

ДОСЛІДЖЕННЯ ТЕНДЕНЦІЙ РОЗВИТКУ РИНКУ БОРОШНЯНИХ КОНДИТЕРСЬКИХ ВИРОБІВ В УКРАЇНІ

Лебединець Андрій Ігорович

здобувач наукового ступеня доктора філософії,
Львівський торговельно-економічний університет
alebedynets1@gmail.com
ORCID: 0000-0002-4478-9758

Анотація. У статті досліджено основні тенденції розвитку ринку борошняних кондитерських виробів в умовах воєнного стану та із врахуванням рівня вразливості до негативних спадів в економіці країни. Метою статті є дослідження пріоритетних тенденцій сталого розвитку українського ринку борошняних кондитерських виробів для прийняття обґрунтованих товарознавчих та підприємницьких рішень. Доведено, що український ринок борошняних кондитерських виробів є одним з найбільш розвинутих та привабливих у вітчизняній харчовій промисловості. У ході дослідження обсягів реалізованої продукції за видами діяльності виявлено тенденцію до стабільного зростання виробництва борошняних кондитерських виробів. Підтверджено, що більшу частину торговельного асортименту борошняних кондитерських виробів формують вітчизняні виробники, які наращують постачання внутрішнім та зарубіжним споживачам. Наголошено, що основними факторами впливу на обсяг виробництва є споживчий попит, ціни на сировину та енергоресурси, кадрову забезпеченість на підприємствах. Аналіз спеціальної літератури дозволив констатувати, що виробники використовують різноманітні методи привернення уваги споживачів за рахунок розширення асортименту, що допомагає мінімізувати виробничі витрати та надати ринку якісний продукт за доступною ціною. Певний інтерес викликає дослідження експортних та імпорتنих операцій на ринку борошняних кондитерських виробів. Особливу увагу приділено встановленню напрямів підвищення конкурентоспроможності на вітчизняному ринку борошняних кондитерських виробів. Визначено основні тенденції сталого розвитку українського ринку борошняних кондитерських виробів. Запропоновано процедури при впровадженні системи менеджменту якості та безпеки для борошняних кондитерських виробів, реалізація яких має істотне значення у забезпеченні стабільності якості та конкурентоспроможності продукції на споживчому ринку. Подальші дослідження мають спрямовуватися на розробку теорії та методики сегментації ринку з походження борошняних кондитерських виробів, а також визначення частки основних операторів ринку.

Ключові слова: асортимент, борошняні кондитерські вироби, виробництво, економіка, моніторинг, попит, потреби, ринок, споживач, сталий розвиток, товар, ХАССП, якість.

DOI: <https://doi.org/10.32782/bsnau.2025.3.16>

Постановка проблеми у загальному вигляді. Протягом останніх кількох років, незважаючи на воєнний стан та зниження купівельної спроможності населення, ринок борошняних кондитерських виробів в Україні демонструє позитивну динаміку. Харчова продукція є галуззю, що орієнтована на задоволення базових потреб споживачів, тому вона менше за інші галузі схильна до значних коливань і характеризується відносно стабільним попитом, але безпосередньо залежить від рівня життя населення. У складі харчової промисловості кондитерська галузь, навпаки, більше орієнтована на задоволення додаткових потреб споживача, але показує низький рівень вразливості до негативних спадів в економіці країни та світу в цілому.

Основними причинами проблемного становища ринку борошняних кондитерських виробів є: зниження попиту на борошняні кондитерські вироби передусім через зниження купівельної спроможності населення в 2020 році; зростання вартості сировини: борошна (зростання цін на борошно), цукру (зменшення врожаю), яєць (сезонні цінові коливання); а також старіння плантацій какао (Індонезія, Бразилія, Еквадор тощо); загострення конкуренції з боку імпоротної продукції внаслідок встановлення зони вільної торгівлі між ЄС та Україною;

зростання боргового навантаження окремих виробників через скорочення прибутків й залежність від імпоротної сировини. Постає необхідність проведення моніторингу ринку борошняних кондитерських виробів з метою забезпечення сталого розвитку, що зумовлює актуальність даної тематики.

