

## ХЛЕБОПЕКАРНОЕ ПРОИЗВОДСТВО В РОССИИ Bakery production in Russia

**Е. О. Мельникова**, студент

**Н. Л. Лопаева**, кандидат биологических наук, доцент  
Уральский государственный аграрный университет  
(Екатеринбург, ул. Карла Либкнехта, 42)

*Рецензент:* О. В. Горелик, профессор, доктор сельскохозяйственных наук

### Аннотация

В работе описана краткая история становления хлебопекарной промышленности как лидирующей отрасли нашей страны. Поднимаются вопросы, которые связаны с состоянием кадрового состава отрасли; контролем соблюдения ГОСТов и ТУ организациями, занимающимися производством хлеба и хлебобулочных изделий; факторами, влияющими на себестоимость хлеба. Рассматривается рентабельность производства за последний год.

**Ключевые слова:** рентабельность, кадровый состав, ГОСТ и ТУ, история, себестоимость хлеба.

### Summary

The paper describes a brief history of the formation of the bakery industry as the leading industry in our country. Questions are raised that are related to the state of the personnel structure of the industry; control of compliance with GOST standards and technical specifications by organizations engaged in the production of bread and bakery products; factors affecting the cost of bread. The profitability of production over the past year is considered.

**Keywords:** profitability, personnel, GOST and TU, history, cost of bread.

Ценность хлебопекарной промышленности сложно не оценить, так как её относят к ключевым отраслям нашей страны. Данная промышленность обеспечивает население продуктами первой необходимости или, как их принято называть, социально значимыми продуктами [3].

**Цель работы:** изучить состояние хлебопекарного производства на территории России как одной из лидирующих отраслей агропромышленного комплекса.

### Задачи:

- кратко рассмотреть историю появления хлебопекарного производства;
- ознакомиться с состоянием кадрового состава отрасли;
- познакомиться с государственными органами или общественными организациями, которые занимаются контролем соблюдения предприятий ГОСТов и ТУ;
- изучить рентабельность производства в стране за последний год.

История хлебопечения тесно связана с историей использования человеком злаков [2]. Употребление в пищу зерна ещё началось до того, как человек смог его переработать. В период кочевого образа жизни, когда основными способами добычи пищи были охота и сбор растений, человек употреблял зерно в измельчённом виде. Первым способом измельчения служили

камни, которыми наши предки старались разбить зерно. После долгого времени пришло понимание того, что растирать зерно между камнями эффективнее, чем их дробить, и появились каменные зернотёрки, которые постепенно преобразовали в жернова для получения муки.

До сих пор не известно, как был получен первый хлеб, но несмотря на это люди смогли по достоинству оценить вкус и удобство использования полученного продукта. Первый хлеб выпекали в виде пресных лепёшек на раскалённых камнях. Такие лепёшки были неоднократно найдены археологами на стоянках древнего человека, что свидетельствовало о том, что хлеб начали выпекать не позже 8 тыс. лет назад.

Следующий шаг в развитии отрасли начался 3-6 тыс. лет назад. Связан он с началом разрыхления теста брожением в Древнем Египте. Данный способ приготовления хлеба у египтян взяли древние греки, а за ними и римляне. В то время хлеб относили к продуктам особого деликатеса. Со временем выпекание хлеба перестало носить домашний характер и перешло в общественно значимое производство [2]. В странах Западной Европы разрыхленное тесто для выпекания хлеба начали использовать не раньше IX века, а во второй половине XIX века начали появляться первые механизированные пекарни.

У древних славян первым хлебом тоже были пресные лепёшки. Уже к X веку на Руси умели выпекать хлеб из ржаной муки и закваски, рецепт которых был не постоянен.

Долгое время на территории России хлеб выпекали кустарным способом и только при советской власти процесс хлебопечения понемногу начали механизировать. Первый хлебозавод в России был открыт в Москве в 25 году XX века. После данные заводы начали строить и по всей стране, что было связано с появлением предприятий, которые производили нужное оборудование для промышленности [3].

После событий, которые были развёрнуты во время Великой Отечественной войны, отрасль смогла быстро восстановить свою деятельность и стать организацией непрерывного поточного производства. На данный момент хлебобулочная промышленность по праву занимает лидирующее положение среди отраслей РФ, где более 90% производства хлеба приходится на малые предприятия [2;3].

**Состояние промышленности.** В период с 2013 по 2021 года хлебопекарная промышленность на 9,3% сократила производство социально значимых продуктов – хлеба и хлебобулочных изделий. В 2021 году объём выпускаемой продукции составил около 6 млн. тонн, что на 1% больше, чем в предшествующем году [1].

Начало же 2022 года знаменовалось повышением себестоимости производства некоторых хлебобулочных изделий в 1,5 раза, что привело к увеличению стоимости готовой продукции. Связано это с увеличением цен на сырьё, упаковку, логистику и других компонентов производства [5]. Несмотря на это предприятия имели отрицательную рентабельность, которая составила в среднем 1,5%. Исключение составляли предприятия-лидеры, которые имели положительную рентабельность не выше 3,6% [4].

