

DOI: [10.32702/2307-2105-2020.11.52](https://doi.org/10.32702/2307-2105-2020.11.52)

УДК 338.1

*I. В. Новойтенко,  
к. е. н., доцент, заступник директора ННІ економіки и управління,  
Національний університет харчових технологій  
ORCID ID: 0000-0002-6111-7486  
В. В. Малиновський,  
старший викладач кафедри технології хлібопекарських і кондитерських виробів,  
Національний університет харчових технологій  
ORCID ID: 0000-0002-5021-2998*

## **СТАН ТА ОСНОВНІ ТРЕНДИ РОЗВИТКУ ХЛІБОПЕКАРСЬКОЇ ПРОМИСЛОВОСТІ УКРАЇНИ**

*I. Novoitenko  
PhD in Economics, Associate Professor,  
Deputy Director of Educational and Research Institute of Economics and Management,  
National University of Food Technology  
V. Malinovskiy  
Senior Lecturer of the Department of Bakery and Confectionary Goods Technology,  
National University of Food Technology*

### **STATE AND MAIN TRENDS OF THE DEVELOPMENT OF THE BREAD BAKERY INDUSTRY IN UKRAINE**

*У статті проаналізовано обсяги виробництва і реалізації хліба та хлібобулочної продукції, обсяги споживання та попит на неї, фактори ціноутворення, основних гравців хлібного ринку та конкурентні переваги, кадрове забезпечення та організацію оплати праці.*

*На основні проведеного аналізу розвиток хлібопечення визначено через формування вертикально-інтегрованих об'єднань; оздоровлення асортименту з урахуванням порад нутріціологів та інтересів споживачів; освоєння нових ринків збуту продукції тривалого зберігання; забезпечення виробництва високоякісних заморожених напівфабрикатів для потреб внутрішнього і зовнішнього ринку; зміна формату співпраці з торговельними мережами і повернення їх до початкової спеціалізації – посередництва між виробником та споживачем з використанням випічки заморожених напівфабрикатів та відмовою від повного циклу виробництва хліба у мережі.*

*The volume of production, sales, consumption of bread and bakery products, pricing factors, major players and competitive advantages of bread market, staffing were analysed in the article.*

*It was established that bread production has traditionally located close to the consumer, but due to the innovative technologies development and the frozen semi-finished products appearance at the bread market, the dependence on baking territorial distribution has already decreased.*

*Bread and bakery products have produced by national companies in Ukraine. Multinational companies are absent at the bread market, but their products are present at retail chains in the*

*form of frozen semi-finished products, that have imported cause of lack of quality analogues from domestic producers.*

*The specific characteristic of bakery enterprises is the dependence on the flour supply, as its part in the finished product is more than 50%. The part of raw materials in the cost structure of the bakery product is about 43%.*

*The organization of the technological process of bakery products, namely the method of dough preparation, has affected the preservation of freshness. This is a competitive advantage of those producers who slow down the hardening of bread by increasing the duration of dough fermentation, using liquid yeast and infusions.*

*Attention is needed to the direction of product packaging, delivery to stores of sliced bread in the package. According to all surveys, unpackaged bread is perceived as fresher, lively, although international standard of product safety HACCP, hygiene and shelf life system are included the requirements for bread packaging,*

*The development of baking is determined through the formation of vertically integrated holding; improving the healthy range of bread taking into account the advice of nutritionists and consumer interests; development of new markets for long-term storage products; ensuring the production of high-quality frozen semi-finished products for domestic and foreign markets; changing the model of cooperation with retail chains and returning them to the initial specialization - mediation between producer and consumer through usage of frozen semi-finished baking products and the rejection of the full cycle of bread production in the supermarket; USA, China, and Canada are the markets with untapped potential for Ukrainian long-term storage bakery products.*

**Ключові слова:** *хліб та хлібобулочні вироби; хлібний ринок; хлібопечення; розвиток хлібопекарської промисловості.*

**Key words:** *bread and bakery products; bread market; baking; development of the baking industry.*

**Постановка проблеми.** Популярність споживання хліба та хлібобулочних виробів серед українців, а також стратегічне значення цієї продукції для забезпечення продовольчої безпеки країни обумовлює актуальність дослідження стану та трендів розвитку хлібопекарської промисловості України.

