

# ЛОГІСТИКА КОНДИТЕРСЬКОЇ ПРОМИСЛОВОСТІ

Вінницький національний технічний університет

## Анотація

*Розглянуто теоретичні аспекти постачання, виробництва та збуту кондитерських виробів*

**Ключові слова:** логістика, постачання, виробництво, збут, кондитерські вироби.

## Abstract

*The theoretical aspects of the supply, production and sale of confectionery are considered*

**Keywords:** logistics, supply, production, sales, confectionery.

## Вступ

Розуміння логістичних систем є одним із основних понять сучасної логістики. Лише в середині 20 століття логістика почала приділяти увагу створенню схем поставок. Цей період можна назвати розквітом виробництва. Але до середини 20 століття необхідно було знайти способи створити конкурентну перевагу над іншими підприємствами. У логістичному організаційному ланцюжку вартість продукту на певному етапі нижча, ніж вартість того самого продукту без доступу. Це спостереження свідчить про те, що логістика, якщо її застосувати в економіці, призведе до явних економічних вигод. Через це логістику почали використовувати для управління матеріальними маршрутами. Логістична діяльність підприємств включає не тільки транспортування вантажів від постачальників до споживачів (від підприємств до складів), а й заготівлю та розподіл матеріальних ресурсів. Таким чином, логістична діяльність є системою дій та рішень, пов'язаних з формуванням оптимальних пропорцій матеріальних, фінансових, інформаційних та транспортних потоків по ланцюгу континууму від зовнішніх джерел до кінцевого споживача готової продукції.

Кондитерська промисловість є однією з найперспективніших галузей харчової промисловості України. Станом на 2021 рік промисловість має потужність 1,5 млн. тонн, а кондитерські підприємства України щорічно споживають близько 600 000 тонн цукру. Національна кондитерська галузь представлена підприємствами, що входять до системи Міністерства державного управління України. До системи «Укркондитер» входять 28 заводів, харчових підприємств, магазинів та підприємств громадського харчування. Сумарна потужність 28 кондитерських фабрик системи ЗАТ "Укркондитер" відповідає 3/4 випуску кондитерської галузі України.

Кондитерський ринок умовно ділиться на три основні сегменти: цукор, борошняні та шоколадні вироби. Найважливіший сегмент – кондитерські вироби із цукру (карамель, драже, цукерки). На сегмент виробів з борошна (печиво, вафлі, кекси, крекери) припадає 38,6% загального обсягу продукції, але в сегмент шоколадних виробів – 5,7%. Освоєння виробниками нових рецептур та вдосконалення технічного оснащення призвело до розвитку практично всіх товарних груп у кондитерській галузі.

Найбільшими виробниками кондитерських виробів в Україні є компанії: Roshen, ЗАТ «АВК», ЛКФ «Світоч», ЗАТ «Крафт Фудз Україна», ЗАТ «ВО «Київ-Конті». За оцінкою спеціалістів, ємність внутрішнього ринку кондитерських виробів становить близько 1 млн т на рік.

## Результати дослідження

Дослідження за 2020 рік показують, що споживачі найбільше люблять шоколад, шоколад із різноманітними начинками та вафлі. Найменш популярні у населення кондитерські вироби із цукром (рис. 1). У середньому один українець споживає близько 4 кг шоколаду на рік, причому найбільший попит має молочний шоколад (молочний шоколад віддають перевагу 43% споживачів). Помітною тенденцією є активний рух імпортової шоколадної продукції з українського ринку. Таким чином частка іноземних брендів становить 5%. Більшість споживачів відносяться до вікової групи від 18 до 55 років (85%), з них 67% жінки та 33% чоловіки.[1]

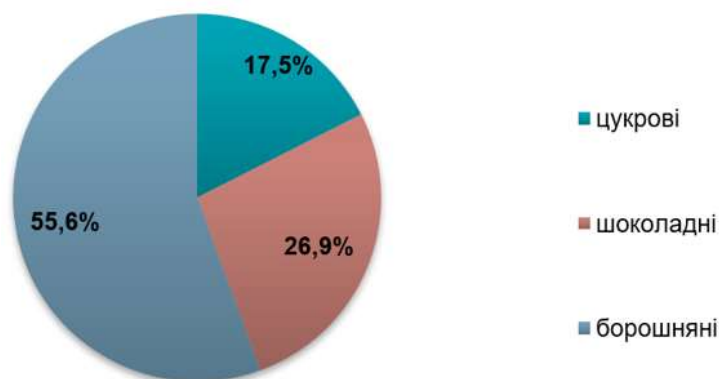


Рис. 1 Сегментація ринку кондитерських виробів в Україні в 2020 році за видами

Умовно можна виділити три продукти, які найбільше використовуються в кондитерській промисловості. Серед них – борошно, цукор та яйця.

