

ПІДВИЩЕННЯ ПРИБУТКОВОСТІ ПІДПРИЄМСТВА
КОНДИТЕРСЬКОЇ ГАЛУЗІINCREASING THE PROFITABILITY
OF THE CONFECTIONERY INDUSTRY

УДК 338.58:65.014

Шашина М.В.к.е.н., доцент кафедри
економіки та підприємництва
Національний технічний університет
України «Київський політехнічний
інститут імені Ігоря Сікорського»**Кньовець В.В.**студент
Національний технічний університет
України «Київський політехнічний
інститут імені Ігоря Сікорського»

У статті розглянуто тенденції розвитку підприємства «Рошен». Розглянуто діяльність підприємства в сегменті виробництва бісквітної продукції. Зроблено аналіз випуску бісквітної продукції підприємствами кондитерської галузі. Запропоновано шляхи вирішення ситуації, що склалася. Проаналізовані можливі варіанти подальшого розвитку.

Ключові слова: бісквітна продукція, Бориспільська фабрика, громадський простір, борошняні вироби, печиво, крекер.

В статье рассмотрены тенденции развития предприятия «Рошен». Рассмотрена деятельность предприятия в сегменте производства бисквитной продукции. Сделан анализ выпуска бисквитной продукции предприятиями кондитерской отрасли.

Предложены пути решения сложившейся ситуации. Проанализированы возможные варианты дальнейшего развития.

Ключевые слова: бисквитная продукция, Бориспольская фабрика, общественное пространство, мучные изделия, печенье, крекер.

In the article the tendencies of development of the enterprise "Roshen" are considered. The activity of the enterprise in the segment of production of biscuit products is considered. An analysis was carried out on the production of biscuit products among the enterprises of the confectionery industry. The ways of solving the current situation are proposed. An option for further development is analyzed.

Key words: biscuit products, Boryspil factory, public space, flour products, cookies, crackers.

Постановка проблеми. Ні для кого не є секретом, що «Рошен» є одним із лідерів кондитерського ринку України із широким асортиментом продукції. Проте, щоб зберігати лідируючі позиції, підприємству необхідно постійно розширювати асортимент продукції, що випускається.

Аналіз останніх досліджень. Аналізом розвитку кондитерської галузі займалися такі науковці, як І.В. Тюха, Н.В. Кравчук, О.В. Шестак, Д.О. Стрельникова та ін. Питанням сутності конкурентоспроможності, конкурентних стратегій та їх удосконалення в умовах кризи присвячено праці А.П. Градова, Г.Б. Клейнера, І. Ансоффа, Г. Мінцберга, А.А. Томпсона і Дж. Стрікланда.

Постановка завдання. Мета статті – у зв'язку з ростом конкуренції на кондитерському ринку України надати пропозиції щодо розв'язання проблем, пов'язаних зі збільшенням прибутку.

Виклад основного матеріалу. Аналізуючи кондитерський ринок України, можна зі впевненістю сказати, що панівне місце займає кондитерська корпорація «Рошен». Розмаїття випуску продукції велике і сягає 239 одиниць товару [4]. Переглядаючи весь перелік продукції, що випускається, бачимо, що найбільше продукції припадає на цукерки та шоколад. Саме через ці види продукції «Рошен» займає панівне місце на кондитерському ринку України. Порівнюючи асортимент бісквітної та карамельної продукції київської кондитерської фабрики «Рошен», можна сказати, що випуск першої незначний та становить всього 18 одиниць [5].

Аналізуючи кондитерський ринок України щодо випуску бісквітної продукції, можна стверджувати, що головні позиції займає корпорація «Бісквіт-шоколад» та ПАТ «Харківська бісквітна

фабрика». Крім цього, є інформація, що прямий конкурент корпорації «Рошен» – ПАТ «АВК» – у місті Дніпро побудував бісквітну фабрику. Новий комплекс обійшовся майже в 120 млн грн. У компанії відзначили, що відкриття додаткових ліній, виробнича потужність яких становить 10 тис. т на рік, дасть змогу компанії вдвічі збільшити обсяги виробництва злакових продуктів, таких як Kresko, «Мажор», «Бам-Бук» тощо.