**Аналіз останніх досліджень.** Вирішенню проблем підвищення ефективності діяльності та розвитку хлібопекарських підприємств присвячені публікації Д. Балдика, О. Васильченко, Н. Костецької, В. Малиновського, С. Петрухи, Ю. Труш, однак дослідження впливу швидкозмінюючого зовнішнього середовища на хлібний ринок, а також визначення трендів його розвитку на найближчий період є невирішеною частиною проблеми, розв'язку якої присвячено дану статтю.

**Мета статті.** Для визначення стану та основних трендів розвитку хлібопекарської промисловості України проаналізовано обсяги виробництва і реалізації хлібобулочної продукції, основних гравців хлібного ринку, фактори ціноутворення та технологію виробництва продукції, конкурентні переваги, тенденції співпраці з торговельною мережею

**Обсяги виробництва і реалізації.** Виробництво хліба та хлібобулочних виробів в Україні на 99% забезпечується національними компаніями. Оскільки хліб відноситься до продуктів нетривалого зберігання, його виробництво традиційно розміщується поблизу до споживача. З розвитком технологій та виходом на хлібний ринок заморожених хлібних напівфабрикатів залежність хлібопекарських підприємств від територіального розміщення знижується.

У 2019 р. обсяги реалізації хліба, хлібобулочних та борошняних виробів у вартісному виразі становили 37543,9 млн. грн., що на 10,4% більше ніж у 2018 р. [1]. Слід зазначити, що індекс споживчих цін на хліб, хлібобулочні та борошняні вироби у 2019 р. становив 6,5% порівняно з 2018 р. [2]. Однак, незважаючи на позитиву динаміку вартісних показників, тоннаж виробництва хліба та хлібобулочних виробів нетривалого зберігання за офіційними статистичними даними щорічно скорочується (табл. 1).

Таблиця 1.

## Обсяги виробництва хліба та хлібобулочних виробів в Україні протягом 2017-2019 рр.

№	Показник	2017		2018		2019		Відхилення 2019/2018	
		тис т	%	тис т	%	тис т	%	тис т	%
1	Хліб та вироби хлібобулочні, нетривалого зберігання	1072,6	100,0%	975,1	100,0%	854,1	100,0%	-121,0	87,6
2	Хліб житній	9,3	0,9%	6,5	0,7%	6,6	0,8%	0,1	101,1
3	Хліб пшеничний	449,1	41,9%	408,1	41,9%	351,2	41,1%	-57,0	86,0
4	Хліб житньо-пшеничний і пшенично-житній	342,3	31,9%	305,9	31,4%	262,7	30,8%	-43,3	85,9
5	Вироби булочні	265,2	24,7%	245,3	25,2%	225,2	26,4%	-20,1	91,8
6	Хліб дієтичний	1,6	0,1%	1,5	0,2%	1,2	0,1%	-0,3	82,2
7	Хліб інший	5,2	0,5%	7,7	0,8%	7,2	0,8%	-0,4	94,4

Джерело: складено за даними асоціації Укрхлібпром

Найбільшим попитом серед споживачів користується хліб пшеничний, питома вага якого у загальному обсязі виробництва у 2017-2019 рр. залишалась у розмірі 41%.

За даними Голови правління холдингу “Хлібні інвестиції”, протягом 2018-2019 рр. обсяги реалізації свіжого хлібу великими промисловими підприємствами знизилась щонайменше на 5%. Дана ситуація обумовлена присутністю на ринку фізичних осіб-підприємців які ведуть діяльність з виробництва хліба та хлібобулочних виробів, перебуваючи на спрощеній системі оподаткування, приховуючи частину обороту та не сплачуючи ПДВ, єдиний соціальний внесок з офіційної заробітної плати, що дозволяє формувати на 25-30% нижчу ціну від середньої на ринку. Оскільки таких дрібних гравців хлібного ринку ретельно не перевіряють, їм властиво невідповідність задекларованої і фактичної рецептури, недотримання санітарних умов, відсутність контролю якості сировини та готової продукції [3].