Аналіз останніх досліджень і публікацій. Дослідження діяльності ринку борошняних кондитерських виробів та виявлення основних тенденцій сталого розвитку висвітлювалися у працях провідних вчених: Басова О. О. [5, с. 29-36], Тичинської А. І. та Наумової М. А. [6, с. 47-59], Галушко О. С. [7, с. 15-21], Кроніковського Д. О. [8] та ін. Зарубіжними та вітчизняними науковцями було теоретично обґрунтована необхідність проведення моніторингу ринку борошняних кондитерських виробів як важливого фактору розвитку національної економіки. Цей висновок можна зробити, спираючись на дослідження та публікації таких вчених, як Kovalchuk K., Bodak M., Katruk M. [4], Бойдуник Р. М., Палько Н. С., Давидович О. Я. [9], Резвих Н. І., Федоренко Л. Є. [10], Жукова В. Ф., Тарасенко В. Г. [11] та ін.

Однак, для ринку борошняних кондитерських виробів характерні такі тенденції: падіння купівельної спроможності населення; тренд на здорове харчування, яке

виключає вживання солодкої борошняної продукції; укрупнення часток великих гравців на ринку (Рошен, Конті, Монделіс та інших); зростання обсягів експорту, в тому числі найбільшим гравцем на ринку – Рошен; розвиток ритейлерами власного виробництва, а також крафтового сегменту. Все це зумовлює необхідність проведення подальших досліджень.

Постановка завдання. Основною метою статті є дослідження пріоритетних тенденцій сталого розвитку українського ринку борошняних кондитерських виробів для прийняття обґрунтованих товарознавчих та підприємницьких рішень.

Результати дослідження. Український ринок борошняних кондитерських виробів є одним з найбільш розвинутих та привабливих у вітчизняній харчовій промисловості. Моніторинг стану та дослідження тенденцій сталого розвитку ринку борошняних кондитерських виробів свідчить, що основним джерелом формування пропозиції на ринку є вітчизняне виробництво, його продукція становить близько 90% в загальному обсязі, і лише 10% припадає на імпорт. Ринок борошняних кондитерських виробів є висококонцентрованим, на ньому здійснює підприємницьку діяльність до 650 компаній [1]. Протягом останніх років у кондитерській галузі майже

20% підприємств постраждали від воєнних дій чи були закриті. Обсяги виробництва скоротилися на 10-12%, але це не спричинило дисбаланс чи дефіцит продукції на ринку, оскільки у відсотковому співвідношенні через міграцію населення та зниження купівельної спроможності обсяги споживання теж скоротилися.

Кондитерський ринок України представлений декількома виробниками: корпорація «Рошен»; кондитерська фабрика «АВК»; виробниче об'єднання «Конті»; корпорація «Бісквіт-шоколад»; кондитерська фабрика «Житомирські ласощі», кондитерський дім «Вацак», Київський Булочно-Кондитерський Комбінат (БКК), ТОВ «ЛА ТАРТА», компанія «ТМ Nonpareil» та ін.

З огляду на скорочення зарубіжних поставок, змін логістичних маршрутів, подорожчання сировини, особливо какао-бобів і олії, та інших макроекономічних чинників український ринок борошняних кондитерських виробів протягом 2020–2024 років стабільно зростає (рис. 1).

Більшу його частину формують вітчизняні виробники, які нарощують постачання внутрішнім та зарубіжним споживачам. Асортимент серед компаній хоч і широкий, часто повторюється. Головними відмінностями товарів різних виробників є ціна та якість, унікальних продуктів

