

Лапшина В.О.

*Научный руководитель: к.э.н., доцент В.В. Федина**Муромский институт (филиал) федерального государственного образовательного учреждения высшего образования «Владимирский государственный университет имени Александра Григорьевича и Николая Григорьевича Столетовых»**602264, г. Муром, Владимирская обл., ул. Орловская, 23**Email: Italyankinav@yandex.ru*

**Исследование рынка продаж хлебобулочных изделий и использование инновационных технологий при их производстве
(на примере АО «Навашинский хлеб»)**

Хлеб - один из важнейших продуктов питания. В нём содержатся многие важнейшие пищевые вещества. В нашей стране его потребляют традиционно много – ежедневно в среднем 330 грамм в сутки. Хлеб является основным продуктом питания, потребляемым ежедневно. За всю жизнь человек съедает в общей сложности 15 тонн хлеба, причем основная его часть потребляется не отдельно, а заодно с другими продуктами питания, то есть хлеб выступает как необходимая добавка почти к любой пище [1].

Проведем анализ ассортимента продукции и его показателей на примере АО «Навашинский хлеб». Большое влияние на результаты хозяйственной деятельности АО «Навашинский хлеб» оказывают ассортимент (номенклатура) и структура реализации продукции [4]. Данное предприятие реализует около 100 наименований хлебобулочных изделий. Предприятие реализует различные виды хлеба, в том числе и диетические [3]. В таблице 1 проводится анализ ассортимента в стоимостном выражении.

Таблица 1

Анализ ассортимента в стоимостном выражении

Ассортимент продукции	Товарная продукция в тыс. руб.		Изменение, шт	Темп роста, %
	2015	2016		
Батоны	202227	205083	-2856	101,4
Хлеб	207617	569365	-361748	274,2
Булочки	26704	28647	-1943	107,3
Ватрушки	13320	16449	-3129	123,5
Изделия хлебобулочные слоеные	61904	68955	-7051	111,4
Прочие хлебобулочные изделия	47953	34346	-13607	71,6
Итого	559726	922845	363119	164,9

Данные таблицы 1 свидетельствуют о том, что ассортимент продукции в стоимостном выражении в 2016 году вырос на 363119 тыс. руб., или на 64,9%. Наибольший рост ассортимента наблюдается по хлебу и ватрушкам. Уменьшение ассортимента наблюдается по прочим хлебобулочным изделиям – 13607017 руб. или 28,4% соответственно. Далее проводится анализ товарооборота (табл. 2).

Таблица 2

Анализ товарооборота предприятия

Наименование показателя	2015	2016	Изменение(±)	Темп роста, %
Товарооборот, тыс.руб. в т.ч.				
В действующих ценах	494383	519667	25284	105,1
В сопоставимых ценах	494383	371191	-123192	75,1

В 2016 году товарооборот в действующих ценах увеличился по сравнению с предыдущим годом на 25284 тыс.руб. или на 5,1%. При расчете товарооборота в сопоставимых ценах наблюдается снижение товарооборота на 123192 тыс.руб. или на 24,9%. Таким образом, товарооборот вырос в отчетном году не только за счет увеличения количества продажи товаров, но и за счет роста цен.

В результате исследования были разработаны рекомендации по совершенствованию ассортиментной политики АО «Навашинский хлеб».

Во-первых, для формирования оптимального ассортимента хлебобулочных изделий предлагается вносить в ассортимент новые виды и наименования этих продуктов.

Во-вторых, для совершенствования продаж хлебобулочных изделий предложено стимулировать сбыт такими методами, как организация акций на торговых точках и снижение цен. Увеличение объема продаж за счет раздачи листовок и размещения рекламы на баннерах [2].

В-третьих, для совершенствования процесса производства хлебобулочных изделий предложено ориентироваться на опыт зарубежных стран. Для повышения качества выпускаемой продукции предложено использовать шоковую заморозку, которая не только повышает качество сырья, но и увеличивает срок годности продукции за счет заморозки, а не за счет использования консервантов. Переход хлебозавода на новые технологии и производство замороженного хлеба для массового сегмента может обеспечить повышение рентабельности и качества по сравнению с традиционным процессом. Разница в производстве обычного и замороженного хлеба состоит в увеличении издержек на заморозку и хранение продукции (от 15 до 30%), но влечет за собой снижение издержек на возвраты непроданной продукции от контрагентов и логистику. Разницы во вкусовых характеристиках между хлебом, выпеченным в пекарне или из замороженных полуфабрикатов нет. Замороженные изделия производятся из натуральных ингредиентов, без специальных добавок и улучшителей. При грамотном соблюдении технологии производства хлеба из замороженных заготовок изделия получаются более хрустящими. Сегодня существуют три основных способа заморозки хлебобулочных и кондитерских изделий:

- 1.Заморозка тестовых заготовок.
- 2.Заморозка частично выпеченных изделий (part baked).
- 3.Технология take bake - заморозка готовых изделий [5].

Стоимость типовой камеры производительностью 630 кг/ч - 4200000 руб. Вложенные деньги быстро окупаются. Оборудование для шоковой заморозки открывает для предприятия большие возможности. Преимуществом является возможность длинной логистики продукции, корректировка объема спроса на выпечку в местах продажи, сокращение производственных мощностей, сокращение потерь продукта, бактериологическая чистота и увеличение сроков хранения замороженных продуктов, способствует значительному увеличению ассортимента хлебобулочных изделий [4].

Литература

- 1.Николаев Н.А.Теоретические основы товароведения. – М.:НОРМА, 2007 г. – с.5
- 2.РазнодежинаЭ.Н.Управление ассортиментом и качеством товаров и услуг. Учебное пособие.– У.:УлГТУ,2016. - 324с.
3. «Навашинский хлеб» [Электронный ресурс]: <http://navhleb.narod.ru/>
- 4.Холодильные камеры шоковой заморозки в России [Электронный ресурс]: http://www.pulscen.ru/price/260401-holodilnye-kamery/f:61798_shokovoi-zamorozki
- 5.Шоковая заморозка хлебобулочных изделий [Электронный ресурс]: <http://produkt.by/story/shokovaya-zamorozka-hlebobulochnyh-izdeliy>