



Виставка технологій, обладнання та рішень для агропереробки та харчової промисловості

28-30 жовтня 2025 | МВЦ | Київ | Україна

Конференція

«Технології здорового харчування»

Хлібопекарська галузь: інновації, проблеми, перспективи

Олександр Тараненко

Перший віце-президент Всеукраїнської
асоціації пекарів, к.е.н., заст. дир. ТОВ «Хлібні
інвестиції»

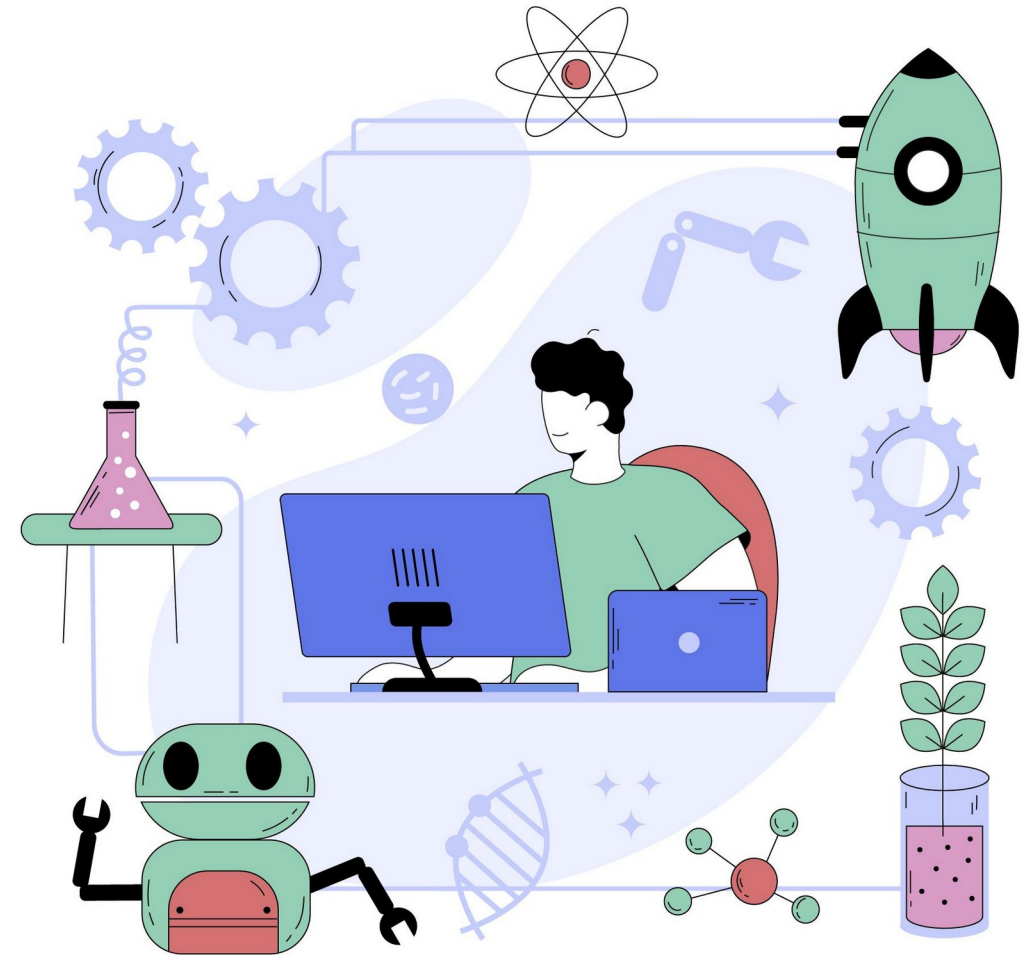
28 жовтня 2025 р.

Інновації — це впровадження нових або вдосконалених ідей, продуктів, послуг, процесів або методів управління, які надають суттєві переваги, підвищують конкурентоспроможність та створюють нову цінність.

Ключові аспекти інновацій:

- **Новизна:** Інновації характеризуються науково-технічною новизною або оригінальністю рішення.
- **Матеріалізація:** Вони повинні бути втілені у реальних результатах, таких як нові товари, послуги чи технології.
- **Застосовність:** Інновація має бути застосовною на практиці та мати потенціал для комерціалізації.
- **Комплексність:** Це може бути як новий продукт, так і процес, сировина, організаційні форми чи нові ринки.

