**РАЗВИТИЕ КОНДИТЕРСКОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ**

**В ВОЛГОГРАДСКОЙ ОБЛАСТИ.**

**Автор: Мухаева Эльвира**

*Научный руководитель: Сивко М.В.*

ГБПОУ «Волгоградский колледж ресторанного сервиса и торговли

ВВЕДЕНИЕ.

Искусство приготовления пищи является одной из самых древних областей человеческой деятельности.  Кондитерские изделия имеют большое значение в питании, так как сырье, из которого их готовят, является основным источником энергии, пластическим материалом для построения клеток ткани.

Кондитерские товары - это изделия, большая часть которых состоит из сахара или другого сладкого вещества (меда, ксилита, сорбита), а также патоки, различных фруктов и ягод, молока, сливочного масла, какао-бобов, ядер орехов, муки и других компонентов. В основном это сладкие продукты, отличающиеся большой пищевой ценностью содержанием сахара, жиров и белков. Они являются существенными источниками низкомолекулярных, легкоусвояемых углеводов, которые при избыточном поступлении в организм превращаются в жиры. Некоторые кондитерские изделия могут служить значительными поставщиками жиров. Все вырабатываемые ныне кондитерские изделия принято делить на сахарные и мучные. В сахарных кондитерских изделиях главным рецептурным компонентом является сахар-песок, в мучных — мука. Как сахарные, так и мучные изделия подразделяются на группы. Группы сахарных кондитерских изделий: карамель, конфеты, ирис, мармелад, драже, пастильные изделия, халва, щербет, шоколад, восточные сладости типа мягких конфет. Группы мучных кондитерских изделий: печенье, вафли, пряничные изделия, галеты, кексы, рулеты, торты и пирожные, восточные мучные сладости.

Объектом моей исследовательской работы является кондитерская промышленность, как России, так и ряда других стран.

Целью данной работы стало изучение и анализ рынка кондитерских товаров Волгоградской области и России в целом, тенденций развития кондитерской отрасли.

Задачи исследовательской работы:

- ознакомиться с историей развития кондитерского производства;

- охарактеризовать основные виды и ассортимент кондитерских изделий как России, так и ряда зарубежных стран;

- изучить рынок кондитерской промышленности в России и на территории Волгоградской области;

- определить перспективы развития кондитерского производства в стране.

Методы исследования:

Теоретические - анализ литературы, периодических изданий, интернет-ресурсов.

1. ИСТОРИЯ РАЗВИТИЯ КОНДИТЕРСКОГО ПРОИЗВОДСТВА.

Сладости любят все и всегда. Порой очень трудно отказаться от вкусной и яркой конфеты, а праздники, да и не только, мы не прочь порадовать себя вкусным тортом или пирожным.

Среди продукции пищевой промышленности кондитерские изделия являются одними из самых популярных и востребованных во всем мире, так как они обладают особыми вкусовыми качествами и высокой энергетической ценностью. К слову сказать, профессия кондитера всегда была на особом счету. Понятие "кондитер" произошло от итальянского "кандиере", что в переводе означает "варить в сахаре". К основным кондитерским изделиям относятся конфеты (шоколадные, карамельные и мармеладные), печенье, пастила, вафли и пряники, а также пирожные, бисквиты и торты. Эти изделия появились задолго до того, как стала развиваться кондитерская промышленность, поэтому каждое из них имеет свою давнюю историю.

История развития кондитерской промышленности насчитывает тысячи лет - по свидетельству историков, древние египтяне, случайно смешав финики, орехи и мед, изобрели первые в мире конфеты. Наиболее древними считаются медовые конфеты с фруктами, которые изготавливались еще в Древней Греции.

Первый мармелад начал изготавливаться на Ближнем Востоке и в Восточном Средиземноморье еще в период крестовых походов: греческие кондитеры выпаривали и сгущали фруктовый сок в неглубоких металлических блюдцах, которые ставили на солнце. В Европе фруктовые кондитерские изделия появились в 16 веке.

Активное развитие кондитерское дело получило в 15 веке в Италии. А в 16 веке с появление на рынках дешёвого сахара в Европе стали готовить фруктовых сладости. Ранее лакомства европейцам завозили арабы. Именно они первыми начали варить сахар для получения тягучей приторной массы. В 18 веке французы готовят мармелад из айвы, абрикосов и яблок.

Истинное удовольствие — шоколад — был открыт в Мексике, в 16 веке конкистадором Кортесом, который был уверен в большом будущем этого лакомства. А вот шоколадные конфеты появились благодаря бельгийскому аптекарю, который пытался изготовить средство от кашля. Пилюли не получились, зато получились прекрасные конфеты

В далеком прошлом для приготовления кондитерских изделий на Руси применяли только мед. С появлением кустарного производства сахара он становится основным сырьем для кондитерских изделий. Уже в XVII в. на царском столе был сахар-леденец, фрукты и ягоды в сахаре, ореховые массы и другие изделия. В 1840 г. в России появилась кондитерская фабрика торгового дома «Иванов Н. Д. и сыновья». К началу 20 века в России насчитывалось более 140 кондитерских фабрик: из дореволюционных предприятий наибольшую известность приобрела фабрика «Эйнем», переименованная впоследствии в «Красный Октябрь», и «Сиу» («Большевик»). На этих предприятиях выпускались конфеты, печенье, мармелад, пряники и шоколад. К 50-70-м годам ХХ века было построено несколько десятков новых кондитерских фабрик, оснащенных карамельными вакуум-аппаратами, оборудованием для отливки конфет и машинами для штампования печенья.

