

Перекалин Сергей Николаевич

**РЫНОК ХЛЕБА И ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ В УСЛОВИЯХ МЕГАПОЛИСА
(НА ПРИМЕРЕ ГОРОДА МОСКВЫ)**

Специальность:

08.00.05. – Экономика и управление народным хозяйством
(экономика, организация и управление предприятиями, отраслями,
комплексами: АПК и сельское хозяйство)

АВТОРЕФЕРАТ

диссертации на соискание ученой степени

кандидата экономических наук

Москва – 2011

Работа выполнена на кафедре агроэкономики Экономического факультета
Московского государственного университета имени М.В. Ломоносова

Научный руководитель:	доктор экономических наук, профессор Киселев Сергей Викторович
Официальные оппоненты:	доктор экономических наук, профессор Гончаров Владимир Дмитриевич кандидат экономических наук, доцент Чернов Сергей Епифанович
Ведущая организация:	Институт экономики Российской академии наук

Защита состоится «24» марта 2011 г. в 15⁰⁰ час., в ауд. 421 на заседании диссертационного совета Д 501.001.08 при Московском государственном университете имени М.В. Ломоносова по адресу: 119991, г. Москва, ГСП-1, Ленинские горы, д.1, стр. 46, 3 гуманитарный корпус.

С диссертацией можно ознакомиться в научной библиотеке имени А.М. Горького II-го учебного корпуса гуманитарных факультетов МГУ имени М.В. Ломоносова.

Сайт: www.econ.msu.ru

Автореферат разослан «18» февраля 2011 г.

Ученый секретарь
Диссертационного совета Д 501.001.08
кандидат экономических наук, доцент

Р.А.Ромашкин

I. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОТЫ

Актуальность темы исследования. Рынок как экономическая категория является понятием многофункциональным и многогранным, имеет сложную иерархическую структуру, чутко реагирует на экономическую, социальную, демографическую ситуацию. Поэтому его исследование должно вестись с учетом большого числа факторов. При этом рынки дифференцированы по видам товаров, что особенно характерно для продовольственных рынков. Среди них особую роль играет рынок хлеба и хлебобулочных изделий, определяемую, прежде всего высокой и относительно постоянной долей хлеба в потреблении населения.

Функционирование рынка хлеба и хлебобулочных изделий специфично в сельских и городских поселениях, особенно в крупных, именуемых мегаполисами. Примером такого мегаполиса в Российской Федерации является Москва. Рынок хлеба и хлебобулочных изделий здесь имеет большое социально-экономическое значение, в том числе в связи со сверхконцентрацией населения, промышленности, торговли. Поэтому анализ состояния этого рынка, исследование специфики функционирования, выявление тенденций его развития, выработка предложений по повышению эффективности очень актуальны.

Состояние изученности темы. Вопросам рынка традиционно уделяется много внимания как зарубежными, так и отечественными учеными. Работы Л. Абалкина, С. Брю, Дж. Кейнса, Н. Кондратьева, Ф. Котлера, К. Макконнелла, К. Маркса, А. Маршалла, Л.Мизеса, В. Радаева, Б. Райзберга, П. Самуэльсона, А. Смита, Ж. Сэйя, Ф.Хайека представляли интерес для данного исследования в части рассмотренных в них теоретических аспектов и общих подходов.

Проблемам и особенностям продовольственного рынка посвящены работы А.Алтухова, М. Алибекова, В. Гончарова, А. Гордеева, В. Добросоцкого, Е. Закшевской, В. Клюкача, С. Нуралиева, Е.Серовой, В. Шайкина.

Как объект научного исследования, экономическая сущность хлебного рынка не получила должного освещения. Среди немногих работ можно назвать научные труды Т. Белугиной, С. Жидкова, С. Киселева, Е. Пигуновой. Отсутствие специальных работ, посвященных рынку хлеба и хлебобулочных изделий в условиях мегаполиса, продиктовали необходимость проведения данного исследования.

Цель и задачи исследования. Цель исследования состоит в изучении структуры и механизма функционирования рынка хлеба и хлебобулочных изделий в условиях мегаполиса и разработке рекомендаций по их совершенствованию. Для достижения указанной цели в диссертационном исследовании были поставлены и решены следующие задачи:

- выявить и систематизировать особенности функционирования рынка хлеба и хлебобулочных изделий в условиях мегаполиса;
- провести анализ современного состояния рынка хлеба и хлебобулочных изделий в Москве, в том числе уровня конкуренции, механизма ценообразования, финансовой ситуации;
- определить роль и формы государственного участия в экономике хлебопечения на примере мегаполиса;
- выявить слабые места в механизме функционирования столичного рынка хлеба и хлебобулочных изделий и сформулировать основные направления совершенствования этого механизма.

Предмет и объект исследования. Исходя из поставленной цели, объектом исследования послужили хлебопекарные, торговые и другие субъекты рынка хлеба и хлебобулочных изделий. В качестве предмета исследования были избраны экономические отношения участников рынка хлеба и хлебобулочных изделий города Москвы.

Методология и информационная база исследования. В качестве теоретической и методологической основы исследования использованы работы российских и зарубежных ученых, посвященные проблемам функционирования продовольственных рынков в экономике. В процессе исследования применялись аналитический, экономико-математический и другие методы. В качестве программного обеспечения использовались пакеты прикладных программ Microsoft Office.

Исследование проводилось с учетом законодательных актов Российской Федерации и Правительства Москвы. Информационной основой исследования послужили материалы Минэкономразвития России, Роспотребнадзора, Правительства Москвы, Некоммерческого партнерства «Российская Гильдия пекарей и кондитеров» (РОСПиК), Росстата, зарубежные источники, данные опросов.

Научная новизна работы состоит в следующем:

- выявлены и систематизированы особенности функционирования рынка хлеба и хлебобулочных изделий в условиях мегаполиса;
- установлена зависимость производства и предложения на рынке хлеба и хлебобулочных изделий Москвы от аналогичных показателей Московской области;
- раскрыты причины, обуславливающие тенденцию роста завоза хлеба и хлебобулочных изделий в Москву и Московскую область из других регионов;
- выявлены факторы, оказывающие влияние на финансовое состояние субъектов хлебопечения столицы;

– сформулированы и обоснованы направления совершенствования механизма функционирования рынка хлеба и хлебобулочных изделий Москвы.