Хлібопекарська галузь України перебуває на етапі трансформації, при цьому інновації стають ключовим чинником конкурентоспроможності, як для великих виробництв, так і для крафтових пекарень.



Стан речей: промислове і крафтове виробництво

- **Промислове виробництво:** концентрується на масштабності, стандартизації, ефективності і забезпеченні доступності продукту. Воно оперує великими партіями сировини, упаковки, автоматизованими лініями та складними ланцюгами постачання та реалізації. Однак сектор відчуває тиск через зменшення ємності ринку, енергетичну нестабільність, кадровий голод, подорожчання сировини, проблеми в стосунках з ритейлом.
- **Крафтове виробництво:** фокусується на унікальних рецептурах (натуральні закваски, альтернативні види борошна та іншої сировини, поєднання традицій та сучасності), гнучкості, індивідуальності, локальності й взаємодії з споживачем. Крафт стає культурним явищем, яке підвищує гастрономічну цінність хліба і стимулює платоспроможний попит на преміальні позиції.



Порівняння промислового і крафтового хлібопекарського виробництва

Критерій	Промислове виробництво	Крафтове виробництво
Мета	Масове виробництво, ефективність	Індивідуальність, унікальність, гнучкість
Технології	Автоматизація, роботизація, Frozen	Закваски, локальна сировина, ручна праця
Продукт	Стандартизований, довгий термін зберігання	Свіжий, акцент на натуральності
Екологічність	Оптимізація енергоспоживання	Zero waste, екопакування
Можливості	Експорт, цифровізація, масштабування	Зростання попиту, маржинальність, гастротуризм

Інновації у промисловому хлібопеченні

- Автоматизація, роботизація, моніторинг якості (SCADA/MES системи, IoT, ШІ)
- Оптимізація енергоспоживання, альтернативні джерела енергії
- Frozen ready-to-bake технології
- Використання натуральних інгредієнтів та 'чистої етикетки', розширення використання функціональних та здорових рецептур
- Нові матеріали у пакуванні
- Впровадження системи Lean production



Інновації у крафтовому хлібопеченні

- Поєднання традицій та сучасних технологій (закваски органіки, суміші)
- Місцеві сорти, регіональна ідентичність
- Експериментальні рецептури, натуральні добавки
- Продаж через соцмережі, дегустації, storytelling
- Zero waste-підходи та екологічне пакування



Виклики, що стоять перед хлібопекарями

- **Зменшення ємності ринку, купівельна спроможність**
- **Енергетика** (ціни, гарантії поставки)
- **Логістика** – кількість точок, вартість доставки (ПММ, автомобіль зарплата), протяжність маршрутів
- **Сировина** - **якість, наявність** (борошно, широкий асортимент інгредієнтів)
- **Кадри** (бронювання, еміграція, кваліфікація, витрати)
- **Необхідність та вартість оновлення основних засобів, проблеми з фінансуванням**
- **Військові загрози**
- **Зменшення факторів дешевої робочої сили, сировини та енергоресурсів порівняно з закордонними виробниками**
- **Збільшення присутності імпоротної продукції**
- **Проблеми в стосунках з ритейлом**



Можливості розвитку хлібопекарської галузі

- Автоматизація виробництва, інновації
- **Європейський розвиток** (гармонізація законодавства, інтеграція в європейський ринок)
- Розширення географії продажів **на зовнішніх ринках**
- Розширення географії продажів виробниками **в Україні**
- **Тенденції до зручності**, збільшення терміну зберігання, розширення асортименту, здорове харчування
- **Військові як сегмент ринку** (складнощі, логістика, розрахунки)
- **Зміна в каналах реалізації** (фастфуд, стрітфуд, франчайзинг)
- **Застосування ШІ** (аналітика, логістика, маркетинг тощо)



Висновки

- Інновації формують нову реальність в хлібопекарській галузі.
- Промисловість рухається до автоматизації, цифровізації, оптимізації; крафт — до індивідуальності, оригінальності.
- Спільна мета — стійке, конкурентне та сучасне хлібопекарське виробництво України.





ДЯКУЮ ЗА УВАГУ!