Імпорт готових продуктів із зерна, які представлені групою 19 в українській класифікації товарів для зовнішньоекономічної діяльності, у першій половині 2020 р. становив \$109104,1 тис., що у товарній структурі імпорту становить 0,5% [1]. До групи 19 УКТ ЗЕД відносять: хлібці, пряники, печиво, вафлі, мюслі, сухарі, грінки, рисовий папір, хлібобулочні, борошняні кондитерські вироби, кукурудзяні пластівці, кускус, булгур, вироби з макаронного тіста, суміші та тісто для виробництва борошняних кондитерських виробів, продукти дитячого харчування, готові продукти з борошна, крупи.

Експорт товарів групи 19 за УКТ ЗЕД за перше півріччя 2020 р. становив \$135239,6 млн., що на \$26135,5 млн. або на 24% більше ніж імпорт і свідчить про позитивне сальдо торгового балансу по цій товарній позиції.

Згідно експортної стратегії України: дорожньої карти стратегічного розвитку торгівлі на 2017-2021 рр. в рамках положення про зону вільної торгівлі з ЄС Україна за три місяці використовує річну квоту на ячмінну крупу і борошно. В таких умовах для української продукції ринками з невикористаним потенціалом є США, Китай, Канада [4].

**Кадрове забезпечення та оплата праці.** У сфері виробництва хліба та хлібобулочних виробів працевлаштовані біля 35 тис. осіб, у 2006 р. – 62,8 тис. осіб, що обумовлено закриттям хлібокомбінатів, підвищенням науково-технічного рівня виробництва на новостворених підприємствах і вивільнення на цій основі працівників для інших видів діяльності. Мінімальний розмір тарифної ставки робітника найнижчої кваліфікації (першого розряду) за повністю виконану норму робочого часу встановлено галузевою угодою між об'єднанням підприємств хлібопекарської промисловості та профспілкою працівників агропромислового комплексу України на 2020-2022 рр. у розмірі 2636,4 грн. – 120% від прожиткового мінімуму для працездатних осіб [5].

Порівнюючи офіційну мінімальну заробітну плату на хлібопекарському підприємстві із встановленою законом України “Про державний бюджет на 2020 рік” мінімальною заробітною платою з 01.09.2020 р. у розмірі 5000 грн. на місяць або 29,20 грн. за годину [6], можна стверджувати про низький рівень оплати праці працівників хлібопекарської промисловості.

**Аналіз ринку.** Юридично транснаціональні компанії відсутні на хлібному ринку, однак їх продукція присутня у торговельних мережах у вигляді заморожених напівфабрикатів, які імпортують за браком якісних аналогів у вітчизняних виробників [3].

Хліб та хлібобулочні вироби, виготовлені у пекарнях торгових мереж, складають конкуренцію продукції промислових підприємств, надану на реалізацію. На європейському ринку торговельні мережі поступово повертаються до партнерських відносин з виробником, оскільки зростання витрат на обслуговування устаткування та його оновлення вплинуло на перегляд пріоритетів і концентрацію уваги на торгівлі.

Основні гравці хлібного ринку України представлені великими промисловими компаніями:

- ТОВ “Кулинич” – 10 спеціалізованих хлібопекарських комплексів в Харківській, Київській, Полтавській областях потужністю 650 тонн хлібобулочних виробів на добу [7];
- ПрАТ “Київхліб” – 9 виробничих майданчиків у Києві та Київській області потужністю понад 400 тонн хлібобулочних виробів та 10 тонн хлібних смаколиків на добу [8];
- ПАТ “Холдингова компанія” “Хлібні інвестиції” – 6 підприємств у Івано-Франківській, Волинській, Черновицькій, Київській та Житомирській областях, частка ринку яких становить 8% (ТМ “Цар Хліб”, ТМ “Майстерня смакоти”, “Чанта”, “Теремно”) [9];
- ПрАТ “Концерн “Хлібпром” – 5 переробних підприємств у Львівській та Вінницькій областях потужністю 200 тонн хлібної, хлібобулочної, кондитерської та тістових напівфабрикатів (ТМ “Agrola”, ТМ “Вінницхліб”, ТМ “Bandinelli”, ТМ “2go”, ТМ “Panerini”, ТМ “Любляна”, дитяча лінійка “Джуні”) [10];
- національна група компаній HD-Group, до складу якої входять підприємства з зернопереробки, заводи з виробництва хлібобулочних та борошняних кондитерських виробів в Запорізькій та Чернівецькій областях потужністю 200 тонн на добу (ТМ “Хлібодар”) [11];
- підприємства Дніпропетровської, Черкаської, Миколаївської та Чернігівської областей, що виготовляють продукцію під ТМ “Формула смаку”, потужністю 10 тис. тонн хлібобулочних виробів [12].

