

Сатылганова Э.Ш.

**СТРАТЕГИЯ КОМПЛЕКСНОГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ХЛЕБОБУЛОЧНОЙ ПРОДУКЦИИ В КЫРГЫЗСКОЙ РЕСПУБЛИКЕ**

*E.Sh. Satylganova*

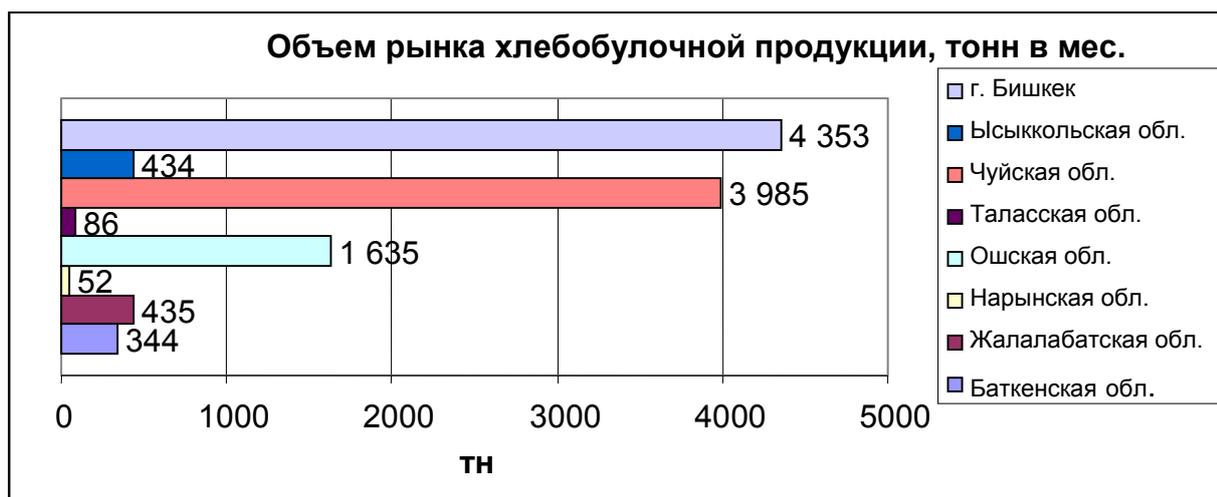
**THE STRATEGY FOR THE INTEGRATED USE OF BAKERY PRODUCTS IN THE KYRGYZ REPUBLIC**

УДК: 338.1+338.4,338.43.664 (664+630\*83)

Согласно расчетам, с учетом среднего потребления хлеба на душу населения в килограммах, в среднем объем рынка в месяц составляет 11 323 тонн или 170 943 210 сом или 4 522 307 долларов США. Среднее потребление хлеба в месяц по республике составляет 2,28 килограмма на душу населения. Из нижеприведенной диаграммы видно, что наибольшее потребление хлеба приходится на г.Бишкек и Чуйскую область, затем следуют Ошская, Иссык-Кульская и Жалалабатская области.