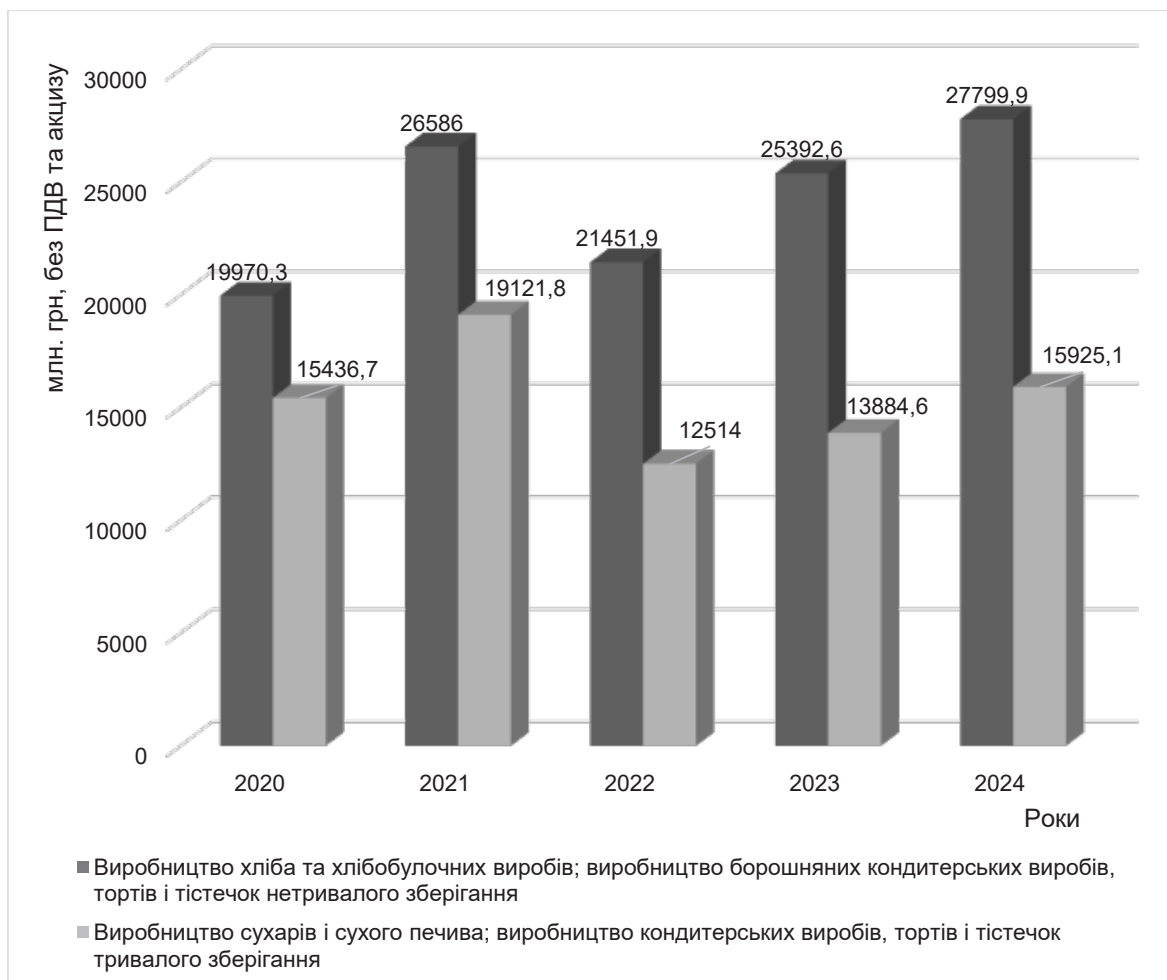


Рис. 1. Обсяг реалізованої продукції за видами діяльності упродовж 2020–2024 років
Джерело: побудовано авторами на основі [2]

достатньо. Найбільші гравці активно розширюють асортименти, виводячи нові види товарів, наприклад солоні вафлі Світоч.

Ціни майже на всі продукти зросли протягом 2022–2024 рр., переважно через зростання вартості енергоресурсів, логістики та окремих видів сировини. Однак через блокування експорту зерна в Україні було нарощування виробництва борошна, що почасти вплинуло на зниження цін на печиво, вафлі та круасани.

Експорт борошняних кондитерських виробів з України складає близько 23–25% обсягів виробництва. Цей сегмент ринку Євросоюзу досить насичений, що потребує від українських виробників розширення власного асортименту, а також приведення якості продукції до європейських стандартів. Слід, відзначити, що українська продукція зарекомендувала себе на іноземних ринках та затребувана [1]. Найбільшими країнами-споживачами за даними 2024 року є Молдова, Польща, Румунія. Продукція кондитерської промисловості – це товари з доданою вартістю, тому потрібно збільшувати їх експорт на зовнішні ринки. Причиною зростання став активний процес переорієнтації експортерів кондитерських виробів на нові, часто не традиційні для України міжнародні ринки. У найближчий час планується розглянути питання щодо виходу українських товарів на такі ринки як Індія, Гана, Нігерія, Китай [3].