Практическая значимость работы заключается в выработке предложений по корректировке сложившихся тенденций в столичном хлебопечении с прогнозом до 2015 года и обосновании необходимости внесения изменений в ряд нормативно-правовых актов, обеспечивающих эффективные условия функционирования хлебопекарного сектора.

Теоретические и методологические разработки могут быть использованы при разработке программ обеспечения городов хлебом и хлебобулочными изделиями, при проведении исследований по данной теме в научных учреждениях, а также в учебном процессе по экономическим специальностям в учебных заведениях.

Апробация работы. Выводы и предложения диссертационной работы были переданы в Правительство Москвы, где учитывались при разработке основных направлений развития малого хлебопечения и розничной реализации хлеба и хлебобулочных изделий, включенных в Городскую целевую программу развития потребительского рынка и услуг города Москвы на 2010-2012 гг.

Отдельные методологические положения автора были учтены при разработке ряда региональных программ, в том числе республиканской программы «Развитие конкуренции в Республике Марий Эл на 2010 – 2012 годы» и республиканской целевой программы «Развитие конкуренции малого и среднего предпринимательства на рынке хлебопечения в Республике Марий Эл на 2010 – 2011 годы».

Положения диссертации выносились на обсуждение на научных семинарах и конференциях, в том числе на всероссийских конференциях по хлебопечению, круглых столах, на «Ломоносовских чтениях» в МГУ имени М.В. Ломоносова.

Основные методологические разработки, составляющие научную новизну исследования, используются в учебном процессе в МГУ имени М.В. Ломоносова.

По теме диссертации опубликовано 15 научных работ общим объемом 4,7 печатных листов машинописного текста, в том числе 3 научные работы общим объемом 1,1 печатных листа в журналах, рекомендованных ВАК.

Структура и объем работы. Работа состоит из введения, трех глав, заключения, списка литературы, приложений. Она изложена на 128 страницах машинописного текста, содержит 30 таблиц, 33 рисунка, 11 приложений.

ВВЕДЕНИЕ

Глава 1. Теоретические основы формирования рынка хлеба и хлебобулочных изделий.

1.1. Рынок хлеба и хлебобулочных изделий как система экономических отношений: принципы, функции, структура.

1.2. Особенности рынка хлеба и хлебобулочных изделий в условиях мегаполиса.

Глава 2. Механизм функционирования рынка хлеба и хлебобулочных изделий в городе Москве.

2.1. Структура рынка хлеба и хлебобулочных изделий.

2.2. Особенности потребительского спроса и развитие розничной торговли хлебом и хлебобулочными изделиями.

2.3. Механизм ценообразования на рынке хлеба и хлебобулочных изделий.

2.4. Налогообложение и кредитование на рынке хлеба и хлебобулочных изделий.

Глава 3. Основные направления совершенствования механизма функционирования столичного рынка хлеба и хлебобулочных изделий.

3.1. Совершенствование экономических отношений участников рынка хлеба и хлебобулочных изделий.

3.2. Развитие государственного регулирования рынка хлеба и хлебобулочных изделий.

Заключение

Список литературы

Приложения

II. ОСНОВНЫЕ ПОЛОЖЕНИЯ ДИССЕРТАЦИИ И ЗАЩИЩАЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ИССЛЕДОВАНИЯ

1. Особенности формирования и функционирования рынка хлеба и хлебобулочных изделий в условиях мегаполиса.

Рынок хлеба и хлебобулочных изделий представляет собой систему экономических отношений, включающих в себя производство, обращение и распределение данной продукции. В организационном отношении он является сложной структурой, в состав которой входят производители сырья и конечной продукции, предприятия сферы обслуживания (транспорт, хранилища, торговля и пр.), а также потребители.

Особенности рынка хлеба и хлебобулочных изделий определяются в первую очередь спецификой самого продукта. Среди них выделяются незаменимость данного продукта в потреблении людей, короткие сроки реализации, сравнительно устойчивый ассортимент продукции, высокая социальная значимость продукта.

Хлеб имеет характерные закономерности спроса и предложения. Он относится к неэластичным видам продовольствия по цене и доходу. Однако такая оценка правильна

только при «усредненном» подходе. Если рассматривать эластичность по доходу, то на отдельные сорта при увеличении доходов расходы сокращаются – эластичность спроса по доходам отрицательна. Эти товарные позиции характеризуются как продукты низкого качества. С ростом доходов население предпочитает другие сорта хлеба или вообще сокращает потребление этого продукта.

Однако для «дорогих» сортов хлеба нет такой отрицательной эластичности. До определенной степени увеличение доходов может привести к увеличению расходов на эти сорта. Таким образом, эластичность на дорогие сорта хлеба специфична. Они, как правило, более эластичны. Что касается эластичности спроса по цене, то она отрицательна, как и для подавляющего большинства продуктов питания.

Важной особенностью рынка хлеба и хлебобулочных изделий является то, что предложение этой продукции сильно зависит от таких факторов сельскохозяйственного производства как сезонность и климатические условия. Это ведет к колебаниям цен на муку и на хлеб. Для нивелирования этого фактора нужно принимать особые меры. Помимо всего прочего, предложение на рынке хлеба подвластно ожиданиям на рынке муки и зерна. В итоге следует констатировать, что стоимость хлеба отражает сезонные колебания цен на рынке муки и зерна. Хотя как конечный продукт, он может «смягчать», демпфировать эти колебания.

Рынок хлеба и хлебобулочных изделий можно классифицировать по принципу территориального охвата (в рамках государства, региона, определенной местности, мегаполиса), степени развитости экспортно-импортных связей, уровня дохода потребителей, степени свободы входа на рынок и выхода с рынка, типу экономического роста, составу участников рынка, степени насыщенности рынка и т.д. Эти и другие особенности зависят от специфики экономики страны, региона, местности, степени развития экономики, уровня жизни населения, инвестиционной привлекательности, климатических и географических условий и пр.