Передбачається, що із запуском нового комплексу загальний обсяг виробництва бісквітної продукції «АВК» протягом першого місяця становитиме понад 1,8 тис. т. Вироби цієї категорії виготовляються винятково з української сировини і мають маркування «екопродукт».

Також наголошується, що за підсумками минулого року експортні продажі злакової продукції компанії виросли в 1,7 раза. Компанія очікує, що продукція цієї категорії стане флагманом в експорті «АВК» і у 2018 році. Серед найбільш зацікавлених – ринки арабських країн і Китаю [1].

На базі Roshen в Україні функціонує 3 фабрики та 1 молочний завод. Натепер на Кременчуцькій кондитерській фабриці Roshen працює близько 500 осіб, а її виробничі потужності можуть досягати 300 т на добу. Корпорація Roshen встановила на фабриці високоякісне німецьке, голландське та чеське обладнання, яке не має аналогів в Україні. Виробництво Roshen у Кременчузі орієнтоване на випуск карамельної продукції – льодяникової, молочної, із різними начинками. Фабрика є єдиним українським виробником льодяникової карамелі з порошковою шипучою начинкою. Аналогів в Україні немає й у молочної льодяникової карамелі «Lazy Cow». Останньою новинкою фабрики (березень 2016 г.) стала льодяникова карамель

на паличці «LolliPops». Усього в асортименті підприємства налічується понад 35 найменувань. Вироби фабрики відрізняє неперевершений смак і оригінальна упаковка. Вони неодноразово удостоювалися престижних нагород на різних продуктових виставках. Ці надзвичайні досягнення та успіхи фабрики зумовлені поєднанням найсучасніших технологій, цікавих рецептів та натуральних інгредієнтів, що дозволяє створювати дивовижні ласощі.

Сьогодні Вінницька кондитерська фабрика ROSHEN – один із лідерів серед кондитерських підприємств України. На фабриці працює понад 1500 осіб. На сучасному високопродуктивному обладнанні (німецьких, італійських та чеських виробників) випускається близько 200 найменувань кондитерських виробів, загальний обсяг яких становить понад 100 тис. т. на рік.

Вінницька кондитерська фабрика ROSHEN орієнтована на випуск широкого асортименту: шоколаду, борошняних виробів, цукерок. Також тут випускається понад 50 видів сувенірних наборів і понад 40 видів новорічних подарунків, що складаються з продукції з усіх підприємств корпорації. Асортимент шоколадної продукції включає в себе повний спектр усіх сортів класичного шоколаду (з включеннями та без), три сорти пористого шоколаду, міні-плитки з різними смаками та включеннями, понад 20 видів порожніх шоколадних фігур і шоколад із начинкою.

Борошністі вироби фабрики представлені різними сортами цукрового та здобного печива, бісквітними рулетами, глазуrowаними і неглазуrowаними вафлями, вафельними трубочками.

У широкому асортименті виробляється й цукеркова продукція. На фабриці застосовується технологія виливки багатошарових цукерок методом one shot і triple shot. Фабрика вперше для українського ринку випустила «м'який» ірис з різними начинками та без. Також одне з досягнень – випуск безаналогових для України неглазуrowаних цукерок типу фадж, що випускаються під назвою «Fudgenta». Вінницька фабрика ROSHEN освоїла унікальну для України технологію виробництва желейних цукерок. Завдяки цьому з'явилися «Шалена бджілка» та «Сонячний жук». Особливою гордістю фабрики є коробкові цукерки «Стріла Подільська» та «Пташине молоко», які вона випускає вже багато десятиліть і які користуються незмінним успіхом у покупців.

Щорічно десятки тисяч школярів і студентів мають можливість побачити магію виробництва, відвідавши екскурсію на Вінницьку фабрику.

Сьогодні на Київській кондитерській фабриці ROSHEN працює близько 800 чоловік, а її продуктивність може досягати 100 т продукції на добу. На фабриці встановлено високоякісне обладнання як зарубіжних, так і вітчизняних виробників.