**Обсяги споживання, попит на хлібну продукцію.** В результаті аналізу споживання продуктів харчування в домогосподарствах було встановлено, що за обсягами споживання хліб та хлібні продукти посідають третє місце у раціоні українців, у той час як молоко і молочним продуктам належить 1 місце, а овочам і баштанним культурам – 2 місце. За статистичними даними середньомісячне споживання хліба і хлібних продуктів становить 8,1 кг на одну особу, в той час як м'яса споживається – 5,1 кг, молока і молочних продуктів – 19,1 кг, яєць – 20 шт, риби і рибопродуктів – 1,5 кг, цукру – 2,6 кг, олії та інших рослинних жирів – 1,4 кг, картоплі – 6,2 кг, овочів та баштанних – 8,8 кг, фруктів, ягід, горіхів та винограду – 4 кг. [13].

Споживчий кошик українця передбачає споживання дорослою працездатною людиною 62 кг на рік хлібу пшеничного та 39 кг на рік хлібу житнього [14]. Враховуючи його доступність усім верствам населення, хліб розглядають з точки зору ключових позицій продовольчої безпеки. В таких умовах особливу увагу слід звернути на «оздоровлення» асортименту хлібобулочних виробів з метою найповнішого задоволення потреби людини в основних речовинах: білках, жирах, вуглеводах, мікронутрієнтах (вітамінних, мінеральних речовинах).

Зростання прихильників здорового способу життя обумовило попит на такі види продукції як: низькокалорійний хліб, хліб з борошна грубого помолу, хліб з висівками, насінням, сухофруктами, гречаний хліб тощо.

**Фактори ціноутворення.** Оскільки хліб входить до продуктів харчування, що формують споживчий кошик українця [15], до 01.07.2017 р. державне регулювання ціни на соціальні сорти хлібу здійснювалось через встановлення граничного розміру торгової націнки до оптової ціни виробника у розмірі 15% та встановлення граничних норм рентабельності у розмірі 5% для виробників хліба та хлібобулочної продукції.

Контроль за дотриманням цін здійснює Державна служба з питань безпечності харчових продуктів та захисту споживачів, яка після скасування державного регулювання ціноутворення на продукцію харчової промисловості зосередила увагу на регулюванні тарифів на житлово-комунальні послуги.

Однак, з 18.05.2020 р. і до завершення карантину набрала чинності постанова уряду про регулювання роздрібних цін шляхом декларування зміни ціни на продукцію соціальної значущості більш ніж на 5%. До продукції соціальної значущості, яка є необхідною для запобігання поширенню гострої респіраторної хвороби COVID-19 було віднесено: гречку, цукор, борошно пшеничне вищого гатунку, макаронні вироби, пастеризоване молоко в плівці жирністю 2,5%, житньо-пшеничний хліб, яйця категорії С1, тушку курячу, мінеральну воду без газу, масло жирністю 72,5% [16].

Особливістю хлібопекарських підприємств є залежність їх діяльності від забезпеченості борошном, оскільки його питома вага у готовому виробі становить понад 50%.

У вартісному виразі частка витрат на сировину і матеріали в структурі собівартості хлібобулочного виробу становить біля 43% (рис. 1).