Імпорт переважно складається з відомих торгових марок, що зарекомендували себе на ринку. До 2021 багато компаній імпортували різноманітні дорогі товари маловідомих брендів, з початком війни обсяги їх знизилися майже до нуля.

Це дає підставу для твердження, що серед глобальних тенденцій на ринку борошняних кондитерських виробів виокремлюються наступні:

- посилення конкуренції через зниження темпів приросту споживання продукції на світовому ринку;
- багато українських виробників відкривають нові експортні напрями та розширюють присутність на іноземних ринках;
- обсяг споживання кондитерських виробів на основі цукру скорочується, але водночас у споживачів спостерігається зростання поведінки «інтуїтивного харчування» та відмова від обмежень, які діяли раніше.

В даний час виробникам борошняних кондитерських виробів, насамперед середнього та малого бізнесу, рекомендується впроваджувати сучасні системи контролю якості та безпеки виробленої продукції. Управління ризиками в межах системи НАССР полягає у визначенні та контролі параметрів технологічного процесу, продукту та виробничого середовища, що впливають на безпеку виготовленої продукції. Харчові підприємства малого та середнього бізнесу, як правило, не повною мірою усвідомлюють важливість від впровадження систем менеджменту та пов'язують це з додатковими грошовими та тимчасовими витратами. Основними перешкодами для впровадження та подальшої підтримки системи менеджменту харчової безпеки, є труднощі із моделюванням, розробки, впровадження та обслуговуванням (підтриманням) системи НАССР.

Результати дослідження розвитку систем управління безпекою борошняних кондитерських виробів, наявних переваг та ефективності від впровадження, дозволили згрупувати переваги системи менеджменту харчової безпеки (рис. 2). Впровадження, вдосконалення та підтримка системи менеджменту харчової безпеки на підприємстві дозволить не тільки покращити результати діяльності в галузі безпеки виробленої продукції та досягти стабільності якості, але і визначити траєкторії покращення для розширення власних можливостей. Доцільно зазначити, що управління ризиками при виробництві борошняних кондитерських виробів в межах системи НАССР полягає у визначенні та контролі параметрів технологічного процесу, продукту та виробничого середовища, що впливають на безпеку готової продукції.

Кондитерський ринок України не обмежується тільки відносинами в системі виробник – кінцевий споживач. Тут існує і розвивається сегмент, який дуже цікавий для міні-пекарень, операторів готельно-ресторанного сектора, сервісів швидкої доставки їжі в офіси та інших бізнесів із сфери громадського харчування. Основними факторами розвитку цього сектора ринку є: зростання кількості малих пекарень, які можуть дуже легко змінювати асортимент продукції відповідно до запитів клієнтів; популярність пекарень-кафе, де можна не тільки купити свіжий кондитерський виріб, але і тут же спробувати його; широке застосування при виробництві продукції сучасних автоматизованих машин, що дозволяють випустити широкий спектр продукції високої якості.

На ринку зростає інтерес до кондитерських виробів із меншим вмістом цукру та консервантів, тобто використання натуральних інгредієнтів. Виробники пропонують продукцію з підсолоджувачами, випічку з вівсяного або гречаного борошна. Кондитери практикують змінювати компоненти-замінники на ягідний сік ягід та натуральні рослини.

Все більше впливає на споживчий попит унікальність асортименту: вироби ручної роботи, рідкісні смакові поєднання, привабливі пакувальні рішення. Оригінальний дизайн, нестандартні форми, наприклад у вигляді тварин, або креативний декор, все більше привертають увагу споживачів. Крім того, спостерігається тренд на персоналізовані та інтерактивні рішення. Наприклад, популярність набирають кондитерські вироби, в яких заховані інтерактивні компоненти – зони для малювання, приховані повідомлення-вітання тощо. Основні тренди в оформленні чи подачі кондитерських виробів, які розвивалися протягом останніх років: торт на боці або верхом наперед, бенто-торти або як аналог Cake to go (тортик на одного в паперовому стаканчику), японські моти на основі рисового тіста та дзеркальні торти – покриті глянцевою глазур'ю.

Зростає попит на тару, безпечну для довкілля та екологічну упаковку. На ринку представлені варіанти упаковки, виготовленої з різних матеріалів, зокрема паперові крафт-бокси тощо.

