

АНАЛИЗ СОВРЕМЕННОГО СОСТОЯНИЯ ХЛЕБОПЕКАРНОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ РЕСПУБЛИКИ БЕЛАРУСЬ И ПУТИ ЕЁ РАЗВИТИЯ

А. В. КОЛМЫКОВ, Л. В. ХАРИТОНОВА, И. А. ЗЕНЬКО

УО «Белорусская государственная орденов Октябрьской Революции и Трудового Красного Знамени сельскохозяйственная академия», г. Горки, Республика Беларусь, 213407, e-mail: Alex_2704@mail.ru, haritonova_lubov@mail.ru, Ravensheim@mail.ru

(Поступила в редакцию 12.12.2025)

В статье проведён комплексный анализ современного состояния и перспектив развития хлебопекарной промышленности Республики Беларусь. Рассмотрены ключевые показатели отрасли за 2021–2024 годы, выявлены системные проблемы низкой рентабельности и высокой зависимости от государственной поддержки. Предложены стратегические направления совершенствования, включающие технологическую модернизацию, развитие функционального и специализированного ассортимента, диверсификацию экспорта и внедрение ресурсосберегающих технологий, что позволит повысить конкурентоспособность отрасли на внутреннем и внешнем рынках.

Ключевые слова: АПК, продукция, структура, производство, эффективность, развитие.

This article provides a comprehensive analysis of the current state and development prospects of the baking industry in the Republic of Belarus. Key industry indicators for 2021–2024 are examined, and systemic problems of low profitability and high dependence on government support are identified. Strategic areas for improvement are proposed, including technological modernization, development of a functional and specialized product range, export diversification, and the implementation of resource-saving technologies, which will enhance the industry's competitiveness in domestic and foreign markets.

Key words: agro-industrial complex, products, structure, production, efficiency, development.

Введение. В настоящее время хлебопекарная промышленность Беларуси, являясь стратегически важной отраслью АПК, обеспечивает продовольственную безопасность страны, однако в современных условиях сталкивается с рядом системных вызовов, включая изменение потребительских предпочтений, рост конкуренции и затрат, а также технологическое отставание части предприятий, что обуславливает необходимость проведения комплексного анализа её текущего состояния для выявления ключевых проблем и обоснования конкретных путей

совершенствования, направленных на диверсификацию ассортимента, внедрение инновационных технологий и повышение конкурентоспособности отрасли на внутреннем и внешнем рынках.

Цель исследования заключается в проведении комплексного анализа текущего состояния, ключевых тенденций и проблем хлебопекарной промышленности Республики Беларусь и разработке научно обоснованных стратегических направлений и практических рекомендаций по её устойчивому развитию и повышению конкурентоспособности на внутреннем и внешних рынках.

Анализ источников. В Республике Беларусь целями принятой Государственной программы развития аграрного бизнеса на 2021–2025 гг. являются повышение конкурентоспособности сельскохозяйственной продукции и продуктов питания, наращивание экспортного потенциала, развитие экологически безопасного сельского хозяйства, ориентированного на укрепление продовольственной безопасности страны, обеспечение полноценного питания и здорового образа жизни населения.

Методы исследования. Основой исследования является системный подход к анализу современного состояния хлебопекарной промышленности и основных тенденций её развития. В процессе исследования применялись общенаучные методы теоретического познания: статистического и логического анализа, синтеза, сравнения.

Основная часть. Исследование показывает, что хлебопекарная промышленность является одной из ведущих отраслей пищевой промышленности и обеспечивает около 10 % выручки всей пищевой промышленности. Хлеб – уникальный пищевой продукт, содержащий практически все компоненты, необходимые для поддержания жизнедеятельности и здоровья человека [1].

В 2024 году производство хлебобулочных изделий составило примерно 418 тыс. тонн, что на 1,5 % больше, чем в 2022 году (412 тыс. тонн). В 2023 году наблюдался небольшой рост до 415 тыс. тонн. Такой рост связан в первую очередь с увеличением экспорта, особенно замороженной продукции, а также внедрением новых технологий, позволяющих продлевать срок хранения изделий и расширять ассортимент.

Согласно экспертным оценкам и отраслевым обзорам, после устойчивого снижения объёмов производства хлебобулочных изделий в 2010–2020 годах, в 2021–2024 годах ситуация стабилизировалась. Данные об изменении объёмов производства продукции хлебопекарной промышленности представлены на рис. 1.