В современных условиях важное значение в развитии рынка имеет система сбыта. Производители хлеба и хлебобулочных изделий могут реализовать свою продукцию по разным каналам: посредством розничной торговли, в том числе собственных торговых точек, тендерных торгов (госзаказа), через оптовых посредников.

Один из важных элементов сбытовой системы – оптовые посредники. Их состав формируется в зависимости от местной ситуации. Чаще в их роли выступают мелко- и крупнооптовые продовольственные рынки. Однако такой канал реализации не полностью подходит рынку хлеба и хлебобулочных изделий, так как формирование запасов хлеба невозможно в связи с его коротким сроком реализации (72 часа).

Кроме того, оптовая торговля может осуществляться посредством различных компаний, закупающих хлеб за наличный расчет у хлебозаводов, а затем перепродающих субъектам розничной торговли. Некоторые из них работают только с гипермаркетами, другие специализируются не только на хлебе, но и на других продовольственных товарах, третьи обеспечивают хлебом мелкорозничные субъекты торговли. Но эта форма часто превращается в элемент спекуляции.

На рынке хлеба и хлебобулочных изделий существует также система госзаказа (поставка продукции для нужд социальных учреждений, воинских частей и т.д.). Системе госзаказа (тендерных торгов) свойственно стремление производителя к созданию портфеля контрактов, обеспечивающего определенную стабильность сбыта и прибыли. Такая форма отношений является специфичной и может использоваться только для ограниченного круга потребителей.

Конечным звеном сбыта хлеба и хлебобулочных изделий является система розничной торговли. Она выполняет ряд функций: осуществляет отбор товаров, формируя торговый ассортимент; предоставляет потребителям информацию о реализуемых продуктах; проводит различные операции по хранению товара и установлению цен.

Эти характеристики рынка хлеба и хлебобулочных изделий особым образом преломляются на рынке такого мегаполиса как Москва. Ему присуща, во-первых, большая емкость, что определяет уровень спроса и необходимого предложения. За год на этом рынке потребляется более 700 тыс. тонн хлеба и хлебобулочных изделий, что многократно превышает уровень обычного города.

Во-вторых, Москва характеризуется высоким уровнем жизни и доходов населения, что формирует высокий спрос на дорогие сорта хлеба.

В-третьих, в Москве велика доля приезжего населения, имеющего свои национальные традиции в потреблении хлеба, а также пенсионеров, доля которых составляет 24,3% всего населения города. Поэтому, имеется достаточно высокий спрос и на относительно дешевые сорта хлеба.

В-четвертых, в силу особенностей мегаполиса здесь существует сложная система рынка, включающая не только крупные хлебозаводы, пекарни малой и средней мощности, но и пекарни гипермаркетов, таких как Auchan, МЕТРО, «Перекресток», «Седьмой континент», «ВІОР», осуществляющие собственное производство и реализацию хлеба и хлебобулочных изделий. Сбыт в мегаполисе представляет комплекс гипермаркетов и супермаркетов, крупных магазинов с торговлей хлебом, булочных, дополняемых многочисленными лавками, ларьками, передвижными точками («тонарами») и пр.

В-пятых, рынок Москвы – открытый рынок. Среди производителей на рынке хлеба и хлебобулочных изделий столицы активную позицию занимают пекари Московской области. Кроме того на рынке города свою продукцию реализуют Тверская, Ярославская, Владимирская, Рязанская, Тульская, Калужская, Смоленская и Ленинградская области, г. Санкт-Петербург, а также Республики Беларусь, Франция, Финляндия и Германия.

В-шестых, рынок хлеба Москвы сегментирован в зависимости от того, сколько в отдельном районе субъектов хлебопечения и торговли; какова районная специфика спроса, предложения, ассортимента и цен. С учетом названных особенностей по нашему мнению целесообразно выделить три типа районов: районы Центрального административного округа; районы города, дислоцирующиеся рядом с третьим транспортным кольцом; районы, расположенные вблизи от МКАД – в основном новостройки. Спрос на хлеб и хлебобулочные изделия внутри мегаполиса увеличивается по мере удаления от центра столицы и снижается при росте доходов.

В целом анализ показал, что у Правительства Москвы нет стратегии развития рынка хлеба и хлебобулочных изделий с учетом необходимости оптимизации структуры субъектов производства и торговли, особенностей разных типов районов Москвы. Отрицательным фактом является сокращение объектов специализированной мелкорозничной торговли (булочных).

2. Механизм функционирования рынка хлеба и хлебобулочных изделий столицы.

Хлебопекарный сектор Москвы представлен предприятиями различных организационно-правовых форм¹ и размеров. В основном это субъекты малого и среднего бизнеса, из них 63,2% пекарни сетевой торговли. С 2005 по 2008 год доля малых и средних пекарен в общей численности хлебопекарных предприятий Москвы сократилась с 94,2 до 92,7%². Это результат высоких арендных ставок на рынке производственных помещений, роста цен на оплату услуг ЖКХ, высокой заработной платы, доля которой в структуре цены хлеба на малых и средних предприятиях выше, чем на крупном хлебозаводе.

Следует отметить, что численность крупных предприятий также сокращается. Это соответствует закону сравнительного преимущества, так как с развитием экономики мегаполиса хлебозаводы, расположенные в его историческом центре, приобрели высокую стоимость не за счет эффективности деятельности, а ввиду особой ценности земли, на которой они расположены. С опережающим ростом цен на землю в центре столицы хлебозаводы будут испытывать все больше трудностей.

¹ Большинство из них ОАО, ЗАО, ООО.

² Согласно ФЗ от 24 июля 2007 года №209-ФЗ и Постановления Правительства РФ от 22 июля 2008 г. №556

Путем применения методики расчета индекса концентрации³ по десяти наиболее крупным хлебозаводам Москвы установлено, что по итогам 2008 года он составил 0,234, что выше уровня 2007 года – на 23,1% и 2006 года – на 28,4%. Расчеты за вычетом завозной продукции позволили установить, что индекс концентрации десяти крупных хлебозаводов составил в 2006 году – 0,643, в 2007 году – 0,670 и в 2008 году – 0,713. Этот факт свидетельствует об ухудшении конкурентной среды на столичном рынке хлеба.