Основними постачальниками борошна є Вінницька, Дніпропетровська, Київська та Запорізька області. Воно є одним із тих продуктів, які найбільше постачаються на кондитерські підприємства. Борошно використовується майже в усіх солодощах, окрім безглютенових, але вони складають малу частку виробництва.

Серед головних постачальників цукру виділяють Вінницьку, Волинську, Львівську, Кіровоградську, Рівненську, Полтавську, Тернопільську, Хмельницьку та Черкаську області. Цукор є головною складовою всіх кондитерських виробів, окрім тих, в основі яких, знаходиться фруктоза, натуральний заміник цукру.

На українському ринку працює близько десяти виробників яєць, але найбільша частка належить двом гравцям. Перший — «Авангард», який входить до складу агрохолдингу Олега Бахматюка «Укрлендфармінг» та представлений брендом «Квочка». Другий - "Ясенсвіт", компанія групи "Овостар Юніон", що реалізує свою продукцію під однойменною торговою маркою [2].

Загальний обсяг виробництва підприємств у 2021 році становив понад 1 млн. тонн продукції щороку, що дозволяє повністю забезпечити потреби внутрішнього ринку та експортувати велику кількість продукції за кордон. Асортимент продукції охоплює практично всі групи кондитерських виробів [3].

У кондитерській промисловості використовується безліч матеріалів та сировини. Перш за все, найголовніші з них – це борошно, яйця, цукор, ванільний цукор, дріжджі та інші.

Середня тривалість технологічного процесу залежить від продукції, що виготовляється. Я проаналізував найпопулярнішу продукцію в кондитерській промисловості: торти – від 3 до 24 годин, цукерки – від 2 до 4 годин, хлібобулочні вироби – близько 3-4 годин.

Інтервал поставки кожне підприємство вибирає самостійно, але, зазвичай, вони відбуваються через кожні 2-3 дні. Все залежить від продукту, який доставляється. Якщо це борошно, цукор чи яйця, то поставки можуть бути і раз в тиждень, але якщо це свіжі фрукти або інші продукти швидкого псування, то поставки відбуваються частіше.

Значимо, що в основі експортної діяльності лежить наявність у підприємства експортного потенціалу, що характеризується кількісним, якісним та структурним станом наявних у суб'єкта ресурсів (виробничих, фінансових, трудових тощо), необхідних. їх взаємозв'язок та координація. Можливість мобілізувати резерви у конкретні терміни задля досягнення поставленої мети. Можливість експорту та збільшення та покращення всіх компонентів їх сполучних ланок.

Незважаючи на жорстку конкуренцію, ринок кондитерських виробів залишається одним із найбільш затребуваних і популярних серед об'єктів бізнесу. Звільнення Європейського Союзу від мита на солодощі також стимулювало зростання галузі. Багаторічна співпраця іноземних партнерів з лідерами кондитерського ринку України дозволяє експортувати товари на зовнішні ринки безмитно. Найбільшими експортерами українських солодощів є Білорусь, Литва, Польща, Молдова, Казахстан, Азербайджан, Туркменістан, а також країни Америки та Азії. Про це свідчать темпи зростання спеціалістів, 120% у країнах колишнього СНД та 60% у країнах ЄС.

2022 рік став для України та й для всього світу, на жаль, складним, приніс у країну війну, руйнування, падіння економіки та інші кризові явища, кинувши виклик усім галузям промисловості.

Але криза – це нові можливості. І частина виробників кондитерських виробів знаходять та впроваджують успішні рішення для розвитку бізнесу та підвищення обсягів продажу. Зокрема підприємства переходять на виробництво сухого печива, снєків, поживних батончиків для потреб як населення, так і армії. Частина продукції передається як гуманітарна допомога і на фронт.

