

УДК 338:664.6

***ПЕРСПЕКТИВЫ РАЗВИТИЯ РЫНКА ФУНКЦИОНАЛЬНЫХ
ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ В РОССИИ
В УСЛОВИЯХ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОЕКТНОГО ПОДХОДА***

Плосконосова Е.А.

канд. техн. наук, доцент,

Кемеровский государственный университет,

Кемерово, Россия

Смирнов А.В.

студент,

Кемеровский государственный университет,

Кемерово, Россия

Аннотация

Укрепление здоровья населения - основная задача, которая входит в цели и задачи ряда национальных и федеральных проектов в России. Одним из способов её решения является увеличение объемов производства функциональных продуктов питания. Мы провели анализ состояния и перспектив развития рынка функциональных хлебобулочных изделий в России для поиска источников развития хлебопекарной отрасли в условиях проектного подхода, путем сопоставления содействующих и противодействующих её развитию факторов. В качестве методологии исследования использовали приёмы системно-диалектического подхода. Мы выяснили, что к основным факторам, содействующим развитию хлебопекарной отрасли России, относятся: увеличение спроса на функциональные продукты питания, создание научно-образовательных центров, рост концепции здорового питания в ритейле. К факторам, противодействующим развитию хлебопекарной отрасли России, отно-

ся: налоговая нагрузка, сокращение реальных доходов населения, снижение спроса на массовые сорта хлеба, слабый инвестиционный потенциал хлебопекарной отрасли России. В связи с этим, проведенное исследование дает возможность применения методологических приёмов системно-диалектического подхода для обоснования факторов, содействующих и противодействующих инновационному развитию отраслей пищевой промышленности России, в том числе хлебопекарной отрасли.

Ключевые слова: хлебопекарная отрасль России, функциональные хлебобулочные изделия, факторы, содействующие развитию, факторы, противодействующие развитию, метод системно-диалектического анализа.

PROSPECTS FOR THE DEVELOPMENT OF THE MARKET OF FUNCTIONAL BAKERY PRODUCTS IN RUSSIA IN THE CONDITIONS OF IMPLEMENTATION OF THE PROJECT APPROACH

Ploskonosova E.A.

cand. tech. sciences, associate professor,

Kemerovo State University,

Kemerovo, Russia

Smirnov A.V.

student,

Kemerovo State University,

Kemerovo, Russia

Annotation

Improving public health is the main task that is included in the goals and objectives of a number of national and federal projects in Russia. One of the ways to solve it is to increase the production of functional food products. We analyzed the state and de-

velopment prospects of the market for functional bakery products in Russia in order to search for sources of development of the bakery industry in the context of a project approach, by comparing factors that promote and counteract its development. The methods of the system-dialectical approach were used as a research methodology. The conducted research makes it possible to apply the methodological methods of the system-dialectical approach to substantiate the factors that promote and oppose the development of the food industry in Russia.

Keywords: bakery industry in Russia, functional bakery products, factors promoting development, factors opposing development, method of system-dialectical analysis.

На современном этапе развития обеспечить достижение национальных целей развития Российской Федерации (РФ), прописанных в Указе Президента РФ от 07.05.2018 № 204 «О национальных целях и стратегических задачах развития Российской Федерации на период до 2024 года», возможно посредством национальных проектов. Проект представляет собой процесс по осуществлению комплекса целенаправленных мероприятий по достижению результата в рамках установленного бюджета, времени и качества. Проект – это форма организации управленческой деятельности в органах публичной власти (ОПВ). Поэтому, одной из причин использования проектного подхода/проекта в ОПВ является необходимость реализовывать государственную или муниципальную политику (отраслевые стратегии, стратегии развития территории, пр.). Результатом реализации проекта в ОПВ, например, может быть улучшение уже имеющегося продукта/услуги/блага, поскольку направлены проекты, прежде всего на удовлетворение потребностей населения.

В России реализуется федеральный проект «Укрепление общественного здоровья» в рамках национального проекта «Демография», направленный на удовлетворение потребностей населения в здоровом образе жизни. Цель и зада-

чи проекта заключаются в увеличении доли граждан, ведущих здоровый образ жизни, формировании системы мотивации граждан к здоровому образу жизни, включая здоровое питание и отказ от вредных привычек, увеличении ожидаемой продолжительности здоровой жизни до 67 лет [1].