Для определения уровня конкуренции часто используется показатель численности субъектов хлебопечения на 10 тысяч жителей. Этот показатель для столичного мегаполиса также невысок – в 2008 году он составил 0,35.

Недостатком использованных выше методик оценки уровня конкуренции является то, что они зависят от численности субъектов хлебопечения: в первом случае – от числа крупных предприятий, во втором – от общего числа. По нашему мнению наиболее точные результаты можно получить на основе сопоставления относительных рангов фирм, используя индекс Холла-Тайдмана⁴, который для столичного рынка хлеба и хлебобулочных изделий равен 0,79. Значение этого показателя подтверждает то, что уровень конкуренции на рынке хлеба Москвы невысокий. Он сопровождается процессом концентрации производства, но, тем не менее, ниша для малых пекарен остается. Аналогичный процесс происходит в Европе.

Характерным моментом развития рынка хлеба и хлебобулочных изделий в Москве можно считать тот факт, что одновременно с ростом концентрации происходит сокращение производства хлеба. Поэтому его потери вынужденно компенсируются поставками из соседних регионов. Прежде всего, речь идет о ближайшем и окружающем Москву регионе – Московской области. Любое изменение в объеме производства хлеба в Москве приводит к «зеркальным» изменениям в Московской области. В результате регрессионного анализа по данным за 1990 – 2008 годы установлено, что изменчивость уровня объема производства хлеба в столице на 67,8%⁵ объясняется изменениями объема производства в Московской области.

³ Индекс концентрации (concentration ratio) это сумма рыночных долей крупнейших фирм рынка.

$$CR_k = \sum_{i=1}^k Y_i,$$

где Y_i – рыночная доля i -той фирмы; k – число фирм, для которых высчитывается этот показатель. Чем больше степень концентрации, тем меньше конкуренция. Границы данного индекса от 0 до 1

⁴ Индекс Холла-Тайдмана рассчитывается на основе сопоставления рангов фирм рынка:

$$HT = \frac{1}{2 \sum_{i=1}^N R_i y_i - 1}$$

где HT – индекс Холла-Тайдмана; R_i – ранг фирмы на рынке (самая крупная фирма имеет ранг 1); y_i – доля фирмы. $MAX = 1$ (в условиях монополии), $MIN = 1/N$, N – число фирм в отрасли.

⁵ Величина достоверности аппроксимации $R^2 = 0,6782$ есть квадратный корень коэффициента корреляции Пирсона, равного 0,82

Анализ показывает тесную взаимосвязь Москвы и Московской области не только в производстве хлеба и хлебобулочных изделий, но и в потреблении. В настоящее время объем производства хлеба в столице на 31,2% меньше, чем объем потребления⁶. Изменчивость уровня объема потребления в столице на 81,9%, может объясняться изменениями объема потребления в Московской области. На основании доверительного интервала с вероятностью 95% можно утверждать, что при увеличении объема потребления в Московской области на 1 кг в год уровень объема потребления в Москве изменится на величину в диапазоне от 0,985 до 2,067 кг в год.

Вместе с тем, Московская область не может в полном объеме покрыть потребности мегаполиса в хлебе, т.к. существуют еще и внутренние потребности собственного населения. Поэтому, потребительский спрос в Московской области отчасти покрывается и будет покрываться продукцией, произведенной в соседних регионах (рис. 1).



Рис. 1. Схема завоза хлеба и хлебобулочных изделий в Москву

Согласно результатам проведенного опроса потребителей⁷ хлеба, в столице 48% рынка занимает черный хлеб, 38% белый хлеб, и по 7% лечебно-профилактический⁸ и булочные изделия. По мнению респондентов, структура сегмента черного хлеба это: 41% – «Дарницкий», 22 – «Бородинский», 16 – «Украинский», 9 – «Столичный», 2,5 – «Отрубной», 2 – «Ржаной» и 7,5% другие сорта. В приведенной структуре нет четкой позиции по-

⁶ Потребление хлеба и хлебобулочных изделий рассчитано автором на основе данных Росстата (за минусом потребления муки, макарон, крупы и бобовых)

⁷ Репрезентативная выборка составила 500 респондентов

⁸ Понятие лечебно-профилактического хлеба является условным и включает в себя диетические, функциональные и специализированные сорта хлеба.

купателей по национальным сортам⁹ хлеба, а традиционные сорта занимают преимущественное большинство.

Из табл. 1 видно, что планирование ассортимента черного хлеба сделано с акцентом на массовость спроса. Абсолютным лидером по объему является хлеб сорта «Дарницкий». При этом наименьший его объем отмечен в гипермаркетах - 36,0%, а наибольший в ларьках, тонарах, автолавках – 60,1%. Меньше всего во всех формах торговли представлен отрубной хлеб от – 0,2% в тонарах и ларьках до 1,7% в гипермаркетах.

В отношении белого хлеба мнения респондентов почти не расходятся. Они считают, что 67,2% в сегменте белого хлеба занимает батон «Нарезной», 17,5 - багет «Французский», 7,2 - батон «Подмосковный» и 8,1% - другие сорта. Подобным образом ситуация складывается и в каналах реализации. Батон «Нарезной» занимает более 50% на полках во всех формах торговли. При этом минимальное значение отмечено в гипермаркетах - 60,2%, а максимальное – в ларьках, тонарах и на ярмарках выходного дня – 81,2%.