 Сегодня все больше организаций, занимающихся реализацией продуктов питания, открывают собственные пекарни или цеха по производству кондитерских изделий. И это неудивительно, так как организация кондитерского производства – это отличный способ привлечь больше клиентов и повысить доходы предприятия.

2. Традиционные кондитерские изделия разных стран.

Сладости должны доставлять удовольствие, наверное, поэтому во всем мире существует огромное многообразие форм и видов сладостей, которые приятны для наших глаз.

В Японии, возможно, сладости выглядят забавнее и милее, чем в какой-либо другой стране. Для японской кухни важен внешний облик блюд. Ингредиенты здесь нарезают на кусочки привлекательной формы, красиво сервируют еду на блюдах и тщательно подбирают посуду. ***Вагаси*** – это традиционные японские сладости, которые подают к зеленому чаю. Они отличаются от обычных кондитерских изделий тем, что готовятся исключительно из натуральных компонентов: рисового или бобового теста, масличных семян, корневищ и тому подобных зерноовощных продуктов, а также из морских водорослей агар-агар.

Особая глава французской кухни – десерты. Словосочетание французский десерт в первую очередь ассоциируется с таким замечательным блюдом, как эклер – продолговатые пирожные с заварным кремом.

Даже те, кто не знаком с национальной кухней Германии, наверняка слышал о знаменитом яблочном пироге — штруделе. Классический штрудель с изумительным нежным вкусом, приготовленный с любовью немецких кулинаров, заставляет забыть обо всем на свете.

В США любимым лакомством является «Королевский пирог» (Кing cake), который готовится во время рождественского фестиваля Богоявления. В луизианском варианте пирог покрывается сахарной глазурью в традиционных цветах карнавала Mardi Gras (аналог нашей Масленицы – провод Зимы и встреча Весны): фиолетовый - правосудие, зеленый - вера, золотой – власть.

В Бразилии тоже любят полакомится всевозможными сладостями. Рынок кондитерских изделий очень разнообразен. Например, кейжадинья - сладкие кексы с сыром по-бразильски.

3. Тенденции развития российского рынка кондитерских изделий.

Кондитерская промышленность - одна из важных отраслей экономики страны, которая призвана обеспечить устойчивое снабжение населения высококачественными продуктами питания в объемах и ассортименте, необходимых для формирования правильного, всесторонне сбалансированного рациона питания на уровне физиологически рекомендуемых норм потребления. Российский кондитерский рынок – один из самых больших. По производству кондитерских изделий Россия занимает четвертое место после Великобритании, Германии и США.

Кондитерские изделия – как мучные, так и сахаристые – являются продукцией ежедневного спроса: среднестатистический житель России в среднем потребляет 23 кг сладостей, из которых 12 кг являются сахаристыми, а 11 кг – мучными кондитерскими изделиями.

По своим масштабам в структуре пищевой промышленности кондитерская отрасль занимает четвертое место после хлебопекарной, молочной и рыбной подотраслей. Вот статистическая информация за последние 2 года:

- 10% занятости в сфере производства пищевых продуктов приходится на кондитерские предприятия;

- кондитерские изделия в России выпускают свыше 1 тыс. фабрик, суммарный объем продукции, которых превышает 3 млн. тонн в год;

- более 30% производственных мощностей принадлежат 25 крупнейшим кондитерским предприятиям;

- 50% всех мощностей сосредоточено в Центральном и Северо-Западном регионах (из них 14% - в Москве)

- 15% - в Поволжье

- 13% - на Северном Кавказе, на другие регионы приходится от 2 до 7% мощностей.

Кондитерские изделия, представленные сегодня на российском рынке, отличаются большим разнообразием, высокой пищевой ценностью и отличными вкусовыми качествами, что во многом обусловлено модернизацией кондитерских предприятий. Но, по мнению маркетологов и самих производителей, спрос на традиционные кондитерские изделия в последнее время несколько снизился, так как современные потребители стали предъявлять повышенные требования к разнообразию и оригинальности кондитерской продукции. В последние годы наблюдается увеличение доли фасованной продукции, на которой специализируются крупные производители кондитерских изделий. Фасованные изделия ориентированы, в основном, на столичных потребителей, тогда как развесные продолжают оставаться более востребованными в регионах. Но, как считают аналитики, доля кондитерских изделий эконом-класса, несмотря на свою доступную цену, все же будет сокращаться из года в год. По этой причине многие производители кондитерских изделий делают ставку на обновление ассортимента и поиски новых дизайнерских решений в оформления своих товаров для повышения их потребительской привлекательности.