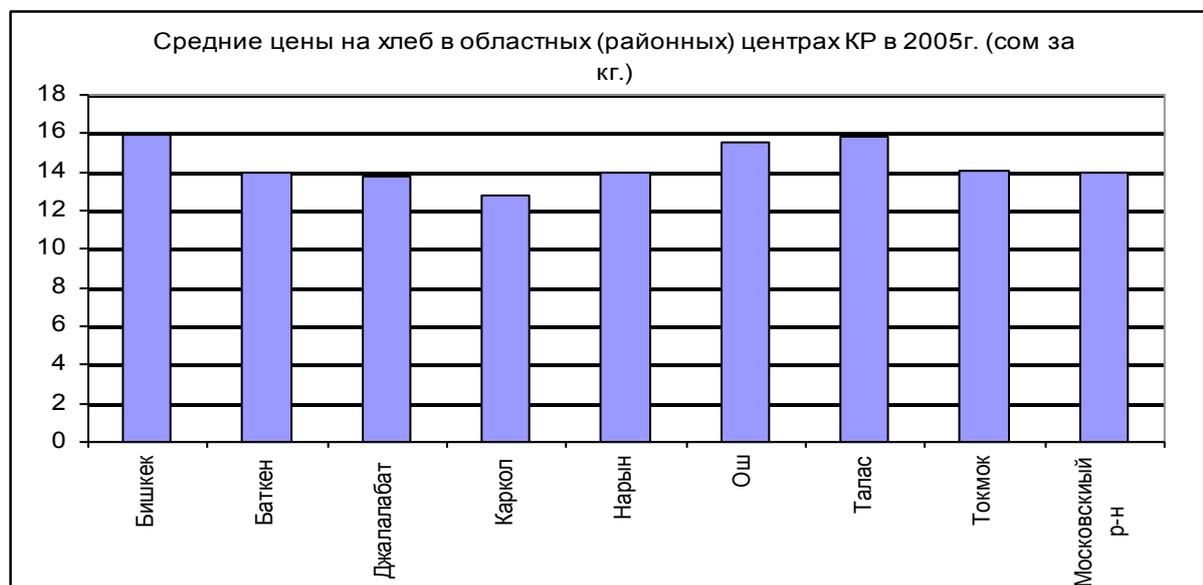
**Денежные доходы и потребление хлеба по итогам 2008 г. (в разрезе регионов).**

	Денежные доходы населения (в среднем на душу населения, сом в месяц)	Потребление хлеба (в среднем на душу населения, кг. в месяц)	Население КР	Объем рынка в мес., тн	Объем рынка в мес., сом
<b>Кыргызская Республика</b>	1 106,57	2,28	4 822 900	11 323	170 943 210
<b>Баткенская обл.</b>	1 012,06	0,9	382 400	344	5 195 669
<b>Жалалабатская обл.</b>	659,29	0,5	869 300	435	6 561 766
<b>Нарынская обл.</b>	817,35	0,21	249 100	52	789 722
<b>Ошская обл.</b>	1 067,87	1,39	1 176 000	1 635	24 677 615
<b>Таласская обл.</b>	762,87	0,43	199 900	86	1 297 664
<b>Чуйская обл.</b>	1 384,72	5,17	770 800	3 985	60 160 760
<b>Ысыккольская обл.</b>	1 489,80	1,05	413 100	434	6 548 255
<b>г. Бишкек</b>	1 478,01	5,71	762 300	4 353	65 711 759



Для анализа динамики цен взяты данные за период с января по декабрь 2008 года, как видно из диаграммы, средняя цена на хлеб за данный период выросла на 9% или 1,34 сома. Основной рост цен наблюдается в период с июня по август – на 25 тыйын, и сильный скачок в период с ноября по декабрь – на 1 сом. Согласно статистическим данным высокие цены на хлеб относительно других регионов наблюдаются в городах Бишкек, Ош и Талас. Причина высоких цен в г. Бишкек и Ош объясняется более высоким уровнем дохода населения и большим количеством самого населения. В городе Талас высокие цены обусловлены малым количеством дешевой муки местного производства, как известно, в данном регионе выгодна культивация

фасоли. Низкие цены наблюдаются в г. Каракол, так как сырьевая база мелькомбинатов этого района зачастую обеспечивается местной пшеницей.



Наиболее разнообразный ассортимент хлебобулочной продукции представлен на рынке города Бишкек, так как в городе присутствуют несколько конкурирующих производителей, использующих в целях продвижения своей продукции инструменты торгового маркетинга, это такие производители как: Элита, Brood Master, Московский, Риха, Саамал и другие. Ассортимент в г. Бишкек представлен следующими видами хлебобулочной продукции: формовой хлеб из пшеничной муки (белый, серый), формовой хлеб из ржаной муки, батон из пшеничной муки, батон из ржаной муки, лепешки, также указанный ассортимент продается в нарезном виде. В регионах ассортимент хлеба менее разнообразен и представлен в основном формовым хлебом («кирпич») в весе 450 гр. и лепешками. Упаковка хлеба произведена из тонкой прозрачной полиэтиленовой пленки, используемой для вакуумной упаковки продуктов. Расфасовка варьирует от 200 граммов до 1 килограмма, но в большинстве случаев хлеб продается в весе 450 грамм.