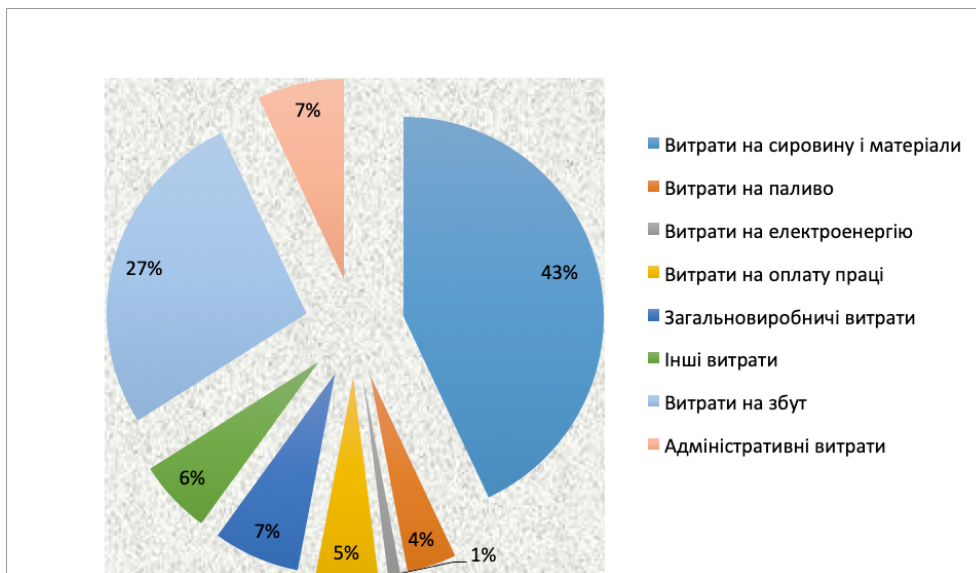


Рис. 1. Структура собівартості «соціального» батону [17]

Залежність ціни й якості готової продукції від кількості, якості і ціни на борошно пшеничне та житнє потребує встановлення ділових зв'язків з аграріями.

Основними показниками якості борошна згідно національного стандарту ДСТУ8791:2018 «Борошно житнє хлібопекарське. Технічні умови» є колір, запах, смак, крупність помелу, вологість, зольність (білість), масова частка домішок, зараженість шкідниками хлібних злаків, масова частка клейковини та її якість, число падіння. Колір, крупність помелу, зольність (білість), масова частка клейковини нормуються по кожному сорту борошна [18].

До прийняття національних стандартів 1998 р. та 2018 р., основними показниками якості борошна були кількість білка та білизна на відміну від сучасних показників – кількості клейковини та зольності, що свідчить про зниження якісних вимог до сировини.

**Конкурентні переваги.** В умовах, коли українські аграрії формують цінову політику на зерно враховуючи його вартість на Чикагській біржі, яка за день може змінитися на 600 грн. за тону [19], переробним підприємствам для диверсифікації ризиків необхідно розвиватися у формі вертикально-інтегрованих об'єднань: починаючи від співпраці на довгостроковій основі з аграріями щодо посіву озимих культур, співпраці із елеваторами щодо забезпечення їх зберігання в спеціалізованих зерноскладах, млинами щодо помолу на борошно без домішок, транспортною компанією щодо доставки сировини, а згодом й готової продукції у торгівлю.

Від забезпеченості пекарів якісним борошном та від дотримання технології виробництва залежить харчова цінність та корисність для здоров'я хліба та хлібобулочних виробів і швидкість їх черствіння.

Організація технологічного процесу приготування хлібобулочних виробів, і, в першу чергу, спосіб приготування тіста, впливають на збереження свіжості і є конкурентною перевагою тих виробників, які завдяки збільшенню тривалості бродіння тіста, застосуванню рідких дріжджів і заварок, рідких напівфабрикатів, сповільнюють черствіння хліба.

Застосування прискорених спрощених технологій не забезпечують достатньо глибокого протікання фізико-хімічних, колоїдних, біохімічних та мікробіологічних процесів при приготуванні тіста, що негативно впливає на тривалість збереження свіжості готових виробів, особливо продукції простої рецептури.

Враховуючи конкуренцію промислового хлібу із продукцією власних пекарень торговельних мереж, а також між виробниками за місце на полиці супермаркетів, інвестування у розвиток власної фірмової мережі кіосків, є конкурентною перевагою.

На хлібному ринку України конкурентні переваги отримують виробники, які задовольняють потреби споживачів у продукції високої якості, виготовленої відповідно до міжнародних стандартів якості та безпечності продукції ISO 22000 на сучасному ресурсозберігаючому обладнанні з дотриманням всіх етапів технологічного процесу.