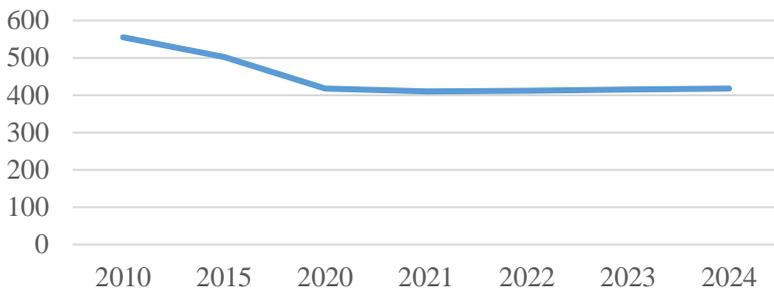


Рис. 1. Объем производства продукции хлебопекарной промышленности Республики Беларусь

Примечание. Источник: составлено автором на основании проведенного исследования.

Рынок хлебобулочных изделий Беларуси высококонцентрирован: около 89 % продукции производится государственными предприятиями, а на частные и мелкие пекарни приходится лишь 11 % рынка. Крупнейшими игроками являются «Минскхлебпром» (20 % рынка), предприятия «Белкоопсоюза» (15 %), а также «Берестейский пекарь», «Витебскхлебпром» и «Борисовхлебпром» (по 10 % каждый). Прочие производители занимают 35 % рынка, что говорит о наличии определенной конкуренции.

В структуре рынка хлебопекарной промышленности за 2021–2024 годы также произошли изменения. Структура рынка представлена на рис. 2.



Рис. 2. Структура рынка хлебопекарной промышленности Республики Беларусь
Примечание. Источник: составлено автором на основании проведенного исследования.

Наибольшая доля по-прежнему принадлежит государственным предприятиям системы Минсельхозпрода – около 65 %. На долю предприятий «Минскхлебпрома» приходится примерно 20 %, а «Белкоопсоюза» – 15 %. Это подтверждает высокий уровень концентрации отрасли, однако в последние годы отмечается рост доли инновационных и малых производителей, специализирующихся на нишевых и экологических продуктах. Эффективность отрасли поддерживается за счет постоянной модернизации и внедрения новых технологий. За последние годы были проведены масштабные реконструкции хлебозаводов, заменено устаревшее оборудование на современные энергоэффективные печи, внедрены системы управления качеством, соответствующие международным стандартам ISO и HACCP. Это позволило снизить издержки и повысить конкурентоспособность продукции на внутреннем и внешнем рынках [2].

Однако рентабельность производства хлеба в Беларуси остается низкой, что связано с паритетом цен на сырье и готовую продукцию, а также высокой степенью износа оборудования (более 60–70 %).

В целом, хлебопекарная промышленность Беларуси демонстрирует стабильную работу и обеспечивает население широким ассортиментом продукции. Основные направления повышения эффективности связаны с дальнейшей технической модернизацией, внедрением инновационных технологий и расширением рыночных возможностей как внутри страны, так и за ее пределами. На рис. 3 представлена диаграмма, отражающая прибыль от реализации продукции хлебопекарной отрасли по областям за 2020–2023 годы, с экстраполяцией на 2024 год.

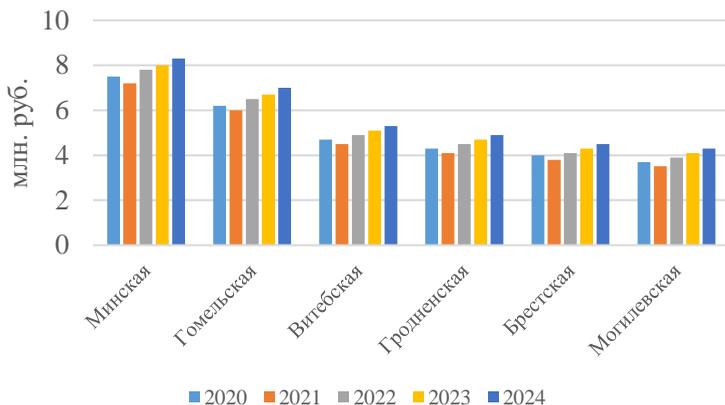


Рис. 3. Прибыль от реализации продукции хлебопекарной отрасли Республики Беларусь (по областям)

Примечание. Источник: составлено автором на основании проведенного анализа.