Целью проведенного анализа явилось выявление потребительских предпочтений покупателей, ключевыми показателями которых стали такие параметры как:

- выбор производителя хлеба;
- предпочтение вида хлебобулочной продукции (кирпич, батон, лепешка);
- место приобретения хлеба.

Кроме этого, опрос потребителей помог выявить следующие дополнительные показатели:

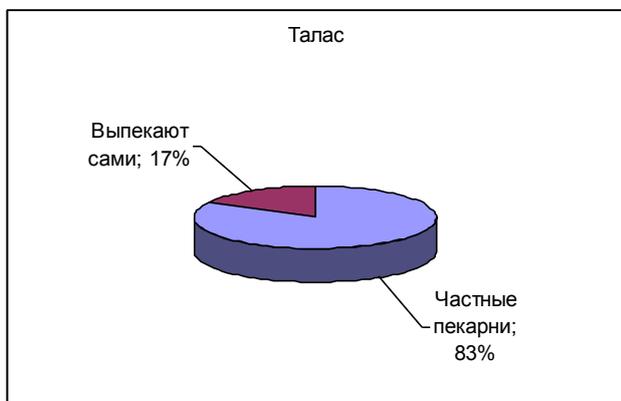
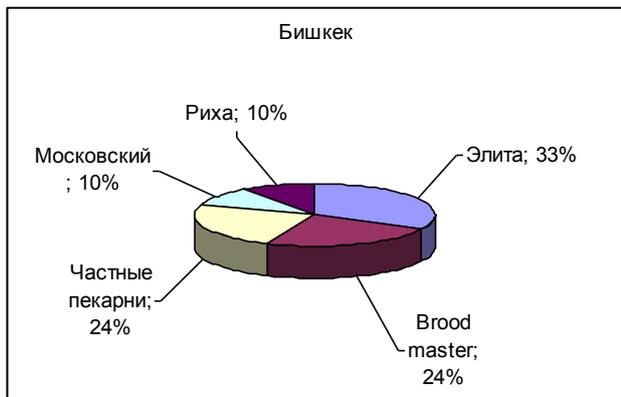
- факторы, мотивирующие выбор той или иной продукции (качество, цена, упаковка, имидж производителя);
- затрачиваемая сумма на ежедневное приобретение хлеба;
- количество приобретаемой продукции в день;
- реакция потребителей на появление новых производителей;
- источник информации влияющей на выбор продукции;
- пожелания потребителей.

Жители г. Бишкека приобретают продукцию фирмы «Элита», 24% предпочитают продукцию фирмы «Brood master», 24% покупают хлеб произведенный в частных пекарнях и по 10 % предпочтений получили производители «Московский» и «Риха». 90% жителей города Каракол приобретают хлеб выпеченный в частных пекарнях и 10% покупают хлеб фирмы «Московский». В городе Талас хлеб частных пекарен покупают 83%, а 17% хлеб выпекают сами. 90% жителей города Жалалабат приобретают хлеб, произведенный в частных пекарнях, 10% выпекают сами.