Одним из способов реализации федерального проекта «Укрепление общественного здоровья» является увеличение объемов производства функциональных продуктов питания. *Функциональный пищевой продукт* - это специальный пищевой продукт, предназначенный для систематического употребления в составе пищевых рационов всеми возрастными группами здорового населения, обладающий научно обоснованными и подтвержденными свойствами, снижающий риск развития заболеваний, связанных с питанием, предотвращающий дефицит или восполняющий имеющийся в организме человека дефицит питательных веществ, сохраняющий и улучшающий здоровье за счет наличия в его составе физиологически функциональных пищевых ингредиентов. (ГОСТ Р 52349-2005). Функциональными могут быть натуральные природные источники пищи или специально созданные продукты. К функциональным продуктам питания относятся: кисломолочные продукты с пробиотиками и пребиотиками; заменители грудного молока и продукты детского питания, которые можно использовать при непереносимости отдельных компонентов пищи; каши, крупы, хлебобулочные изделия, кондитерские изделия которые дополнительно содержат пищевые волокна, ферменты, витамины и микроэлементы; закваски для приготовления кисломолочных напитков с пробиотической и пребиотической активностью; концентраты напитков с различным оздоравливающим воздействием на организм; спортивное питание. В ряде наших работ проведены исследования по разработке функциональных продуктов питания [2, 3].

В большинстве стран мира за последние 15-20 лет наблюдается устойчивый рост производства и потребления функциональных продуктов питания. Исследования данного рынка показывают, что в ближайшие 15-20 лет функцио-

нальные продукты питания составят 30% всего рынка продовольственных товаров. Мировой потребительский рынок функциональных пищевых продуктов формируется на 3-5% - функциональными напитками, на 9-10% за счет хлебобулочных изделий, на 50-65% - молочных продуктов, на 20-25% - другими пищевыми продуктами [4].

Цель работы – выявить факторы, содействующие и противодействующие развитию рынка функциональных хлебобулочных изделий в условиях реализации проектного подхода.

Объект исследования – хлебопекарная отрасль России.

Предмет исследования – особенности развития рынка функциональных хлебобулочных изделий в условиях реализации проектного подхода.

В качестве методологии исследования использован прием системно-диалектического подхода: «выявление в сложном объекте системоинтегрирующих и системоразрушающих» факторов (в настоящей статье авторы используют термины «содействующие» и «противодействующие» факторы) [5].

Сосредоточим анализ на возможностях увеличения инновационного потенциала хлебопекарной отрасли России.

1 этап - анализ состояния рынка хлебобулочных изделий. В качестве примера рассмотрим рынок изделий хлебобулочных недлительного хранения, общая динамика объема производства которого представлена в таблице 1.

Таблица 1 Сравнительный анализ объема производства хлебобулочных изделий недлительного хранения

Объем производства, тыс. тонн	годы		
	2016	2017	2018
Изделия хлебобулочные недлительного хранения	6082	5935	5779
Изделия хлебобулочные специализированные, в том числе диетические, а также обогащенные	123	127	123

микронутриентами (функциональные)			
--------------------------------------	--	--	--

Источник: составлено автором на основе: «Производство основных видов пищевых продуктов [Электронный ресурс] – URL: https://gks.ru/storage/mediabank/Prom_proiz-vo2019.pdf (Дата обращения 30.07.2020.)

К изделиям хлебобулочным недлительного хранения относятся: хлеб из пшеничной муки, хлеб из ржаной и смеси ржаной и пшеничной муки, булочные изделия из пшеничной муки, булочные изделия из ржаной и смеси ржаной и пшеничной муки, сдобные, слоеные, пироги, пирожки и пончики, в том числе изделия хлебобулочные жареные, функциональные. На основании данных таблицы 1, с 2016 по 2018 годы имела место отрицательная динамика по объему производства изделий хлебобулочных недлительного хранения. Снижение данного показателя составило 5%. При этом, объем производства функциональных хлебобулочных изделий в 2018 году по отношению к 2016 году не изменился, однако, в 2018 году по отношению к 2017 году наблюдалась отрицательная динамика (-3,2%). Таким образом, объем производства функциональных хлебобулочных изделий составляет всего лишь 2% от изделий хлебобулочных недлительного хранения.

2 этап - анализ факторов, содействующих и противодействующих развитию рынка функциональных хлебобулочных изделий.

К факторам, содействующим развитию рынка функциональных хлебобулочных изделий относятся:

1. *Увеличение спроса на функциональные продукты питания.* Во многих странах, в частности в России, активно растет спрос на качественные продукты питания, выращенные с помощью чистых технологий, а также спрос на новые продукты – функциональные, веганские, суперфуд и т.д. В частности, объем рынка органических продуктов к 2024 году достигнет 323 млрд. долларов, а функциональное питание (пищевые продукты, которые имеют дополнительные свойства помимо традиционной пищевой ценности в связи с добавлением до-

полнительных ингредиентов) – один из самых сильных трендов на продовольственном рынке в ближайшей перспективе [6].