Таблица 1

Доля отдельных сортов хлеба и хлебобулочных изделий в субъектах торговли Москвы, %

Сорт изделия	Гипермаркет	Супермаркет	Упрощенная торговля ¹⁰	Мелкорозничная торговля	Ярмарка выходного дня
Черный хлеб					
Дарницкий	36,0	44,2	60,1	59,5	49,7
Украинский	3,7	4,6	9,5	7,2	16,2
Бородинский	39	23,5	12,7	17,2	14,1
Столичный	8,2	9,9	2,3	8,3	6,2
Ржаной	2,1	3,5	8,1	4,9	2,2
Отрубной	1,7	0,9	0,2	0,5	1,4
Другой	9,3	13,4	7,1	2,4	10,2
Белый хлеб					
Нарезной	60,2	72,4	81,1	71,2	81,2
Багет	27,9	15,3	9,7	10,7	11,2
Подмосковный	5,2	2,1	1,5	7,6	4,7
Другой	6,7	10,2	7,7	10,5	2,9
Лечебно-профилактический хлеб					
С отрубями	28,4	18,1	22,1	31,5	37,3
Со злаками	47,3	53,6	58,3	41,2	33,2
Другое	24,3	28,3	19,6	27,3	29,5

Источник: Расчеты автора по данным опроса, 2008 г.

В сегменте хлеба лечебно-профилактических сортов изделия, в которых содержатся 5, 7, 8 злаков, занимают 61% рынка, с отрубями – 27 и другие сорта – 12%. С 2004 по 2008 год объем производства лечебного хлеба в столице снизился на 63,9% и составил 3,7 тыс. тонн, а его доля в валовом объеме – с 1,1% до 0,8%. Объем производства профилак-

⁹ Например: лаваш, чиабатта и т.д.

¹⁰ Палатки, лотки, тонары

тического хлеба (витаминизированные и йодированные сорта) в 2008 году по сравнению с 2004 вырос на 23,3% и составил 2 тыс. тонн. Его доля в общем объеме выпуска увеличилась – с 0,3% до 0,4%. Для улучшения ситуации в данном секторе, имеющим важное значение для здоровья москвичей, необходимо обеспечить доступность этих продуктов для всех слоев населения как по цене, так и территориально.

Что касается цен, то анализ показывает, что за 2000 – 2009 гг. розничная цена хлеба в Москве¹¹ увеличилась в 2,8 раза и составила 39,49 руб./кг. Основной причиной стал рост затрат по следующим статьям: заработная плата с учетом страховых взносов – 4,14 раза; топливо и энергия, включая воду и пар на технологические цели – 4,58 раза; коммерческие расходы – 7,17 раза.

Рост коммерческих расходов обусловлен, в первую очередь, проблемами сбыта продукции. По данным опроса, средняя торговая наценка на хлеб и хлебобулочные изделия в докризисный период (2007 – 2008 гг.) составляла 30,41%, а с началом нестабильной экономической ситуации выросла до 35,48% за счет увеличения срока отложенного платежа с 60 до 90 дней (табл. 2).

Таблица 2

Расчет торговой наценки на хлеб и хлебобулочные изделия

Наименование показателя	До кризисный период (отложенный платеж до 60 дней)	С начала экономической нестабильности (отложенный платеж до 90 дней)
Производительность предприятия, кг.\ сутки	5000 ¹²	5000
Отчисление за право работы в торговле, млн. руб./ год	1,2	1,2
Бонусы, млн. руб./ год	4,8	4,8
Отложенный платеж, млн. руб./ год	4,0	6,0
Компенсации (фиксированная маржа), млн. руб./ год	1,5	1,5
Штрафы торговли, млн. руб./ год	0,5	0,5
Суммарная финансовая нагрузка, млн. руб./ год ¹³	12,0	14,0
Ежедневная финансовая нагрузка, тыс. руб./ сутки ¹⁴	32,88	38,36
Ежедневная финансовая нагрузка в расчете на 1 кг хлебобулочной продукции, руб./кг. сут. ¹⁵	6,58	7,67
Средняя отпускная цена 1 кг продукции, руб.	21,62	21,62
Торговая наценка сетей в цене 1 кг продукции, %	30,41	35,48

Источник: Данные и расчеты автора

Рост торговых наценок становится важнейшим фактором роста индекса потребительских цен (ИПЦ) на хлеб. Вместе с тем, здесь сказывается действие и психологическо-

¹¹ В исследовании используется розничная цена хлеба и хлебобулочных изделий из пшеничной муки высшего сорта

¹² Расчет произведен для пекарни со средним объемом выпуска – 5 тонн в сутки.

¹³ Суммарная финансовая нагрузка = строка 2 + строка 3+ строка 4+ строка 5+ строка 6

¹⁴ Ежедневная финансовая нагрузка = строка 7 : 365

¹⁵ Ежедневная финансовая нагрузка в расчете на 1 кг хлебобулочной продукции = строка 8:5000

го фактора поведения производителей и ритейлеров, которые в условиях повышательной динамики цен учитывают «наперед» возможность сдерживания цен и компенсируют это.

Проведенные расчеты показали сезонность пиковыми месяцами роста ИПЦ в марте, августе и ноябре. При этом производители хлеба и хлебобулочных изделий смягчают («демпфируют») ценовые сдвиги, обеспечивая относительную стабильность данного рынка.

Помимо ценообразования на рынок хлеба и хлебобулочных изделий оказывают существенное воздействие налогообложение и кредитование. Производители хлеба принимают активное участие в формировании доходной части бюджета не только города, но и государства. В 2008 году столичными производителями было уплачено в федеральный бюджет в виде НДС 245,3 млн. руб. С 2003 года объем подобных налоговых выплат сократился на 24,2% из-за снижения объема реализации.

Что касается налога на прибыль, то в 2008 году столичными производителями хлеба было перечислено в бюджет 381,1 млн. руб. Выделяется 2004 гг., когда пекарями столицы было перечислено 1,8 млрд. руб. налога на прибыль, из которого 1,3 млрд. были направлены в территориальный бюджет. Этот объем сопоставим со всеми перечислениями налога на прибыль как в федеральный, так и территориальный бюджеты за 2003, 2005, 2006, 2007 и 2008 гг. вместе.

По нашему мнению, рост налоговых выплат в 2004 году произошел из-за административного воздействия на бизнес, а именно, принятия постановления Правительства Москвы от 19 июля 2005г. №514-ПП «Об исполнении бюджета города Москвы за 2004 год и перспективном финансовом плане города Москвы на 2006 – 2008 годы», в котором определена «дополнительная мобилизации налога на прибыль». Это позволило обеспечить выполнение доходов бюджета в целом и балансировку финансовых показателей. В результате произошло снижение объема производимого хлеба и, как следствие, увеличение удельного веса региональных производителей.