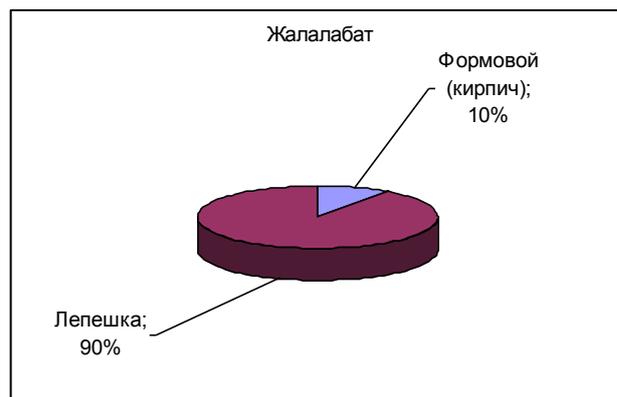
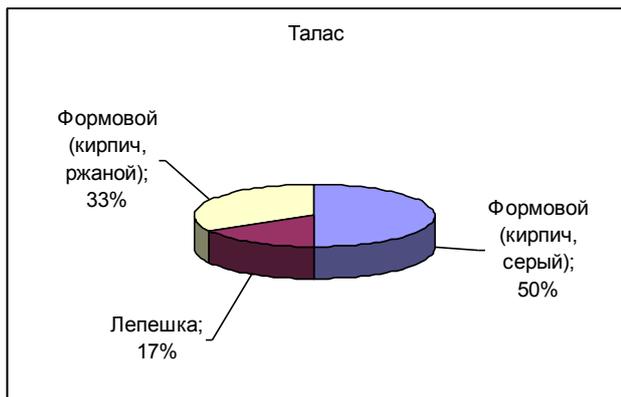
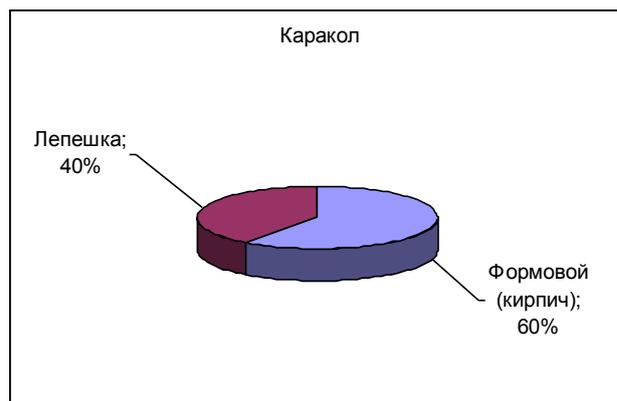
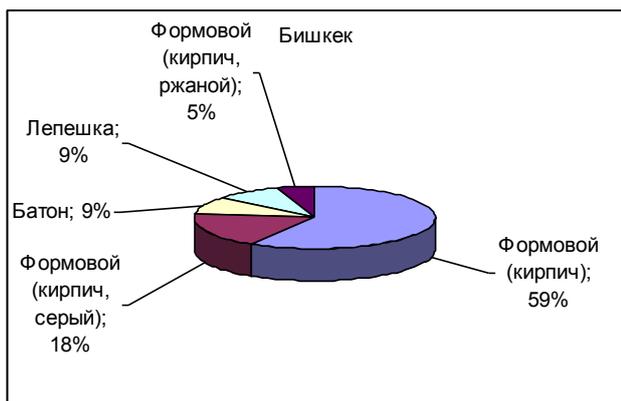
В то же время, в регионах респонденты не указали ни одного производителя хлеба, чья продукция пользуется спросом и является брендовой. Сложившаяся ситуация объясняется следующими факторами:

- 1) благосостояние большей части регионального населения не позволяет покупать более дорогой и качественный хлеб, что влечет за собой отсутствие рынка сбыта;
- 2) отсутствие у производителей маркетинговой стратегии продвижения продукции на рынке.

