали статті, - Київ, 2014. - Режим доступу: <http://gazeta.dt.ua/ariculture/chi-tam-ray-de-hliba-kray-.html>
2. Колтунов В. А. Технологія зберігання продовольчих товарів [тескт] : навч. посіб. / В. А. Колтунов, Є. В. Белінська – К.: «Центр учбової літератури», 2014. – 138 с.
3. Дослідження аналітиків Pro-Consulting «Ринок заморожених хлібних напівфабрикатів України зберігає перспективи зростання» [Електронний ресурс] / Дослідження аналітиків Pro-Consulting // Інформаційно-аналітична програма PRO : матеріали статті, - Київ, 2015. - Режим доступу: http://pro-capital.ua/ua/press_center/expert/rynok-zamorozhennyx-xlebnyx-polufabrikatov-ukrainy-soxranyaet-perspektivy-rosta/