2. *Рост концепции здорового питания в ритейле.* По итогам 2019 года Euromonitor прогнозирует продажи «здоровых» продуктов в объеме 900 миллиардов рублей. Последние несколько лет именно концепции здорового питания в ритейле показали наибольший прирост- сети «Вкусвилл», «Мясновъ», «Город-Сад», «Ближние Горки». Традиционные ритейлеры занимаются увеличением отделов товаров ЗОЖ. В «Ашане» ассортимент отдела «био» еще в 2018 году вырос на 150 SKU. «Азбука вкуса» в течение трёх лет намерена увеличить долю продуктов для здорового питания до 80%. «Перекресток» в своих супермаркетах запустил более двухсот отделов «Полезные продукты» [7].

3. *Государственная программа развития сельского хозяйства и регулирования рынков сельскохозяйственной продукции, сырья и продовольствия на 2013—2020 гг..* Каждый из пяти основных показателей госпрограммы: индекс производства сельхозпродукции, темп роста экспорта АПК, рост уровня располагаемых ресурсов домашних хозяйств, произведённая добавленная стоимость, индекс физического объёма инвестиций в основной капитал непосредственно связан с развитием рынка функциональных хлебобулочных изделий. По результатам реализации госпрограммы в 2019 году по показателям, где есть предварительная или итоговая статистика, госпрограмма развития сельского хозяйства исполнена [8].

4. *Реализация целей и задач национального проекта «Наука».* Так, создание научно-образовательных центров (НОЦ) будет содействовать трансферу новых технологий для внедрения их в производство, в том числе в хлебопекарной отрасли, посредством более тесного сотрудничества бизнеса, науки и образования. В 2019 году НОЦ были созданы в Пермском крае, Белгородской, Кемеровской, Нижегородской и Тюменской областях [9].

К факторам, противодействующим развитию рынка функциональных хлебобулочных изделий относятся:

1. *Налоговая нагрузка.* За последние пять лет с 2014 по 2018 годы, налоговые поступления в бюджеты всех уровней выросли почти на треть (+32,3%) в реальном выражении, и это на фоне кризиса и последующего слабого роста экономики: накопленный прирост реального ВВП за этот период составил 2,4%. Существенный рост показали поступления от налога на добычу полезных ископаемых (НДПИ), налога на прибыль и налога на добавленную стоимость (НДС). Этого удалось достичь благодаря улучшению администрирования налогов, в частности за счет цифровизации процесса. Однако, с другой стороны, это привело к существенному увеличению налогового бремени для добросовестных хозяйственных субъектов, что впоследствии привело к замедлению темпов экономического роста в стране [10].

2. *Сокращение реальных доходов населения.* Падение реальных доходов, повышение НДС, инфляция оказывают отрицательное влияние на потребительские настроения россиян, сокращая внутренний спрос, в частности, на социально-значимые продукты питания, такие как, например, хлебобулочные изделия. Это может вызвать сокращение объемов производства товаров и, как следствие, повышение цен на них, недозагрузку производственных мощностей, рост числа убыточных предприятий и, в конечном итоге, снижение валового внутреннего продукта страны. По данным Росстата, в 2018 году реальные доходы населения сократились на 0,2%, а за первое полугодие 2019 г. снижение реальных доходов составило 1,3%. [11].

3. *Снижение спроса на массовые сорта хлеба.* Данная тенденция четко прослеживается при анализе потребления хлеба в домохозяйствах. Аналогичные процессы, по мнению экспертов, характерны для всех развитых рынков хлебобулочных изделий, а в последнее время наблюдаются и на рынках стран Юго-Восточной Азии – Китая, Индии и др. Российский рынок до последнего

времени был сравнительно консервативен, но со вступлением в активную жизненную фазу поколения так называемых миллениалов (рожденных в 1986–2000 гг.) и поколения Z (рожденных после 2000 г.) новые тенденции, очевидно, будут только нарастать.

4. *Слабый инвестиционный потенциал хлебопекарной отрасли.* Для выпуска и реализации хлебобулочных изделий функционального назначения требуется разнообразная отечественная техника, высококачественное сырьё. Годовой объем инвестиций при потребности 35–40 млрд руб. составляет в среднем лишь 10 млрд руб. Поэтому многие хлебопекарные предприятия вынуждены использовать свои ограниченные финансовые возможности только на такие самые неотложные нужды, как замена отдельных узлов и видов оборудования, поддержание мощностей. Инвестиции из внешних источников поступают в недостаточном объеме, в результате этого развитие производства носит догоняющий характер, а не опережающий [12].