*Примечание: анализ отражен в процентном соотношении*



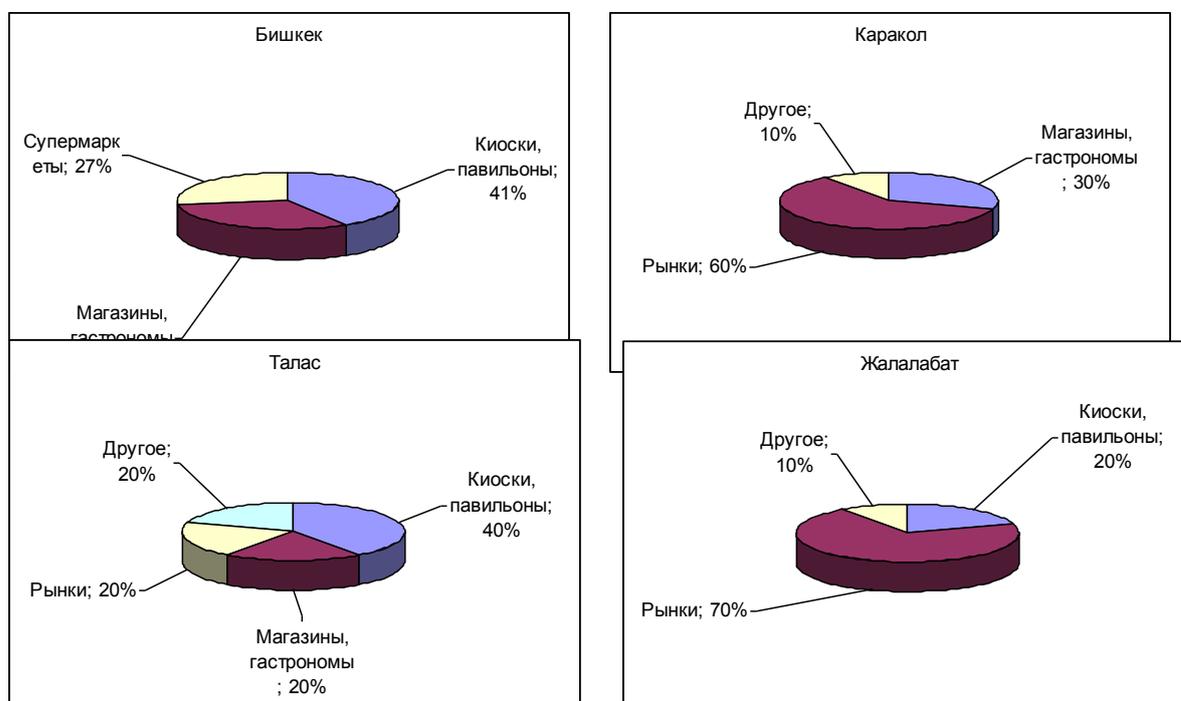
Из данного соотношения потребления определенных видов хлебобулочной продукции следует, что в г. Бишкек формовой хлеб пользуется большим спросом, чем в остальных регионах, причиной этому служит качество сырья, качество оборудования и уровень квалификации рабочих в пекарнях. Например, в городе Талас многие респонденты жаловались на качество формового хлеба, речь шла о таких недостатках, как, пустота в буханках и липкая масса в хлебе.



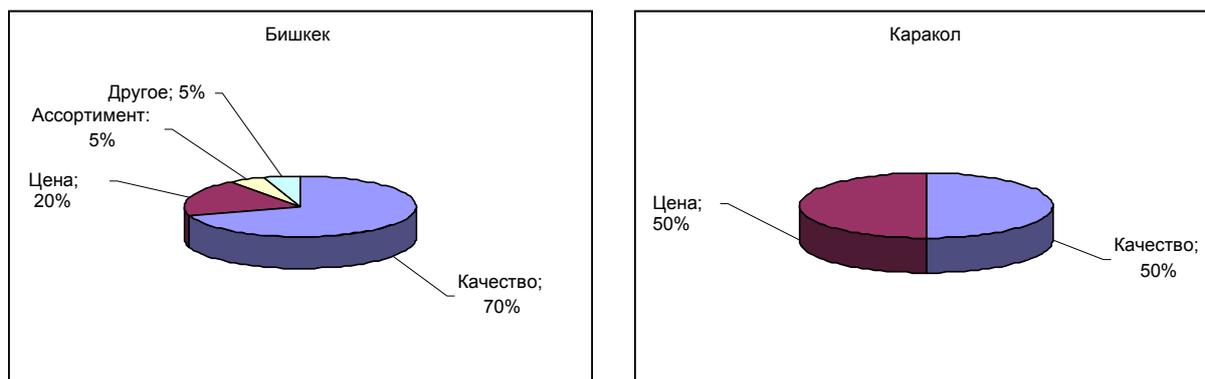
приобретают 41% в городе Бишкек, в магазинах и гастрономах 32%, в супермаркетах 27%. 30% жители города Каракол приобретают хлеб в магазинах и гастрономах, на рынках 60%, 10% приобретают хлеб в других местах (пекарни и тандыры на дому). В городе Талас 40% приобретают хлеб в киосках и павильонах, 20% в магазинах и гастрономах, на рынках 20% и 20% респондентов выпекают хлеб сами. В киосках и павильонах города Жалалабат хлеб приобретают в 20% случаев, основная масса приобретает хлеб на рынках, их доля составляет 70%, в других местах (тандыры на дому) приобретают хлеб 10% опрошенных.