Виробництво орієнтоване на виготовлення тортів, тістечок, кексів, мармеладу, пастили, зефіру, печива та крекерів, а також коробкових цукерок «Київ Вечірній». Лінійка тортів, що випускаються фабрикою, – це не тільки добре відомі й улюблені всіма «Київський» і «Празький», а й новинки виробництва – «Наполеон Рошен», «Медовик Рошен» та інші.

Продукція, що випускається фабрикою, – це неповторний смак і якісна оригінальна упаковка. Торт «Київський» і цукерки «Київ Вечірній» стали візитівкою не тільки Київської кондитерської фабрики ROSHEN, а й усього міста. Це саме те, що забирають із собою гості столиці, і те, що купують «на подарунок» кияни, які їдуть у гості. Популярність і впізнаваність продукції Київської кондитерської фабрики ROSHEN – це результат роботи професійного колективу, використання сучасного обладнання та високоякісної сировини.

На 2010 рік відбувся перший етап інвестицій ROSHEN у кондитерську фабрику Клайпеди обсягом 3,2 млн. євро. Загальна сума інвестицій 8 млн. євро використана для закупівлі і установки нових потужних ліній для випуску карамельної продукції, а також на збільшення ефективності енергетичного господарства фабрики.

Увійшовши до складу ROSHEN, Клайпедська кондитерська фабрика стала першим виробничим майданчиком корпорації на території ЄС. Зараз на фабриці працює 120 співробітників.

З 1 квітня 2015р ROSHEN розширила географію своєї освітньої програми і запустила проект у Литві. У межах цієї програми діти знайомляться з історією Клайпедської фабрики, яка виробляє кондитерські вироби вже понад століття, з її спеціалізацією, дізнаються про професії кондитера й інші спеціальності галузі, отримують знання про історію та технології кондитерського виробництва. Унікальність проекту полягає в тому, що крім відвідування виробництва, під час карамельного майстер-класу діти можуть спробувати себе в ролі карамельє і власними руками виготовити льодяник. По завершенні екскурсії та майстер-класу діти традиційно отримують солодкий подарунок від компанії ROSHEN.

Литовська асоціація торгівлі неодноразово відзначає Клайпедську кондитерську фабрику нагородами:

- «Найпопулярніша карамель 2013 року Sweet Drops» (2013);
- «Найпопулярніші желейні цукерки 2015 року Jelly» (2015);
- «Найбільш соціально відповідальний постачальник» (2015).

З 2015 року компанія належить соціально відповідальній організації бізнесу LAVA. Клайпедська фабрика раціонально використовує енергетичні ресурси: контролює споживання, веде

спостереження за факторами тепла, що виділяються в навколишнє середовище. Велику увагу приділяють сортуванню і переробці відходів. З 2017 року компанія використовує екологічно чисту електроенергію.

2012 року компанія ROSHEN укладає угоду з Bonbonetti Group з метою зміцнити бренд Bonbonetti та сприяти просуванню на європейський ринок.

Сьогодні Bonbonetti Choco Kft. – це один із провідних кондитерських виробників та одна з найбільших фабрик із виробництва шоколаду в Угорщині. Найвідоміший бренд фабрики – Tibi. Під брендом виготовляють темний і молочний шоколад з різноманітними кремовими і желейними начинками, загалом понад десяток традиційних смаків та нових поєднань, а також чотири різновиди цукерок у коробках. Не менш впізнаваними є пралінові цукерки «Cherry Queen» – унікальне поєднання темного шоколаду, вишні та лікеру. В період зимових свят Bonbonetti готує фантастичні різдвяні набори Bonbonetti Christmas. Популярні драже «Francia Dragee» та «Dunakavics» представлені у різних смаках і бувають на основі арахісу, родзинок, желе та какао. Крім того, фабрика розробляє нові серії шоколаду під ТМ Bonbonetti.

150 років на ниві кондитерської справи не пройшли даремно, адже завдяки величезному досвіду, а також впровадженню технічних інновацій та задіяності висококласних фахівців фабрика по праву може пишатись бездоганними властивостями та вишуканим смаком своєї продукції. Фабрика відіграє важливу роль у підтримці угорської економіки, надаючи 600 робочих місць. З моменту угоди про стратегічне партнерство з ROSHEN було залучено багато інвестицій. Завдяки цій співпраці, окрім зміцнення позицій Bonbonetti на батьківщині, бренд завойовує європейські ринки. Продукція фабрики залишається незмінно високої якості, що підтверджують численні нагороди і відзнаки. Кондитери фабрики добре знають, що очікують від них споживачі, і вміють швидко реагувати на нові запити ринку, тому поруч з добре знаними продуктами Bonbonetti регулярно готує солодкі новинки [2].