Як свідчать проведенні дослідження вплив соціальних мереж має велике значення на формування споживчого попиту. Нові тренди на незвичайні смаки,

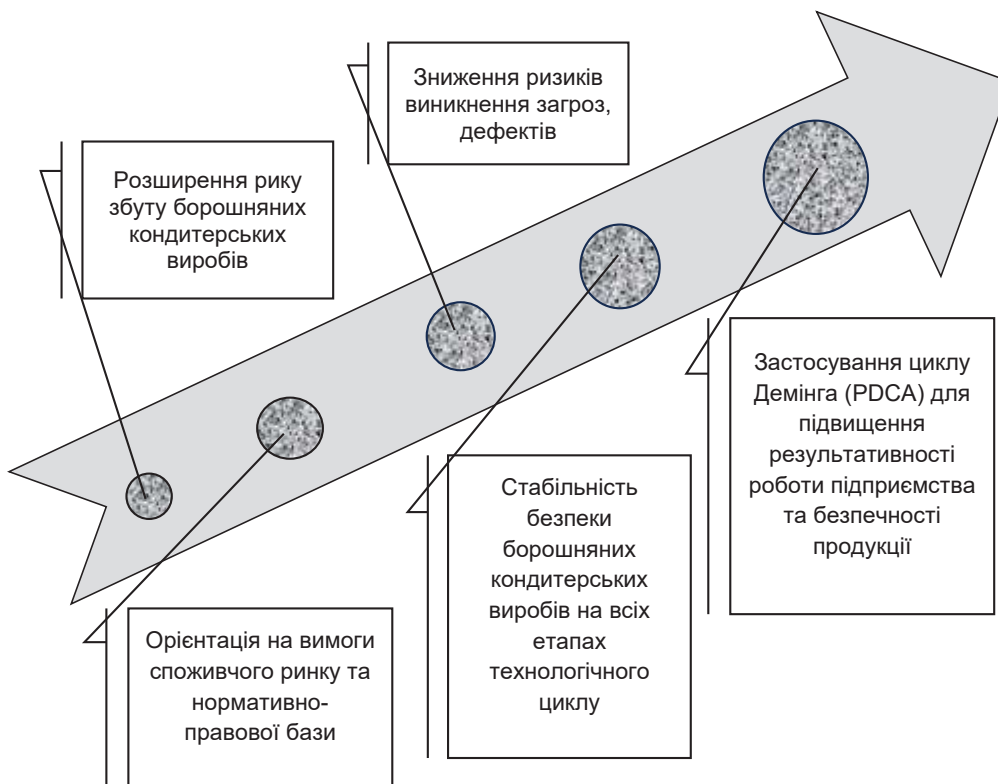


Рис. 2. Переваги від впровадження системи управління харчовою безпекою

Джерело: авторська розробка

яскраву упаковку та культові форми часто формуються популярними блогерами, що стимулює емоційне споживання та ажіотажний попит. Продукція повинна бути не тільки смачною, а й достойною Instagram, щоб фото можна було викласти в інтернет. Споживач висуває нову вимогу – національна ідентичність: «Зроблено в Україні» зараз надзвичайно популярне не лише в Україні, а й за її межами.

Смачні та солодкі продукти – один із найпопулярніших та найдоступніших способів упоратися зі стресом та тривожністю, їх споживання зростає в будь-яких економічних умовах.

Тому ринок борошняних кондитерських виробів залишається одним із провідних сегментів FMCG в Україні.

Висновки. Результати дослідження ринку борошняних кондитерських виробів за певними категоріями дозволяють зробити такі висновки. Виробництво є основою ринку, зараз найбільші гравці покривають 95% внутрішнього попиту [1]. Основними факторами впливу на обсяг виробництва є споживчий попит, ціни на сировину та енергоресурси, кадрову забезпеченість на підприємствах. Найбільші гравці займають значну частину ринку, близько третіх займають малі регіональні виробники з невеликим асортиментом, переважно печиво. Ринок має нішу для нових гравців, проте організація великого виробництва та конкурентної боротьби потребує значних інвестицій. Споживання, яке залежить від кількості споживачів та рівня купівельної спроможності, не мало тенденції до значного зростання у поточному періоді. Попит є постійним, більшість споживачів (близько 60%) мають

сформовані переваги за видом продукції та брендами. Однак виробники використовують різноманітні методи привернення уваги споживачів за рахунок розширення асортименту, що допоможе мінімізувати виробничі витрати та надати ринку якісний продукт за доступною ціною.