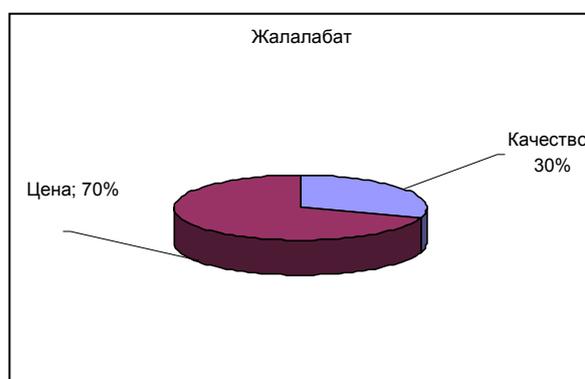
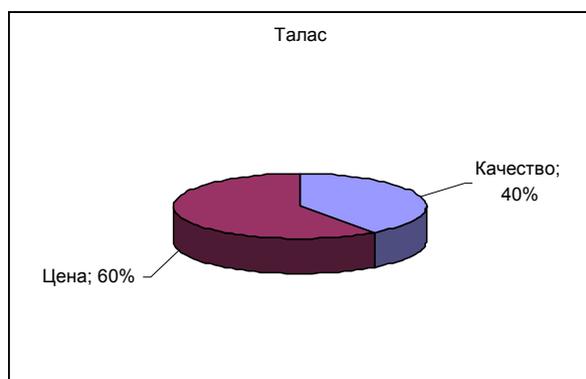
В тоже время, данное распределение говорит региональном устоявшемся традиционном характере потребления хлеба, например, в городе Жалалабат большая часть населения употребляет лепешки.

Факт того, что в городе Бишкек хлебопекарная промышленность более развита в плане развития маркетинговой составляющей производства, так как, основная масса розничной реализации хлеба происходит через розничные торговые точки. Это говорит о том, что фирмы, выпекающие хлебобулочную продукцию, реализуют свою продукцию используя торговый маркетинг, т.е. создают клиентскую базу, поддерживают дистрибуцию в торговых точках и предлагают выгодные условия для сотрудничества.

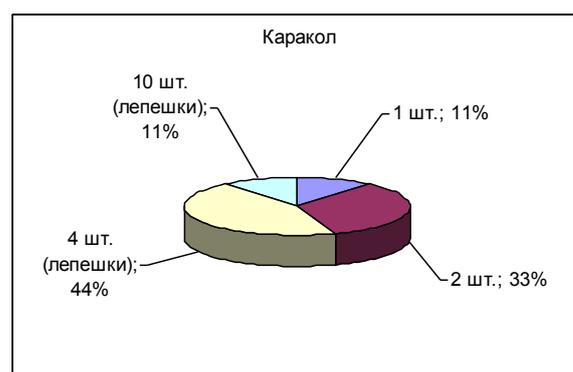
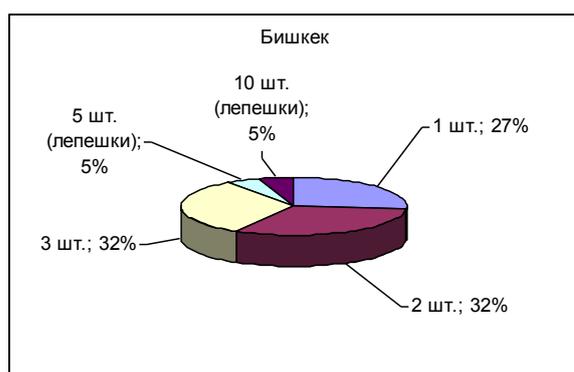
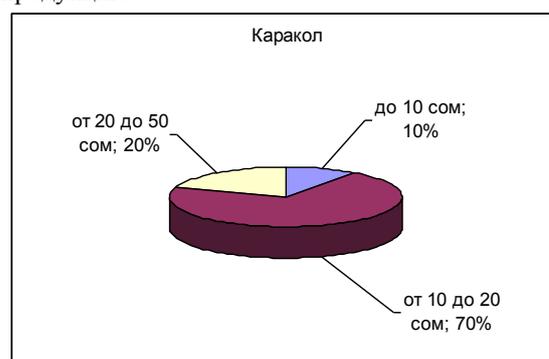
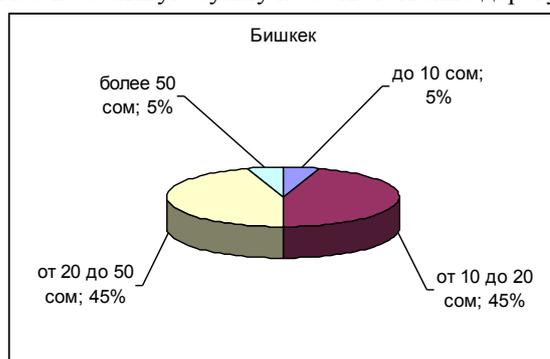