Вирішення проблеми подовження терміну зберігання свіжості виробів можливо шляхом випікання хлібних виробів із заморожених тістових заготовок. Уваги потребує напрямок пакування продукції, поставка у магазини нарізаного на шматки хліба в упаковці. За всіма опитуваннями, не упакований хліб сприймається як більш свіжий, більш живий, хоча вимоги до упаковки хліба обумовлені міжнародним стандартом безпечності продукції НАССР, гігієною і термінами зберігання [3].

Найкращим обладнанням для хлібопекарських підприємств визнано ярусну німецьку піч MIBE, яка за ціною значно дорожча вітчизняних печей, що обумовлює використання на українськими хлібокомбінатами словенського, чеського та словацького обладнання. Оптимальним варіантом за співвідношенням ціна/якість є використання хлібопекарської печі словенського виробництва Гостол-гопан, тістоподільної машини німецького

або словенського виробництва, тістомісильних машин німецького виробництва ДІОСНА, формувальних машин італійського або чеського виробництва та пакувального устаткування чеського та/або словацького виробництва.

Сума інвестицій у проект будівництва хлібопекарського підприємства та оснащення його сучасним обладнанням потужністю 65 т хліба та хлібобулочних виробів на добу оцінюється у \$2 млн. Для порівняння, холдинг «Хлібні інвестиції» для будівництва заводу у Нових Петрівцях потужністю 90 т заморожених напівфабрикатів на добу інвестував 22-25 млн. євро [20].

**Висновок:** основними трендами розвитку хлібного ринку України визначаємо: 1) розширення асортименту в напрямку оздоровлення та збільшення продажів дрібноштучних свіжих виробів, крафтового високоякісного та високомаржинального хлібу з урахуванням порад нутриціологів та інтересів споживачів; 2) зміна формату співпраці з торговельними мережами і повернення їх до початкової спеціалізації – посередництва між виробником та споживачем з використанням випічки заморожених напівфабрикатів та відмовою від повного циклу виробництва хліба у мережі; 3) формування вертикально інтегрованих структур промислового виробництва із сільгоспвиробниками, зерносховищами та зернопереробними підприємствами для забезпечення якісною сировиною за договірною ціною у необхідний строк; 4) використання технологій глибокого протікання фізико-хімічних, колоїдних, біохімічних та мікробіологічних процесів приготування тіста; 5) впровадження інноваційних ресурсозберігаючих технологій; 6) контроль за якістю, харчовою цінністю та безпечністю сировини, напівфабрикатів, готових виробів, попередженню їх псування на мікробіологічному рівні; 7) підвищення рівня оплати праці та якості кадрового забезпечення сфери хлібопечення; 8) підтримка заходів, спрямованих на поширення культури споживання хліба; 9) інформування суспільства щодо корпоративної соціальної відповідальності підприємств; 10) освоєння нових ринків збуту продукції тривалого зберігання, забезпечення виробництва високоякісних заморожених напівфабрикатів для потреб внутрішнього і зовнішнього ринку.