Исходя из данных рис. 3 можно сделать вывод об общей закономерности изменения прибыли от реализации по областям. Так, в 2024 году во всех областях отмечался спад, вызванный ростом цен на сырье, в частности на муку (рост составил около 10 %). Данную ситуацию можно объяснить трудностями, связанными с пандемией, а также ухудшением отношений с западными странами.

Как показывают данные рис. 3, наиболее высокую прибыль демонстрируют Минская и Гомельская области. Это связано с их долей в общем производстве продукции хлебопекарной отрасли (Минская область занимает около 30 %, а Гомельская почти 25 %). Кроме того, высокая позиция Минской области объясняется большим количеством предприятий и долей рынка, которую занимают крупные предприятия (КУП «Минскхлебпром» занимает около 20 % рынка хлебопекарной отрасли).

Хлебопекарная промышленность является одной из ключевых отраслей пищевой индустрии Республики Беларусь, обеспечивающей население страны продуктами первой необходимости. Её развитие тесно связано с историческими традициями, культурными особенностями и экономической стабильностью государства. Однако современные вызовы, такие как глобализация рынков, изменение потребительских предпочтений и экологические ограничения, требуют поиска новых путей совершенствования отрасли. В условиях усиления конкуренции на международных рынках и повышения требований к качеству продукции белорусская хлебопекарная промышленность должна адаптироваться к новым условиям, внедряя инновационные технологии [3].

Одним из ключевых направлений совершенствования хлебопекарной промышленности является модернизация оборудования и технологий производства. Это создает серьезные ограничения для роста производительности и качества продукции. Так, старые печи часто не обеспечивают равномерную выпечку изделий, что снижает их внешний вид и потребительские свойства. Кроме того, высокие затраты на обслуживание и ремонт такого оборудования увеличивают себестоимость продукции. Внедрение современных автоматизированных линий, оснащенных программным управлением, позволяет решить эти проблемы. Такие системы способны точно контролировать температуру, влажность и время выпечки, что значительно улучшает качество продукции. Примером успешной модернизации может служить опыт Минского хлебозавода №2, который недавно заменил устаревшее оборудование на современные линии немецкого производства. В резуль-

тате предприятие смогло не только повысить объемы выпуска продукции, но и существенно улучшить её качество, что позволило расширить ассортимент и выйти на новые рынки [4].

Экологизация производства становится все более актуальной в условиях растущего внимания к экологическим проблемам. Хлебопекарные предприятия являются значительными потребителями энергии и воды, что делает их ответственными за минимизацию негативного воздействия на окружающую среду. Одним из эффективных решений является внедрение энергоэффективных технологий, таких как использование биотоплива или установка систем рекуперации тепла. Так, некоторые предприятия Гродненской области уже перешли на использование биогаза, получаемого из органических отходов, что позволило существенно снизить затраты на энергоснабжение. Кроме того, внедрение замкнутых циклов производства, где отходы перерабатываются в полезные материалы, также способствует устойчивому развитию отрасли.

Развитие экспортного потенциала хлебопекарной промышленности является стратегически важным направлением для Республики Беларусь. Традиционно белорусская продукция поставляется в страны Евразийского экономического союза, где она пользуется спросом благодаря доступным ценам и высокому качеству. Однако возможности выхода на новые рынки остаются недостаточно реализованными. Так, страны Африки и Ближнего Востока представляют значительный интерес для белорусских производителей благодаря растущему спросу на доступные и качественные продукты питания. Однако для успешного выхода на эти рынки необходимо не только адаптировать продукцию под местные предпочтения, но и обеспечить соответствие международным стандартам качества. В этом контексте важно отметить усилия Министерства сельского хозяйства и продовольствия, которое активно поддерживает предприятия в получении сертификатов ISO и других международных стандартов. Так, в 2023 году несколько белорусских хлебозаводов получили сертификаты Halal, что позволило им начать поставки продукции в страны с преимущественно мусульманским населением [6].

Также следует отметить, что благодаря технологиям шоковой заморозки и упаковки в модифицированной газовой среде срок годности хлебобулочных изделий увеличен с 96 часов до 90–180 дней, что открыло доступ к рынкам Китая, Израиля и США. В 2024 г. доля экспорта в общем объеме производства достигла 18–20 %, при этом 86 % поставок по-прежнему ориентированы на Россию. Для снижения рисков

геополитической зависимости Беларусь активно развивает сотрудничество с ЕАЭС в области стандартизации: в 2024 г. гармонизированы 660 межгосударственных стандартов, включая требования к безопасности упаковки и маркировке пищевой продукции. Это позволяет белорусским предприятиям соответствовать международным нормам и конкурировать с европейскими производителями [5].