В Бишкек качество, главный фактор при выборе хлеба. 20% является цена, и ассортимент обращают внимание 5%, другие факторы занимают 5%. В городе Каракол поровну между качеством и ценой. 40% в городе Талас обращают внимание на качество продукции, остальные 60% ориентируются на цену. На выбор 30% жителей города Жалалабат влияет качество, основная масса (70%) выбирают дешевую продукцию





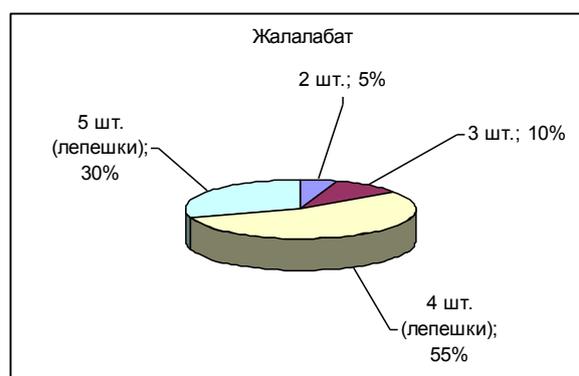
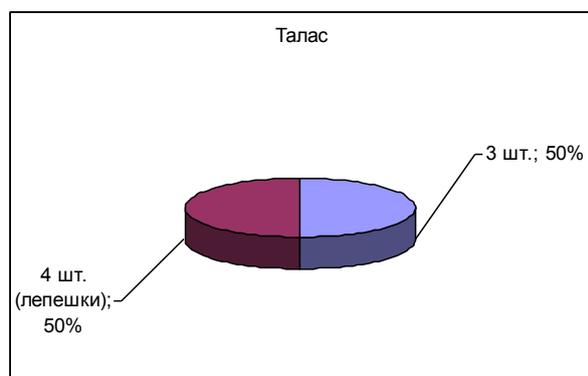
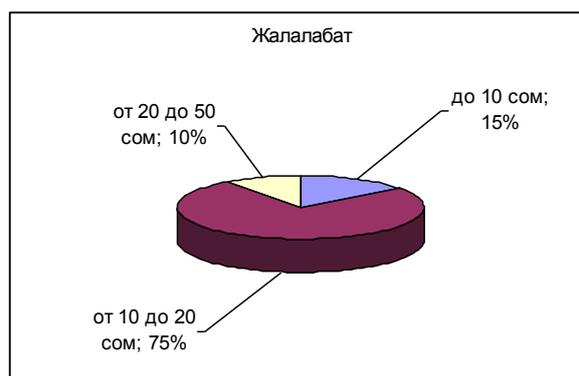
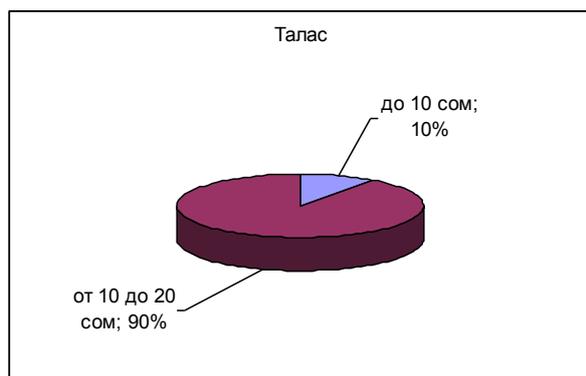
Из нижеследующих данных видно, что в ценовых пределах от 10 до 20 и от 20 до 50 сом приобретают хлеб по 45% города Бишкек. В регионах основная масса потребителей стремится приобретать продукцию в пределах от 10 до 20 сом. Отсюда следует, что материальные возможности жителей регионов не позволяют покупать хлеб на большую сумму и соответственно дорогую продукцию.