### Список літератури.

1. Економічна статистика. Обсяги реалізованої продукції за видами діяльності у 2019 р. URL: <http://www.ukrstat.gov.ua> (дата звернення 13.09.2020 р.)
2. Економічна статистика. Ціни. Індеси цін виробників промислової продукції у 2013-2019 роках. URL: <http://www.ukrstat.gov.ua> (дата звернення 13.09.2020 р.)
3. 8 трендів, які визначають майбутнє хлібного ринку URL: <https://mind.ua/publications/20208077-8-trendiv-yaki-viznachayut-majbutne-hlibnogo-rinku> (дата звернення 13.09.2020 р.)
4. Експортна стратегія України: дорожня карта стратегічного розвитку торгівлі України на 2017-2021 роки. URL: [http://economika.kr-admin.gov.ua/files/exs\\_ua.pdf](http://economika.kr-admin.gov.ua/files/exs_ua.pdf) (дата звернення 13.09.2020 р.)
5. Галузева угода між об'єднанням підприємств хлібопекарської промисловості “Укрхлібпром” та профспілкою працівників агропромислового комплексу України на 2020-2022 роки. URL: <http://ukrhlbiprom.org.ua/ua/galuzeva-ugoda-2020-2022-ukrhlbiprom.html> (дата звернення 18.09.2020 р.)
6. Про державний бюджет на 2020 рік: Закон України №294 від 14.11.2019 р. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/294-20#Text> (дата звернення 18.09.2020 р.)
7. Офіційний сайт компанії Куліничі: загальні відомості про компанію. URL: <http://www.kulinichi.com/ua/pro-kompaniyu/> (дата звернення 23.08.2020 р.)
8. Офіційний сайт компанії Київхліб: про компанію. URL: <https://kyivkhlb.ua/about/> (дата звернення 23.08.2020 р.)
9. Офіційний сайт компанії “Хлібні інвестиції”: наша продукція. URL: <https://hlibinvest.com.ua/produkcija/> (дата звернення 23.08.2020 р.)
10. Про компанію ПрАТ “Концерн Хлібпром”. URL: <https://hlibprom.com.ua> (дата звернення 23.08.2020 р.)
11. Про компанію HDGroup: Agrifood & Service Company. URL: <https://hd-group.ua/#second-section> (дата звернення 23.08.2020 р.)
12. Про торгову марку “Формула смаку”. URL: <http://www.formula-smaku.com/pro-torhovu-marku> (дата звернення 23.08.2020 р.)
13. Про затвердження наборів продуктів харчування, наборів непродовольчих товарів та наборів послуг для основних соціальних і демографічних груп населення: Постанова Кабінету Міністрів України від 11.10.2016 р. №780 у редакції від 25.08.2018 р. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/780-2016-n#Text> (дата звернення 30.08.2020 р.)
14. Демографічна та соціальна статистика. Споживання продуктів харчування в домогосподарствах у 2019 р. URL: <http://www.ukrstat.gov.ua> (дата звернення 13.09.2020 р.)
15. Склад споживчого кошика в Україні. URL: <https://maanimocom/ua/indexes/142767-sklad-spozivchogo-koshika-v-ukrayini> (дата звернення 30.08.2020 р.)
16. Про заходи щодо стабілізації цін на товари, що мають істотну значущість, товари протиепідемічного призначення: Постанова Кабінету Міністрів України від 22.04.2020 № 341. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/341-2020-n#Text> (дата звернення 13.09.2020 р.)
17. Аналітика: що входить в ціну хліба. URL: <https://latifundist.com/analytics/9-chno-vhodit-v-tsenu-hleba> (дата звернення 15.09.2020 р.)



18. В Україні прийнятий новий національний стандарт на борошно житнє. URL: [http://csm.kiev.ua/index.php?option=com\\_content&view=article&id=4238%3A2018-09-18-07-41-11&catid=122%3A2015-09-15-07-01-23&lang=uk](http://csm.kiev.ua/index.php?option=com_content&view=article&id=4238%3A2018-09-18-07-41-11&catid=122%3A2015-09-15-07-01-23&lang=uk) (дата звернення 15.09.2020 р.).
19. Бліц-інтерв'ю Agronews з головою Ради Об'єднання «Укрхлібпром». URL: <http://ukrhlbprom.org.ua/ua/publikaciii/27-listopada-2018-r.html> (дата звернення 30.08.2020 р.).
20. Під Києвом відкрили завод з виробництва замороженого хліба. URL: <https://agravery.com/uk/posts/show/pid-kievom-vidkrili-zavod-z-virobnictva-zamorozenogo-hliba> (дата звернення 30.08.2020 р.).