Помимо налогообложения существенное воздействие на субъекты хлебопечения оказывает кредитование. Согласно результатам опроса, более 70% столичных производителей хлеба прибегают к внешним заимствованиям, где кредиторами выступают: Сбербанк РФ, Росбанк, Банк Москвы, ВТБ 24 и т.д. При этом большинство из них обращается в банковский сектор за краткосрочными и среднесрочными кредитами. В итоге 2008 г. был завершен пекарями Москвы с общим объемом кредитов и займов на уровне 11,5 млрд. руб., превысив уровень 2003 года в 8,8 раза. Такое резкое увеличение кредитов и займов потенциально несет в себе угрозу роста задолженности и отрицательно сказывается на финансовом состоянии.

3. Основные направления совершенствования механизма функционирования столичного рынка хлеба и хлебобулочных изделий.

Проведенный выше анализ функционирования столичного рынка хлеба, в том числе его составных элементов, позволил выявить ряд проблем, которые можно классифицировать по экономическим и административным признакам (табл. 3).

Таблица 3

Классификация выявленных проблем рынка хлеба и хлебобулочных изделий Москвы

№ п/п	Выявленные проблемы	
	Экономические	Административные
1	Невысокий уровень конкуренции.	Несовершенство налогового и бюджетного законодательства.
2	Сокращение доли московских производителей хлеба и хлебобулочных изделий.	Отсутствие единого концептуального подхода к развитию столичного хлебопечения.
3	Зависимость спроса и предложения столичного рынка хлеба от спроса и предложения Московской области.	Административное воздействие на хлебопекарный бизнес с целью восполнения бюджетного дефицита.
4	Нерациональное размещение субъектов специализированной хлебной торговли как в разрезе округов, так и в целом по городу.	Административное воздействие на ценообразование.
5	Несправедливая доля ритейлеров за счет высоких торговых наценок.	
6	Сезонность в ценообразовании на хлеб.	
7	Увеличение налогового бремени.	
8	Усиление «закредитованности» производителей хлеба и хлебобулочных изделий.	
9	Несовершенство методов статистического учета.	

По нашему мнению, такая классификация позволяет сконцентрировать внимание на основных болевых точках развития хлебопечения в Москве, облегчить поиск решения этих задач.

Так, проблемы, отмеченные в пунктах с первого по третий экономического блока, нужно решать за счет стимулирования развития производства. Это позволит сократить завоз хлеба из других регионов, снизить степень зависимости спроса и предложения на столичном рынке от Московской области. Расчеты показали, что для увеличения производства хлеба необходима организация дополнительно 291 пекарни. Это позволит увеличить выпуск хлеба в столице на 240 тыс. тонн, а общий объем – до 702 тыс. тонн¹⁶.

Увеличение собственного объема производства повлечет за собой развитие специализированной хлебной торговли (булочных). Эта мера также позволит решить проблемы, отмеченные в четвертом и пятом пунктах экономического блока таблицы 3. В итоге к концу 2015 года будет открыто дополнительно 2428 булочных, а общая численность достигнет 3154 ед. с учетом уже существующих.

¹⁶ При условии стабильности объема производства хлеба и хлебобулочных изделий на уровне 2008 г. - 461,8 тыс. тонн

Важно отметить, что создание 291 новой пекарни и 2428 булочных в общей сложности дадут 2719 новых субъектов малого и среднего бизнеса. Каждая новая пекарня – это минимум 24, а каждая булочная – 3 новых рабочих места. В совокупности это даст к 2015 году 6984 новых рабочих мест в производстве, а в торговом секторе – 7284. Создание новых бизнес-единиц приведет к увеличению инвестиций в основной капитал. На создание новых производств будет затрачено (по городу) – 4,5 млрд. руб., а на торговые объекты – 6,0 млрд.руб.

Необходимо подчеркнуть, что развитие конкуренции на рынке хлеба и хлебобулочных изделий в мегаполисе позволит сформировать эффективные условия для ценообразования. В свою очередь, это позволит решить проблемы, отмеченные в пункте шесть экономического и пункте четыре административного блоков таблицы 3.

Достижение высокого совокупного эффекта в экономике хлебопечения города за счет развития конкуренции позволит снизить «мотивацию» Правительства Москвы в оказании административного воздействия на хлебопекарный бизнес с целью восполнения бюджетного дефицита и решить тем самым проблему, отмеченную в пункте три административного блоков таблицы 3, так как в два раза будут увеличены налоговые поступления, в т.ч. налога на прибыль почти до 600 млн. руб., а НДС – до 400 млн. руб. В свою очередь, рост занятости в секторе будет содействовать увеличению притока налога на доходы физических лиц (НДФЛ).

Создание новых производств требует учета стоимости создания одного рабочего места. По нашим расчетам, при открытии новых производств в хлебопекарном секторе стоимость одного рабочего места составит 0,64 млн. руб., а при создании новой булочной – 0,8 млн. руб.¹⁷

С учетом особенностей административных округов и потребностей их в дополнительных мощностях хлебопечения необходима реализация определенных направлений развития малого хлебопечения и розничной реализации хлеба и хлебобулочных изделий (п. 2 административного блока таблицы 3). По нашему мнению, основными направлениями в этой программе должны стать: организация системы стационарных малоформатных торгово-производственных комплексов локального уровня; создание развитой инфраструктуры рынка хлеба и хлебобулочных изделий¹⁸; разработка и использование современных механизмов финансовой поддержки столичного хлебопечения; внесение изменений в нормативно-правовые акты федерального, регионального и муниципального уровня

¹⁷ Без учета инвестиций в создание зданий и сооружений, а также формирование оборотных средств.

¹⁸ Учебно-производственный ресурсный центр с классами - пекарнями, кондитерскими, лабораторией лечебно - профилактического хлебопечения и гостиницей, сырьевой распределительный центр, сервисный центр по обслуживанию хлебопекарного оборудования, доставке запасных частей, квалифицированному гарантийному обслуживанию

с целью совершенствования механизма ценообразования на городском рынке хлеба и снижения влияния сезонных колебаний; улучшение методов статистического учета; изменение налогового и бюджетного законодательства; совершенствование методов расчета оплаты услуг естественных монополий.