Таким образом, можно сделать вывод о том, что инновационный потенциал хлебопекарной отрасли до конца не изучен, хотя имеет значительные возможности роста. Отталкиваясь от использования системно-диалектического подхода, позволяющего выявить содействующие и противодействующие развитию инновационного потенциала факторы, можно определить перспективы развития хлебопекарной отрасли России в условиях реализации проектного подхода.

Прежде всего, на наш взгляд, необходимо обратить внимание на решение следующих проблем:

1. Преодоление разрыва между необходимостью проведения исследований и разработок на высоком уровне в хлебопекарной отрасли и критически низким уровнем инновационной восприимчивости предприятий.

2. Проведение модернизации хлебопекарного производства, фокусируя потенциал отечественных ресурсов на обеспечении рыночной конкурентоспо-

способности предприятий малого, среднего, крупного бизнеса на внутреннем рынке, на основе более тесного сотрудничества науки, бизнеса и государства.

3. Более активное внедрение на производстве достижений науки и техники, ориентированные на современные тенденции развития спроса, в частности выпуск и реализацию хлебобулочных изделий функционального назначения.

4. Организация обучения специалистов хлебопекарной отрасли по налаживанию связей между предприятиями–посредниками и покупателями хлебобулочной продукции на основе использования новых информационных возможностей.

На наш взгляд, реализация данных направлений позволит увеличить инновационный потенциал хлебопекарной отрасли в условиях проектного подхода с учетом заявленных целей и задач в федеральном проекте «Укрепление общественного здоровья».

Библиографический список:

1. Указ Президента РФ от 07.05.2018 № 204 «О национальных целях и стратегических задачах развития Российской Федерации на период до 2024 года»<http://kremlin.ru/acts/bank/43027/page/1> (Дата обращения 20.07.2020).

2. Романов А.С., Рензьева Т.В., Назимова Г.И., Кудинова В.Ч., Плосконосова Е.А. Использование добавок природного происхождения для кондитерских изделий / А.С. Романов, Т.В. Рензьева, Г.И. Назимова, В.Ч. Кудинова, Е.А. Плосконосова // Хранение и переработка сельхозсырья. – 1998. - №1. – С. 43-46.

3. Романов А.С., Плосконосова Е.А. Повышение витаминной ценности кондитерских изделий / А.С. Романов, Е.А. Плосконосова // Хранение и переработка сельхозсырья. – 1998. – Т.5. – С. 30-33.

4. Технология функциональных продуктов питания: учеб. / под. общ. ред. Л.В. Донченко– М.: Юрайт, 2019. – 176 с.

5. Винограй Э.Г. Философия науки и техники: учебное пособие /Э.Г. Винограй; Кемеровский государственный университет. - Кемерово, 2019. –С.80-85.
6. Агропром будущего: функциональная еда, биопродукты и интернет вещей // Эксперт. – 2019.- №44 [Электронный ресурс]. - Режим доступа — URL: <https://expert.ru/expert/2019/44/agroprom-buduschego-funktsionalnaya-eda-bioproduktyi-i-internet-veschej/> (Дата обращения 04.08.2020).
7. Куда делся потребительский спрос // АРБ ПРО [Электронный ресурс]. - Режим доступа — URL: <https://arb-pro.ru/news/poltaza-olive-ili-kuda-delsya-potrebitelskiy-spros/> (Дата обращения 24.07.2020).
8. Доклад Дмитрия Патрушева на заседании Правительства // Правительство России [Электронный ресурс]. - Режим доступа — URL: <http://government.ru/news/39926/#patrushev> (Дата обращения 25.07.2020).
9. Научно-образовательные центры мирового уровня (НОЦ) // Министерство науки и высшего образования РФ [Электронный ресурс]. - Режим доступа — URL: <https://www.minobrnauki.gov.ru/ru/activity/act/dgnintp/nauka/notc/> (Дата обращения 25.07.2020).
10. Еще один тест на выживаемость русского бизнеса // Эксперт. - 2019. - №50 [Электронный ресурс]. - Режим доступа — URL: <https://expert.ru/expert/2019/50/esche-odin-test-na-vyizhivaemost-russkogo-biznesa/> (Дата обращения 25.07.2020).
11. Хохлов Р. Развитие рынка хлебопечения / Р. Хохлов // Кондитерское и хлебопекарное производство. - 2020. - № 1–2.- С.10 -14.
12. Косован А. П. Социальные и экономические направления инновационной политики в хлебопекарной отрасли России / А.П. Косован // Кондитерское и хлебопекарное производство.- 2019.- № 3 – 4. - С. 22-25.

Оригинальность 90%