Со слов вице-президента Российского союза пекарей (РСП), Сергея Крауса, рентабельность хлебопекарной отрасли никогда не превышала уровень инфляции, но в условиях 2022 года этот разрыв стал ещё больше, что повлияло на заинтересованность инвесторов в промышленности [4].

Себестоимость хлеба складывается из ряда факторов, которые влияют на повышение или снижение цены. Так, директор «СовЭкон» Андрей Сизов отмечает, что цены на зерно и муку максимально влияют до 30% себестоимости хлеба, что делает их не основными факторами ценообразования изделий хлебопекарной отрасли. Если верить расчётам РосПиК, то в структуру стоимости хлеба на сырьё и материалы приходится около 41%, зарплату – 16%, ЖКХ

около 12% и валовую прибыль 3% [5]. Средние потребительские цены на хлеб и хлебобулочные изделия с 2019 на 2021 год выросли почти на 20% – с 77,4 до 92,7 руб./кг. Объём же хлебных продаж за 2021 год составил 857 млрд. руб., что составляет 2,2 удельного веса к обороту розничной торговли (в %). Это на 0,2% меньше, чем в 2020 году. Значительное влияние, по мнению РОСПиК, на розничные цены осуществляет торговая наценка, которая достигает 35%.

С 29 по 30 ноября в рамках бизнес-конференции «Хлебопекарное производство в России – 2022. Новые вызовы. Проблемы. Решения», был поднят вопрос, который связан дефицитом кадров в хлебопекарной промышленности и в АПК в целом [4]. Также есть проблема с кадрами по отдельным профессиям. Для решения данной проблемы было принято решение начать работу с техникумами, школами и университетами. Так, университет «Росбиотех» открыл новую кафедру, которая связана с подготовкой специалистов-технологов по заморозке.

Со слов Нины Болговой причинами нехватки кадров в производстве являются следующие факторы: не способность современного поколения работать по 12 часов и неспособность некоторых хлебозаводов выплачивать достойную заработную плату специалистам из-за нехватки средств [4].

Как и во многих отраслях производства АПК хлебобулочная промышленность имеет свои ГОСТы и ТУ. Но отличием является то, что данные стандарты и нормы не контролируют никакие государственные органы или общественные организации. Это говорит о том, что не ведётся контроль соблюдения производителями ГОСТов. Поэтому бывают случаи, когда продукция разных производителей, которая была произведена по одному стандарту, отличается друг от друга. Данный вопрос, по мнению Алексея Лялина, требует обсуждения.

К главным потребителям продукции хлебобулочной промышленности относят Астраханскую область, Ингушетию, Чечню, Краснодарский край. В этих регионах едят много хлеба и хлебобулочных изделий – в среднем на 10-15% больше, чем по стране [5].

**Заключение.** Несмотря на то что хлебопекарная промышленность занимает лидирующую позицию среди отраслей России, ей необходима государственная поддержка, которая смогла бы привлечь не только большее количество новых инвесторов, но и сделать данную отрасль АПК более привлекательной для современного и нового поколения. Данные действия смогли бы решить такие проблемы как нехватка кадров и низкие заработные платы сотрудников производства.

### Библиографический список

1. Анализ хлебобулочной отрасли в России. Итоги 2021 г. [Электронный ресурс]. Режим доступа: [https://id-marketing.ru/catalog/pishevaja\\_promyshlennost/proizvodstvo\\_produkto\\_v\\_mu\\_komolnoj\\_krupjanoj\\_promys/analiz-hlebobulochnoy-otrasli-v-rossii-itogi-2021-g-1072/#1](https://id-marketing.ru/catalog/pishevaja_promyshlennost/proizvodstvo_produkto_v_mu_komolnoj_krupjanoj_promys/analiz-hlebobulochnoy-otrasli-v-rossii-itogi-2021-g-1072/#1) (дата обращения: 07.04.2023).
2. История возникновения хлеба и хлебопекарного производства [Электронный ресурс]. Режим доступа: [http://extusur.net/content/8\\_tehnoleb/3\\_1.html](http://extusur.net/content/8_tehnoleb/3_1.html) (дата обращения: 07.04.2023).
3. Хлебобулочная промышленность [Электронный ресурс]. Режим доступа: <https://fabricators.ru/article/hlebobulochnaya-promyshlennost> (дата обращения: 07.04.2023).
4. Хлебопекарное производство в России – 2022: эксперты обсудили ситуацию на рынке и работу отрасли в условиях санкций [Электронный ресурс]. Режим доступа: <https://bakery.news/2022/12/hlebopekarnoe-proizvodstvo-v-rossii-2022-eksperty-obsudili-situatsiyu-na-rynke-i-rabotu-otrasli-v-usloviyah-sanktsij/> (дата обращения: 07.04.2023).

5. Хлебные крохи. Российские хлебопеки видят необходимость в новых мерах господдержки [Электронный ресурс]. Режим доступа: <https://www.agroinvestor.ru/markets/article/38613-khlebnye-krokh-i-rossiyskie-khlebopeki-vidyat-neobkhodimost-v-novykh-merakh-gospodderzhki/> (дата обращения: 07.04.2023).