В частности, требует доработки ФЗ от 28 декабря 2009 года №381-ФЗ «Об основах государственного регулирования торговой деятельности в Российской Федерации». В настоящее время в части 4 статьи 9 закона предусмотрено установление торговой наценки на уровне 10%, что ведет к падению доходов торговых сетей, которые в этом случае стремятся их компенсировать за счет увеличения «входных билетов» для поставщиков (производителей). Вместе с тем, в части 5 статьи 8 закона определен порядок государственного регулирования цен на продукты. Данную норму закона нельзя отнести к числу прогрессивных (по отношению к производителям и поставщикам продукции) норм, так как в случае роста цен на сырье, пекари будут вынуждены производить продукцию себе в убыток. Такая политика хозяйствующего субъекта может привести к банкротству.

По нашему мнению, сегодня крайне важно предусмотреть, в соответствии с Бюджетным кодексом РФ, в законодательстве Москвы возможность консолидации части налогов от прибыли хлебопечения, полученных на территории конкретных районов в бюджетах муниципалитетов. Эта мера позволит решить проблему, указанную в пункте один административного блока таблицы 3.

Решение проблем, указанных в пункте семь экономического блока таблицы 3, может быть получено за счет сохранения существующего уровня страховых взносов в Пенсионный фонд, Фонд социального страхования, Фонд обязательного медицинского страхования и Территориальные фонды обязательного медицинского страхования для малого бизнеса различных видов экономической деятельности, в том числе и для производителей хлеба.

Важно разработать и принять Правительством Москвы при непосредственном участии заинтересованных структурных подразделений программу финансового оздоровления субъектов хлебопечения Москвы, предусматривающую реструктуризацию задолженности, списание штрафов и пеней. В первую очередь, необходимо провести реструктуризацию задолженности перед поставщиками, а потом перед бюджетами, дабы не останавливать производство и не лишать потребителей хлеба.

Для смягчения возможной просроченной задолженности по кредитам (п. 8 экономического блока таблицы 3) субъектов хлебопечения Москвы необходимо предусмотреть в бюджете города возможность их льготного кредитования на покупку сырья и материалов за счет субсидирования процентной ставки по кредиту минимум на 2/3 ставки рефи-

нансирования ЦБ России по кредиту сроком от одного до трех лет в зависимости от объема кредита.

Для получения более точной первичной информации о хлебопекарном секторе необходимо обратиться к совершенствованию методов статистического учета (п.9 экономического блока таблицы 3). Необходимо в понятиях «хлеб и хлебобулочные изделия» учитывать не только производство, но и потребление (вместо хлебопродуктов).

Выполненное исследование приводит к выводу, что для реализации намеченных мероприятий необходима помощь федеральных органов власти. В первую очередь необходимо содействие в создании специальной лизинговой компании, которая должна осуществлять поставки оборудования для хлебопекарного сектора.

Также на федеральном уровне можно решить и другой вопрос. Сейчас в соответствии с Постановлением Правительства РФ от 5 февраля 1998 года №162 действует лимитированный порядок оплаты газа для субъектов хлебопечения. Заказанный объем газа предприниматель оплачивает заранее и полностью, но в случае недопотребления возврат денег не ведется. Если же предприниматель израсходовал более заказанного ранее лимита, то оплата за дополнительный объем ведется по повышенной ставке. На наш взгляд, целесообразно внести изменения в Постановление и определить порядок оплаты потребляемого газа для субъектов хлебопечения по факту потребления (по счетчику).

При присоединении объекта к энергосетям возникает другая проблема. Любая пекарня по объему потребления электроэнергии превышает 100 кВт.ч. При этом в соответствии с Постановлением Правительства РФ от 21 апреля 2009 г. №334 производственный объект из числа малых и средних предприятий имеет право на беспроцентную рассрочку платежа за энергоприсоединение, но в пределах потребления до 100 кВт.ч. По нашему мнению, необходимо предусмотреть возможность внесения изменений в данное Постановление с целью определения порядка оплаты за технологическое присоединение к энергосетям субъектов хлебопечения в объеме потребления, также с беспроцентной рассрочкой на три года. Эта мера позволит снизить экономическое давление на себестоимость выпускаемого изделия и как следствие стабилизировать цену.

ВЫВОДЫ И ПРЕДЛОЖЕНИЯ

На основе проведенного исследования можно сделать следующие выводы:

1. Особенности рынка хлеба и хлебобулочных изделий в условиях мегаполиса определяются спецификой самого продукта (незаменимость данного продукта в потреблении людей, короткие сроки реализации, сравнительно устойчивый ассортимент продукции, высокая социальная значимость) и характерными чертами мегаполиса (большая ем-

кость рынка; высокий уровень жизни и доходов населения; значительная доля приезжего населения и пенсионеров; сложная система рынка, включающая не только крупные хлебозаводы, пекарни малой и средней мощности, но и пекарни гипермаркетов; открытость рынка, сегментированность в зависимости от трех типов районов города).

2. В мегаполисе, в свою очередь, могут формироваться специфические типы рынка хлеба и хлебобулочных изделий в зависимости от особенностей его административно-территориальных единиц, например, центра и окраин. В Московском мегаполисе, таким образом, выделены три типа (вида) районов: районы Центрального административного округа; районы города, дислоцирующиеся рядом с третьим транспортным кольцом и районы, расположенные вблизи от Московской Кольцевой Автодороги (МКАД) – в основном новостройки.

3. Достаточно четко прослеживается закономерность, при которой спрос на хлеб и хлебобулочные изделия внутри мегаполиса увеличивается в зависимости от удаления от центра столицы и снижается при росте доходов.

4. На долю немосковских производителей (Московская, Тверская, Ярославская, Владимирская, Тульская, Калужская, Смоленская и Ленинградская области, г. Санкт-Петербург, а также Белоруссии, Франции, Финляндии и Германии) хлеба и хлебобулочных изделий приходится 36,6% емкости столичного рынка хлеба и хлебобулочных изделий.