#### References.

1. State statistic service of Ukraine (2020), "Volume of industrial products sold, by types of activity (2001-2019)", [Online], available at: <http://www.ukrstat.gov.ua> (Accessed 13 September 2020).
2. State statistic service of Ukraine (2020), "Industrial producer price indices by basic type of economic activity in 2013-2019", [Online], available at: <http://www.ukrstat.gov.ua> (Accessed 13 September 2020).
3. Independent journalists Business Portal (2020), "8 trends that determine the future of the bread market", [Online], available at: <https://mind.ua/publications/20208077-8-trendiv-yaki-viznachayut-majbutne-hlibnogo-rinku> (Accessed 13 September 2020).
4. Ministry for Development of Economy, Trade and Agriculture of Ukraine (2020), "Export strategy of Ukraine: road map of strategic development of trade of Ukraine on 2017-2021", [Online], available at: [http://ekonomika.kr-admin.gov.ua/files/exs\\_ua.pdf](http://ekonomika.kr-admin.gov.ua/files/exs_ua.pdf) (Accessed 13 September 2020).
5. The official website of Ukrainian Bread Industrial Enterprises Association (2020), "Sectoral agreement between the association of bakery enterprises "Ukrhlibprom" and the trade union of workers of the agro-industrial complex of Ukraine for 2020-2022", [Online], available at: <http://ukrhlbprom.org.ua/ua/galuzeva-ugoda-2020-2022-ukrhlbprom.html> (Accessed 18 September 2020).
6. The Verkhovna Rada of Ukraine (2020), The Law of Ukraine "About the state budget for 2020", available at: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/294-20#Text> (Accessed 18 September 2020).
7. The official website of "Kulinichi company" (2020), "General information about the company", [Online], available at: <http://www.kulinichi.com/en/pro-kompaniyu/> (Accessed 23 September 2020).
8. The official website of "Kyivkhlіb" (2020), "About us", [Online], available at: <https://kyivkhlіb.ua/en/about/> (Accessed 23 September 2020).
9. The official website of "Khlіbni Investytsii Holding LLC" (2020), "About us", [Online], available at: <https://hlibinvest.com.ua/en/about-us/> (Accessed 23 September 2020).
10. The official website of "Concern Khlіbprom" (2020), "About us", [Online], available at: <https://hlibprom.com.ua/en/static/about/> (Accessed 23 September 2020).
11. The official website of "Agri-Food & Service Company HD-Group" (2020), "About", [Online], available at: <https://hd-group.ua/en/#second-section> (Accessed 23 September 2020).
12. The official website of "Formula Smaku" (2020), "About trademark", [Online], available at: <http://www.formula-smaku.com/#formula-smaku> (Accessed 23 September 2020).
13. Cabinet of Ministers of Ukraine (2020), "Resolution of the Cabinet of Ministers of Ukraine "About the statement of sets of foodstuff, sets of nonfoods and sets of services for the basic social and demographic groups of the population", available at: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/780-2016-n#Text> (Accessed 30 August 2020).
14. State statistic service of Ukraine (2020), "Food Consumption in households (1999-2019)", available at: <http://www.ukrstat.gov.ua> (Accessed 13 September 2020).
15. Website about Financial Information Maanimo (2020), "The composition of the consumer basket in Ukraine", [Online], available at: <https://maanimo.com.ua/indexes/142767-sklad-spozhivchogo-koshika-v-ukrayini> (Accessed 30 August 2020).
16. Cabinet of Ministers of Ukraine (2020), "Resolution of the Cabinet of Ministers of Ukraine "On measures to stabilize the prices of essential goods, anti-epidemic goods", available at: URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/341-2020-n#Text> (Accessed 13 September 2020).
17. The major agribusiness website Latifundist.Com (2020), "ANALYTICS: What is included in the price of bread?", [Online], available at: <https://latifundist.com/analytics/9-chto-vhodit-v-tsenu-hleba> (Accessed 15 September 2020).
18. The official website of State Enterprise "UKRMETRTSTANDART" (2020), "Ukraine has adopted a new national standard for rye flour", [Online], available at: [http://csm.kiev.ua/index.php?option=com\\_content&view=article&id=4238%3A2018-09-18-07-41-11&catid=122%3A2015-09-15-07-01-23&lang=uk](http://csm.kiev.ua/index.php?option=com_content&view=article&id=4238%3A2018-09-18-07-41-11&catid=122%3A2015-09-15-07-01-23&lang=uk) (Accessed 15 September 2020).
19. The official website of Ukrainian Bread Industrial Enterprises Association (2020), "Blitz interview by Agronews with the Chairman of the Board of Ukrhlibprom Oleksandr Vasylchenko", [Online], available at: <http://ukrhlbprom.org.ua/ua/publikaciii/27-listopada-2018-r.html> (Accessed 30 August 2020).
20. The website of Agricultural news agency Agrvery (2020), "A plant for the production of frozen bread was opened near Kyiv", [Online], available at: <https://agravery.com/uk/posts/show/pid-kievom-vidkrili-zavod-z-virobnictva-zamorozenogo-hliba> (Accessed 30 August 2020).