В Бишкек потребление хлеба составляет по 1 шт. формового хлеба – 27%, 2 шт. – 32%, 3 шт. – 32% и по 5% в день приобретают лепешки в количестве 5 и 10 шт. соответственно. 11% жителей города Каракол приобретают формовой хлеб по 1 шт. – 11%, 33% по 2 шт., лепешки по 4 шт. – 44%, по 10 шт. 11%. В городе Талас по 50% между 3 шт. в день формового

хлеба и 4 шт. в день лепешек соответственно. 55% города Жалалабат приобретают по 4 лепешки в день. 30% по 5 лепешек, по 2 и 3 шт. формового хлеба 5% и 10% соответственно.

Отсюда следует вывод, что среднестатистическое потребление хлеба в одной семье составляет 2 буханки формового хлеба в день, или же 4 лепешки.



Для дальнейшего совершенствования рынка зерна и хлебопродуктов, которые могут быть решены на уровне государства, это следующее:

- кардинальное изменение внешнеэкономической политики, выражающееся в прекращении импортных поставок не качественного зерна и продуктов его переработки, запрещении вывоза из республики важнейших продуктов питания из зерна, которые пользуются огромным спросом населения, например подсолнечника, ввоз в республику только недостающего количества зерна будет способствовать получению полноценной муки с микроэлементами и витаминами;

- введение закона о запрете импорта некачественного зерна и продуктов его переработки на основе введения штрафных санкций;

- функционирование экономического механизма, обеспечивающего сельскохозяйственным предприятиям в получение прибыли, обеспечение экономической безопасности сельскохозяйственных угодий, посевов зерна;

- введении законодательства защищающего права производителя зерна;

- предоставление государственных дотаций предприятиям по производству зерна; - выполнение государственного заказа с полным расчетом по действующим рыночным ценам;

- регулирование продажи зерна в другие страны;

- поддержка предприятий участников зернового рынка, занимающихся куплей-продажей зерна, с целью создания равных условий для предприятий различных форм собственности;

- создание кредитно- финансовой и налоговой систем, обеспечивающих эффективное обслуживание предприятий по производству и переработке зерна;
- организация сети предприятий оптовой торговли зерном и продуктами его переработки на базе элеваторов, хлебприемных и зерноперерабатывающих предприятий;

- создания механизма страхования экономических рисков по операциям с зерном и хлебопродуктами.

#### Литература:

1. Хаси Д. Стратегия и планирование.- С.Пб.: Питер, 2008.
2. Саавранский В.П. Организация и эффективность корпоративных структур в региональном АПК.- Кисловодск, 2007. с 5
3. Гордеев А.В. Приоритеты аграрной политики и перспективы развития сельскохозяйственных предприятий России // Экономика сельскохозяйственных и перерабатывающих предприятий. 2001 №4
4. Периодическое издание// Пищевая промышленность-М. за 2008.
5. Дамаев Д.З. Обеспечение крупных промышленных центров хлебопродуктами метод. указания М.: 2008.
6. Кыргызстан в цифрах Б.: 2008 г.- Статкомитет
7. Кудряшева А.А. продовольственная безопасность: критерии, категории, биорегуляционные средства// Пищевая промышленность 2005. №4
8. Качество 21 века. Роль качества в обеспечении конкурентоспособности и устойчивого развития/ Под ред. Т. Конти. -М.: Стандарты и качество, 2008.
9. Серебрякова Т.Г. Сельскохозяйственное сырье и качество пищевой продукции//Пищевая и промышленность. 2008. №7
10. Хаси Д. Стратегия и планирование.-С. Пб.: Питер, 2007.