Провівши огляд діяльності фабрик «Roshen», можна сказати, що кожна фабрика має свою спеціалізацію. Кременчуцька фабрика спеціалізується на виробництві різного виду карамелі, Вінницька спеціалізується на виробництві шоколадних, бісквітних рулетів, борошняних виробів, цукерок, сувенірних наборів та новорічних подарунків, Київська, спеціалізується на виробництві тортів, тістечок, кексів, мармеладу та коробкових цукерок, Клайпедська в Литві виробляє карамель, а фабрика в Угорщині займається випуском шоколадом та цукерки.

Продукція «Рошен» в бісквітному сегменті ринку солодоців України дуже слабо представ-

лена. Кременчуцька фабрика повністю орієнтована на виробництво карамельних та шоколадних цукерок. Київська фабрика з кожним роком знижує кількість випущеної продукції. Вінницька орієнтована на випуск вафель та різного роду цукерок, в тому числі і шоколаду, проте ще є лінія по випуску печива та крекерів. Випуск бісквітної продукції відбувається лише на Вінницькій та Київській фабриках в загальній сумі 35 тис. т за рік. Була можливість реорганізувати Київську кондитерську фабрику «Рошен», яка є найстарішою з усіх фабрик КК «Рошен». Споруда, в якій розташовувались лінії з виробництва солодоців, є старою, двоповерховою. На фабриці виготовляли в основному тортів, коробкові цукерки, ще були лінії з виготовлення печива та зефіру. Технологія виробництва бісквітної продукції вимагає, щоб будівля була одноповерховою, через специфіку печей, які є широкими та громіздкими, в яких відбувається безпосередньо виробництво готової продукції, і ця умова не допускає будівлю з другим поверхом. Тому, як бачимо, Київська кондитерська фабрика не підходить для запровадження повноцінної лінії випуску продукції.

Кондитерська корпорація «Рошен» є соціально відповідальною, тому не є секретом, що на Клайпедській кондитерській фабриці в Литві кожен може побачити технологію виробництва карамелі, а також там влаштовують майстер-класи для дітей, де маленькі карамельє можуть власноруч створити цукерки. В Україні діють лише екскурсії, на які потрібно записуватись.

Для збільшення номенклатури та обсягів випуску бісквітної продукції було вирішено побудувати бісквіту фабрику в Борисполі. Для цього в оренду було взято близько 20 га землі. Оскільки місце, де має знаходитися нова фабрика, не обладнане енергетичною підстанцією та газовою підстанцією, постала потреба в необхідності їх підключення. Будівництво поділене на 2 етапи. На першому етапі будуть зроблені будівельні роботи та встановлено і запущено першу лінію з виготовлення крекерів. На перший етап було виділено 1,5 млрд грн, з них на будівельні частини необхідно 1,2 млрд гривень. В подальшому на наступний рік заплановано встановлення ще 2 ліній.

Крім всього іншого можна сказати, що будівництво бісквітної фабрики вирішить одразу 2 проблеми – це збільшення випуску і номенклатури бісквітної продукції та встановлення оновленого та енергоефективного обладнання, а також обладнання енергоефективних виробничих цехів.

На Київській кондитерській фабриці буде знято частину виробничих ліній. На фабриці залишиться лінія з виробництва «Київського торта». Через те, що частину виробничих ліній буде знято, половина всієї площі кондитерської фабрики буде пустувати. У зв'язку з цим поступила пропозиція переробити

незадіяну частину фабрики під громадський простір. На території фабрики поступили пропозиції зі створення магазину де можна буде купити готову продукцію, крім цього, можна буде побачити безпосередньо сам процес виробництва шоколаду. Такі заходи впровадження були використані на Клайпедській кондитерській фабриці, на якій кожен може побачити технологію виробництва карамелі. Крім цього, є пропозиція щодо створення технічного музею, де будуть розташовані експонати та можна буде створити певні деталі; ще одна пропозиція – створення безкоштовного катка. Проте, крім запропонованих пропозицій, через те, що велика частина фабрики буде пустувати, в один із корпусів буде перенесено офіс керівництва. На фабриці можуть організувати каток, який буде функціонувати цілий рік. Остаточо ще не вирішено, що саме буде організовано на Київській кондитерській фабриці, проте, як бачимо, пропозиції та ідеї уже є.