5. Тенденции, происходящие на рынке хлеба и хлебобулочных изделий в московском регионе во многом схожи с мировыми тенденциями.

6. Исследование конкурентной среды рынка хлеба и хлебобулочных изделий в Московском мегаполисе (без учета завозной продукции) позволило установить, что индекс концентрации десяти крупных хлебозаводов составил в 2006 году – 0,643, в 2007 году – 0,670 и в 2008 году – 0,713. Следовательно, конкурентная среда на столичном рынке хлеба и хлебобулочных изделий ухудшается из года в год, а положение хлебозаводов становится более прочным – вытесняя малые пекарни.

7. Изменчивость уровня объема производства в Москве на 67,8%, может объясняться изменениями объема производства в Московской области. В свою очередь изменчивость уровня объема потребления в Москве на 81,9%, может объясняться изменениями объема потребления в Московской области. А с вероятностью на 95% можно утверждать, что при увеличении объема потребления в Московской области на 1 кг в год уровень объема потребления в Москве изменится на величину в диапазоне от 0,985 до 2,067 кг в год.

8. Абсолютным лидером по реализации в гипермаркетах, супермаркетах, объектах упрощенной торговли, мелкорозничной торговле и ярмарках выходного дня является

хлеб сорта «Дарницкий», доля которого превышает 30%. Более половины объема белого хлеба представлено батоном «Нарезной». При этом минимальное его значение отмечено в гипермаркетах – 60,2%, а максимальное в объектах упрощенной торговли и ярмарках выходного дня – 81,2%.

9. Сильное влияние административного фактора на «хлебное» ценообразование проявляется во время резкого ухудшения ценовой конъюнктуры на рынке сырья. При этом в структуре затрат на производство хлеба увеличивается доля коммерческих расходов, заработной платы, топлива и энергии, а доля сырья уменьшается.

10. Производители хлеба и хлебобулочных изделий смягчают («демпфируют») ценовые сдвиги, обеспечивая относительную стабильность данного рынка. Также установлено, что пиковыми месяцами роста цен на хлеб и проявления фактора сезонности в ценообразовании хлеба являются март, август и ноябрь.

11. Развитие государственного регулирования в сфере хлебопечения диктует необходимость: внесения изменений в ряд законодательных актов, что позволит сформировать прозрачное нормативно-правовое поле с целью совершенствования экономических отношений между участниками рынка хлеба и хлебобулочных изделий Москвы; совершенствования системы управления комплексом субъектов рынка хлеба и хлебобулочных изделий с учетом обеспечения баланса политических, экономических и социальных факторов, взаимосвязи с социально-экономическим развитием субъектов Федерации. Непременным условием этого процесса в мегаполисе должно быть использование программно-целевого метода в развитии и управлении хлебопечением.

По теме диссертации опубликованы следующие работы

1. Перекалин С.Н. Резервы для роста есть// Хлебное дело №4(32), июль/август 2007 г. Москва. – 0,2 п.л.
2. Перекалин С.Н. Кацнельсон М.Ю. «Ромашка» в двух шагах// Хлебное дело №4(32), июль/август 2007 г. Москва. – 0,1 п.л.
3. Перекалин С.Н. Кацнельсон Ю.М. Состояние и потенциал развития хлебопечения в регионах Центрального федерального округа// Хлебное дело №5(33), сентябрь/декабрь 2007 г. Москва. – 0,3 п.л.
4. Перекалин С.Н. Кацнельсон Ю.М. Состояние и потенциал развития хлебопечения в Москве// Хлебное дело №5(33), сентябрь/декабрь 2007 г. Москва. – 0,3 п.л.
5. Перекалин С.Н. Состояние и потенциал развития хлебопечения в регионах Уральского федерального округа// Хлебное дело №5(33), сентябрь/декабрь 2007 г. Москва. – 0,3 п.л.

6. Перекалин С.Н. Плацдарм успеха// Хлебное дело №1(34) 09, 2009 г. Москва. – 0,3 п.л.
7. Перекалин С.Н. Слагаемые успеха. Комплексная рейтинговая оценка состояния хлебопечения в субъектах Российской Федерации// Хлебное дело №2(35) 09, 2009 г. Москва. – 0,2 п.л.
8. Перекалин С.Н. Хлебопечение в условиях экономической нестабильности: тенденции и пути решения// Хлебное дело №3(36) 09, 2009 г. Москва. – 0,3 п.л.
9. Перекалин С.Н. Слагаемые успеха. Комплексная рейтинговая оценка состояния хлебопечения в субъектах Российской Федерации// Хлебное дело №4(37) 09, 2009 г. Москва. – 0,3 п.л.
10. Перекалин С.Н. Слагаемые успеха. Комплексная рейтинговая оценка состояния хлебопечения в субъектах Российской Федерации// Хлебное дело №4(37) 09, 2009 г. Москва. – 0,3 п.л.
11. Перекалин С.Н. Особенности государственного регулирования хлебной торговли. Чего нам ждать? // Хлебное дело №4(37) 09, 2009 г. Москва. – 0,2 п.л.
12. Перекалин С.Н. К вопросу о биопродуктах: рынок «здорового» хлеба. // Экологически чистое сельское хозяйство как перспектива аграрного развития России: Сборник по материалам круглого стола в рамках конференции «Ломоносовские чтения» / по ред. С.В. Киселева. – М.: Экономический факультет МГУ им М.В. Ломоносова; ТЕИС, 2010. – 151 с. – 0,8 п.л.
13. **Перекалин С.Н. Рынок хлеба в условиях мегаполиса: особенности функционирования // Аграрная Россия №6 (2010), Москва. – 0,5 п.л.**
14. **Перекалин С.Н. Хлебопекарный бизнес Москвы на современном этапе // Аграрная наука №12 (10), Москва. – 0,2 п.л.**
15. **Перекалин С.Н. Налогообложение и кредитование в хлебопечении Москвы // Аграрная Россия №1 (2011), Москва. – 0,4 п.л.**