Враховуючи зниження купівельної спроможності населення, виробники кондитерських виробів збільшують кількість продукції середньої та низької цінової категорії.

У якості стратегії підтримки кондитерського бізнесу найбільш ефективними будуть модернізація виробництва, спрямована на зниження сировинних і енергетичних витрат, впровадження нових рецептур, скорочення логістичних витрат як при постачанні сировини, так і при відвантаженні готової продукції в точки реалізації [5].

## Висновки

Дослідивши кондитерську промисловість, можна зробити висновок, що логістика є невід’ємною її частиною. Українські компанії, які виробляють солодоці, схильні концентрувати свою інвестиційну діяльність переважно у двох напрямках. Для цього потрібно зробити певну кількість змін.

Перш за все, це модернізація обладнання кожного підприємства. По-друге, підвищення кваліфікації всіх працівників, задля підняття якості виготовлюваної продукції, що збільшить кількість задоволених споживачів. І наостанок – вихід на нові ринки збуту. Це збільшить прибутки компаній та виявить можливість фінансового росту кожного підприємства.

Резюмуючи все сказане вище, можна прогнозувати подальше зростання інтересу до вітчизняної кондитерської продукції як в Україні, так і за кордоном. Тренд на український продукт збережеться найближчі кілька років.

І хоча, за прогнозами Національного банку України, понад 5 млн осіб не повернуться в Україну з країн ЄС у найближчі 2 роки, зниження обсягів споживання кондитерських виробів не прогнозується.

## СПИСОК ВИКОРИСТАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ

1. Україна. Кондитерська промисловість [Електронний ресурс] <http://ukrexport.gov.ua/ukr/prom/ukr/161.html>
2. Постачальники яєць в Україні [Електронний ресурс] <https://www.epravda.com.ua/publications/2022/10/14/692613/#:~:text=%D0%9F%D0%B5%D1%80%D1%88%D0%B8%D0%B9%20%E2%80%93%20%D0%90%D0%B2%D0%B0%D0%BD%D0%B3%D0%B0%D1%80%D0%B4%22%2C%20%D1%8F%D0%BA%D0%B8%D0%B9,%D1%80%D0%B5%D0%B0%D0%BB%D1%96%D0%B7%D1%83%D1%94%20%D0%BF%D1%80%D0%BE%D0%B4%D1%83%D0%BA%D1%86%D1%96%D1%8E%20%D0%BF%D1%96%D0%B4%20%D0%BE%D0%B4%D0%BD%D0%BE%D0%B9%D0%BC%D0%B5%D0%BD%D0%BD%D0%BE%D1%8E%20%D0%BC%D0%B0%D1%80%D0%BA%D0%BE%D1%8E>
3. Тенденції кондитерської промисловості України [Електронний ресурс] <http://www.economy.nayka.com.ua/?op=1&z=3460>
4. Аналіз та прогноз ринків збуту кондитерських виробів [Електронний ресурс] <https://cdn.hneu.edu.ua/rozvitok19/thesis02-26.html>
5. Pro-Consulting. Ринок кондитерської продукції: тренди та успішні рішення. Тези з виступу Pro-Consulting на конференції «Кондитерський бізнес 2022» [Електронний ресурс] <https://pro-consulting.ua/ua/pressroom/rynok-konditerskoj-produkcii-trendy-i-uspeshnye-resheniya-tezisy-s-vystupleniya-pro-consulting-na-konferencii-konditerskij-biznes-2022>

**Оксана Владиславівна Безсмертна** – канд. екон. наук, доцент, доцент кафедри підприємництва, логістики та менеджменту, Вінницький національний технічний університет, e-mail: bezsmertnaoksana@gmail.com

**Верьовкін Павло Євгенійович** – студент групи Л-21б, факультет менеджменту та інформаційної безпеки, Вінницький національний технічний університет

**Oksana V. Bezsmertna** - Cand. Sc. (Econ.), Assistant Professor, Assistant Professor of the Department of Entrepreneurship, Logistics and Management, Vinnytsia National Technical University, Vinnytsia

**Pavlo E. Verovkin** – student of L-21b group, faculty of Management and Information Security, Vinnytsia National Technical University