Бориспільська бісквітна фабрика є єдиною в своєму роді в компанії «Рошен». Планується, що ця фабрика забере на себе виробництво всієї продукції, пов'язаної з борошном.

Оглянемо обсяги виробництва основних видів продукції за 2014–2016 роки (табл. 1).

Таблиця 1

Обсяги виробництва основних видів продукції «Київської кондитерської фабрики «Рошен» [3]

№ з/п	Основний вид продукції	2014 р.	2015 р.	2016 р.
1	15.81.0 Виробництво хліба та хлібобулочних виробів	6291 т.	5152 т.	5502 т.
2	15.82.0 Виробництво сухарів, печива, пирогів і тістечок тривалого зберігання	19916 т.	16871 т.	19556,9 т.
3	15.84.0 Виробництво какао, шоколаду та цукристих кондитерських виробів	10679 т.	2743 т.	1233,4 т.

Як бачимо, підприємство скоротило обсяги виробництва усіх основних видів, зокрема, виробництво хліба та хлібобулочних виробів в 2016 році порівняно з 2014-м скоротилося на 789 т, виробництво сухарів, печива, пирогів і тістечок тривалого зберігання скоротилось на 360 т, виробни-

цтво какао, шоколаду та цукристих кондитерських виробів зменшилося на 9445,6 т.

Виробництво шоколаду та цукристих кондитерських виробів переберуть на себе Вінницька та Кременчуцька фабрики, а виробництво борошняної продукції буде зосереджено на Бориспільській фабриці.

Повна потужність Бориспільської бісквітної фабрики становить 20 тис. т на місяць, за рік це становитиме 120 тис. т продукції. Крім цього, на Вінницькій фабриці в рік виробляється 13 285,7 т продукції з борошна. Тобто виходить, що за місяць роботи Бориспільська фабрика практично виробить річну кількість продукції Київської фабрики.

Значна частина буде йти на експорт до Близького Сходу (Ірак, Саудівська Аравія, Йордан), до Східної Європи (Литва, Румунія, Болгарія) та країн СНД.

Висновки з проведеного дослідження. Випуск бісквітної продукції є різноманітним та представленим багатьма компаніями, серед яких і «Рошен». Було проаналізовано, що з випуску саме цього виду продукції «Рошен» не має лідируючих позицій, оскільки більшість продукції зосереджено на різного виду цукерках та шоколаді. Тому постала проблема, пов'язана зі збільшенням номенклатури та обсягу випуску бісквітної продукції. Першим рішенням було реорганізувати Київську кондитерську фабрику, проте це неможливо через особливості печі, в якій готується бісквітна продукція. Вирішенням цієї проблеми стало будівництво Бориспільської кондитерської фабрики. Ця бісквітна фабрика дозволить наростити потужності до 20 тис. т в місяць, що становить 60% від усієї продукції що випускають підприємства «Рошен» за рік. За рахунок цього можна розширити номенклатуру випускної продукції та збільшити імпорт в інші країни.

БІБЛІОГРАФІЧНИЙ СПИСОК:

1. Офіційний сайт кондитерської корпорації «Рошен». URL: <http://www.avk.ua/ua/uk/news>
2. Офіційний сайт кондитерської корпорації «Рошен». URL: <http://roshen.com/ua>.
3. Агентство з розвитку інфраструктури фондового ринку України. URL: <https://smida.gov.ua/>
4. Державна Служба Статистики України. URL: <http://ukrstat.org>.
5. Об'єднання виробників кондитерської, харчово-концентратної та крохмалопатокової галузей України. URL: <http://ukrkondprom.com.ua/statistika/>