Важным элементом модернизации является цифровизация производств. Внедрение систем управления качеством (НАССР) и логистических платформ оптимизирует цепочки поставок, сокращая издержки на 10–15 %. Так, КУП «Минскхлебпром» автоматизировал учёт сырья, что снизило потери муки на 7 %. Одновременно растёт роль малого бизнеса: более 400 торговых объектов имеют собственные мини-пекарни, выпускающие 30 % булочных и сдобных изделий. Такая модель, сочетающая локальное производство с франчайзинговыми сетями (например, «Хлебный дом»), обеспечивает гибкость и быстрое реагирование на изменения спроса.

Кадровый вопрос остается одним из самых сложных аспектов развития хлебопекарной промышленности. Современное производство требует высококвалифицированных специалистов, владеющих как традиционными навыками работы с тестом, так и знаниями в области инновационных технологий. Однако сегодня наблюдается дефицит квалифицированных кадров, что связано с невысокой оплатой труда. Кроме того, износ оборудования (60–70 %) ограничивает рост производительности. Решением может стать государственная программа переподготовки специалистов на базе профессионально-технического колледжа хлебопечения, где в 2021 г. начали внедрять курсы по работе с инновационными добавками и композитными смесями. Так, в Брестской области успешно функционирует программа стажировок для студентов пищевых колледжей, что позволяет им получить ценный опыт и закрепиться в отрасли после окончания обучения. Кроме того, важно повышать престиж профессии через информационные кампании и конкурсы профессионального мастерства, такие как «Лучший пекарь года». Кроме того, в 2025 г. планируется разработка 130 новых ГОС-Тов, включая стандарты для диабетических и обогащённых хлебобулочных изделий, что создаст правовую основу для выпуска специализированной продукции.

Перспективным направлением остаётся импортозамещение сырья. Использование местных ингредиентов, таких как льняная мука и ягодные добавки, не только снижает зависимость от иностранных постав-

щиков, но и усиливает конкурентные преимущества. Например, РУП «НПЦ НАН Беларуси по продовольствию» разработало линейку хлебов с черникой и клюквой, которые уже тестируются в школах для коррекции нутриентного дисбаланса у детей.

Заключение. Таким образом, обобщая вышеизложенное, можно сделать вывод, что развитие хлебопекарной промышленности Беларуси зависит от синтеза инноваций, государственной поддержки и ориентации на глобальные тренды. Перспективы развития хлебопекарной промышленности Республики Беларусь напрямую зависят от способности отрасли адаптироваться к современным вызовам. Модернизация оборудования, расширение ассортимента, экологизация производства, развитие экспорта, решение кадровых вопросов и цифровизация – все эти направления являются взаимосвязанными и требуют комплексного подхода. Перспективы отрасли связаны с синтезом инноваций (от био-разлагаемой упаковки до smart-пекарен), господдержки (стандартизация, энерготарифы) и рыночной адаптивности. Реализация этих направлений к 2030 году позволит Беларуси закрепиться в нише премиального и функционального хлебопечения, снизив зависимость от сырьевого импорта и конъюнктуры традиционных рынков.

Список литературы

1. Государственная программа «Аграрный бизнес» на 2021–2025 годы: Постановление Совета Министров Республики Беларусь 1 февраля 2021 г. № 59. – [Электронный ресурс]. – URL: https://mshp.gov.by/documents/ab_2025.pdf?ysclid=19whjh0wth387956703 (дата обращения: 19.11.2025).
2. Гусаков, В. Г. Экономика агропромышленного комплекса Беларуси: современные вызовы и стратегия роста / В. Г. Гусаков. – Минск: Белорусская наука, 2023. – 455 с.
3. Министерство сельского хозяйства и продовольствия Республики Беларусь. – Государственная программа «Аграрный бизнес» на 2021–2025 годы. – Минск, 2020.
4. Стратегия развития пищевой и перерабатывающей промышленности Республики Беларусь на период до 2030 года / Колл. авторов; под общ. ред. Министерства сельского хозяйства и продовольствия. – Минск, 2022.
5. Технологии шоковой заморозки и их влияние на сохранность качества хлебобулочных изделий / Д. С. Рудько // Холодильная техника. – 2023. – № 8. – С. 32–37.
6. Федоренко, В. Ф. Логистика и управление цепями поставок в АПК: проблемы цифровизации / В. Ф. Федоренко. – Минск: БГТУ, 2022. – 210 с.