Згідно з проведеними дослідженнями, можна прогнозувати такі зміни:

- поліпшення позицій найбільших гравців, зростання консолідації. Через загальні несприятливі умови для створення нової компанії (зростання витрат на просування, запуск виробництва, падіння споживання) гравці будуть поглиблювати свій вплив, закриваючи вільні ніші.

- подальше зменшення імпорту. В даний час імпорт має тенденцію до зниження, багато фірм більш відчутно реагують на позиції, що не продаються, прибираючи їх з асортименту. Ситуація може змінитися після припинення воєнних дій, відновлення економіки та зростання споживчого попиту на продукти із високою ціною.

- збільшення експорту. Через падіння внутрішнього споживання дедалі більше гравців планують виходити на зовнішні ринки, надалі прогнозується зростання експорту на 10–15%.

- подальше збільшення цін. У 2025 році на ринку сировини, енергоресурсів та палива відбуваються зміни у бік зростання, тому очікується ще одне підвищення цін на борошняні кондитерські вироби.

У подальших наукових дослідженнях необхідно сконцентрувати увагу на розробку теорії та методики сегментації ринку з походження борошняних кондитерських

виробів, а також визначення частки основних операторів ринку. Це дозволить сформулювати список основних операторів ринку; здійснити їх структурування (загальна

інформація, види діяльності та спеціалізація; товарні групи, торгові марки та асортимент; регіональна представленість); виявити ступінь конкуренції та небезпеки.

Список використаної літератури:

1. Аналіз ринку кондитерських виробів в Україні. 2024 рік. URL: <https://pro-consulting.ua/ua/issledovanie-rynka/analiz-rynka-konditerskih-izdelij-v-ukraine-2024-god>
2. Державна служба статистики України. URL: <https://www.ukrstat.gov.ua/>
3. Об'єднання виробників кондитерської, харчоконцентратної та крохмалопатокової галузей України. URL: <https://ukrkondprom.com.ua/>
4. Kovalchuk K., Bodak M., Katruk M., Gyrka O., Tkachenko A., Guba L., Havrylyshyn V. Influence of raw materials on the change of crystal structure of gingerbread in the storage process. *Technology audit and production reserves*. 2020. № 1/3(51). P. 13–17.
5. Басова О. О. Аналіз сучасного стану та перспектив розвитку кондитерської галузі України. *Ефективна економіка*. 2018. № 5(24). С. 29–36.
6. Тичинська А. І., Наумова М. А. Дослідження ринку кондитерських виробів України. *Економіка харчової промисловості*. 2018. № 1. С. 47–59.
7. Галушко О. С. Тенденції розвитку ринку кондитерських виробів та особливості трансформації у системі цінностей його учасників. *Актуальні проблеми економіки*. 2018. № 1. С. 15–21.
8. Кроніковський Д. О. Тенденції кондитерської промисловості України. *Ефективна економіка*. 2014. № 10. URL: <http://www.economy.nayka.com.ua/?op=1&z=3460>
9. Бойдуник Р. М., Палько Н. С., Давидович О. Я. Інноваційні рішення щодо збереження якості борошняних кондитерських виробів. *Вісник Львівського торговельно-економічного університету. Технічні науки*. 2023. № 35. С. 5–13.
10. Резвих Н. І., Федоренко Л. Є. Аналіз споживання борошняних кондитерських виробів у харчуванні людини. *Таврійський науковий вісник. Серія: Технічні науки*. 2019. № 5. С. 77–82.
11. Жукова В. Ф., Тарасенко В. Г. Поліпшення якості кондитерських виробів за рахунок використання нетрадиційної сировини. *Інновації та технології в сфері послуг і харчування*. 2021. № 1-2 (3-4). URL: <http://itsf.chdtu.edu.ua/issue/view/14545>

References:

1. Analiz rynku kondyters'kykh vyrobiv v Ukraini. 2024 rik. URL: <https://pro-consulting.ua/ua/issledovanie-rynka/analiz-rynka-konditerskih-izdelij-v-ukraine-2024-god>
2. Державна служба статистики України. URL: <https://www.ukrstat.gov.ua/>
3. Ob'iednannia vyrobnykiv kondyters'koi, kharchokontsentratnoi ta krokhmalopatokovoi haluzej Ukrainy. URL: <https://ukrkondprom.com.ua/>
4. Kovalchuk K., Bodak M., Katruk M., Gyrka O., Tkachenko A., Guba L., Havrylyshyn V. (2020). Influence of raw materials on the change of crystal structure of gingerbread in the storage process. *Technology audit and production reserves*. № 1/3(51). S. 13-17.
5. Bassova O. O. (2018). Analiz suchasnoho stanu ta perspektyv rozvytku kondyters'koi haluzi Ukrainy. *Efektivna ekonomika*. № 5(24). S. 29-36.
6. Tychyns'ka A. I., Naumova M. A. (2018). Doslidzhennia rynku kondyters'kykh vyrobiv Ukrainy. *Ekonomika kharchovoi promyslovosti*. № 1. S. 47-59.
7. Halushko O. S. (2018). Tendentsii rozvytku rynku kondyters'kykh vyrobiv ta osoblyvosti transformatsii u systemi tsinnostej joho uchasykiv. *Aktual'ni problemy ekonomiky*. № 1. S. 15-21.
8. Kronikovskiy D. O. (2014). Tendentsii kondyters'koi promyslovosti Ukrainy. *Efektivna ekonomika*. № 10. URL: <http://www.economy.nayka.com.ua/?op=1&z=3460>
9. Bojdunyk R. M., Pal'ko N. S., Davydovych O. Ya. (2023). Innovatsijni rishennia schodo zberezhenia yakosti boroshni-nykh kondyters'kykh vyrobiv. *Visnyk L'vivs'koho torhovel'no-ekonomichnoho universytetu. Tekhnichni nauky*. № 35. S. 5-13.
10. Rezvykh N. I., Fedorenko L. Ye. (2019). Analiz spozhyvannia boroshnianykh kondyters'kykh vyrobiv u kharchuvanni liudyny. *Tavrijs'kyj naukovyj visnyk. Seriya: Tekhnichni nauky*, (5). S. 77-82.
11. Zhukova V. F., Tarasenko V. H. (2021). Polipshennia yakosti kondyters'kykh vyrobiv za rakhunok vykorystannia netradytsijnoi syrovyny. *Innovatsii ta tekhnolohii v sferi posluh i kharchuvannia*. № 1-2(3-4). URL: <http://itsf.chdtu.edu.ua/issue/view/14545>

Andriy Lebedynets, Postgraduate, Lviv University of Trade and Economics

RESEARCH OF TRENDS IN THE DEVELOPMENT OF THE FLOUR CONFECTIONERY MARKET IN UKRAINE

The article examines the main trends in the development of the flour confectionery market under martial law and taking into account the level of vulnerability to negative downturns in the country's economy. The purpose of the article is to study the priority trends of sustainable development of the Ukrainian flour confectionery market in order to make informed commodity and business decisions. It is proven that the Ukrainian flour confectionery market is one of the most developed and attractive in the domestic food industry. During the study of the volumes of products sold by type of activity, a trend towards stable growth in the production of flour confectionery was revealed. It is confirmed that the majority of the trade

assortment of flour confectionery is formed by domestic manufacturers, who are increasing supplies to domestic and foreign consumers. It is emphasized that the main factors influencing the volume of production are consumer demand, prices for raw materials and energy resources, and staffing at enterprises. The analysis of special literature allowed us to state that manufacturers use various methods of attracting consumer attention by expanding the range, which helps to minimize production costs and provide the market with a quality product at an affordable price. The study of export and import operations in the flour confectionery market is of particular interest. Particular attention is paid to establishing directions for increasing competitiveness in the domestic flour confectionery market. The main trends in the sustainable development of the Ukrainian flour confectionery market are identified. Procedures are proposed for implementing a quality and safety management system for flour confectionery products, the implementation of which is essential in ensuring the stability of quality and competitiveness of products in the consumer market. Further research should be aimed at developing a theory and methodology for segmenting the market by the origin of flour confectionery, as well as determining the share of the main market operators.

Keywords: assortment, consumer, demand, economy, flour confectionery, HACCP, market, monitoring, needs, production, product, quality, sustainable development.

Дата надходження до редакції: 10.07.2025 р.