Еще одной заметной тенденцией на российском рынке кондитерских изделий является повышение спроса на продукцию для здорового питания. На рынок стали поступать кондитерские изделия, производимые с использованием специальных ингредиентов, которые повышают питательность и полезность этих изделий, не увеличивая их калорийности. Данная тенденция характерна для всего мирового рынка кондитерских изделий, и в России в ближайшие годы также ожидается увеличение выпуска полезных для здоровья продуктов, производимых без консервантов и искусственных добавок. Таким образом, для сегодняшнего кондитерского рынка России характерна ведущая роль крупных предприятий, выпускающих брендовые изделия. В ближайшие годы будет сохраняться спрос на кондитерские изделия премиум-класса и увеличение объема производства фасованной продукции.

4. Ведущие производители на рынке кондитерской промышленности РФ.

В России, всегда отличающейся высоким потреблением кондитерских изделий, в свое время были разработаны и утверждены лучшие в мире рецептуры многих кондитерских изделий.

На рынке доминирует отечественный производитель. Крупнейшими российскими производителями сахаристых кондитерских изделий являются: ООО «Марс» занимающее 10% рынка в натуральном выражении; на втором месте - ОАО «Кондитерское объединение «Россия» - 6% рынка; на третьем месте - ОАО «Рот-Фронт» и ОАО «Кондитерский концерн Бабаевский» занимают по 5% совокупного объёма рынка.

Ведущими кондитерскими фабриками страны на сегодняшний день являются: [кондитерская фабрика «Русский шоколад»](http://www.ruschoc.ru/), [ООО "Одинцовская кондитерская фабрика"](http://www.korkunov.ru/), [кондитерская фабрика "Славянка"](http://www.slavjanka.ru/), [московская кондитерская фабрика «Красный Октябрь,»](http://www.konfetki.ru/), [кондитерское объединение «Сладко»](http://www.sladco.com/), [кондитерская фабрика "Русский Кондитер"](http://www.russkonditer.ru/), [кондитерская фабрика «ФРУЖЕ](http://www.fruzhe.ru/)», кондитерская фабрика «Победа» и др.

На территории Волгоградской области также множество предприятий в сфере кондитерского производства: ЗАО НП «Конфил», Волгоградская бисквитная фабрика, компания «Волжские сласти», производственно-коммерческая компания «Славянка», торгово-производственная компания «РосТоргСладость», торгово-производственная компания «Туневарта», производственная фирма «Пекарь», агрохолдинг «Агроинвест», ООО «Волжаночка» (кондитерский цех», ООО «Хлебнаш», ЗАО «Хлеб» и многие другие.

Но мне бы хотелось остановиться на двух крупных компаниях ,занимающих лидирующее место на рынке кондитерских изделий, которые являются и социальными партнерами нашего колледжа. Это Группа компаний «Столия» и ООО «Вкус жизни». Здесь наши студенты проходят практику ,а наши выпускники находят работу после окончания колледжа.

«Столия» - это крупнейшая в Волгограде сеть ,объединившая лучшие в городе предприятия общественного питания, гостиничных услуги управления недвижимостью ,такие как:

— отель «Hampton by Hilton Volgograd Profsoyznaya», отель «Южный», апарт-отель «Южный», отель «Старт»;
— ресторан «Волгоград» и ресторан «Южный»;
— бар «Южный» и Lobby& Lounge bar Hampton by Hilton;
— кафе «Sakura» и кафе "Sushi House";
— стейк-хаус «Bar&Grill»;
— 2 кофейни «Grand Cafe», пиццерия «Grand Pizza»;
— 6 магазинов народной кулинарии «Конфетки-Бараночки»;
— фабрика «Вкусно есть»;
— конференц-центр «Volga Hall»;
— база отдыха "Людмила";
— арт-агентство «EVENT-Волгоград»;
— офисные центры «Столия», торговая, офисная, производственная и складская недвижимость;
— частное охранное предприятие.

Предприятия радуют волгоградцев вкуснейшими тортами, пирожными и прочими шедеврами кондитерского производства!

ООО «Вкус жизни» представлено сетью кафе-кондитерских «Капучино», где работает команда кондитеров, которые создают для вас замечательные торты, креативные пирожные, изумительно вкусные десерты!

5. КОНДИТЕРСКИЙ РЫНОК РОССИИ: ПЕРСПЕКТИВЫ РАЗВИТИЯ

На сегодняшний день потребление кондитерских изделий в России, по сравнению с западными странами, невелико. Этому есть несколько причин. Во-первых, уровень жизни населения по регионам очень отличается. Во-вторых, кондитерские изделия довольно специфичный продукт не ежедневного употребления. По потреблению конфет на душу населения в России лидируют города-миллионники, в первую очередь, конечно, Москва. Например, 52% москвичей покупают шоколадные конфеты в коробке не реже, чем раз в месяц.

В России, по сравнению с крупнейшими мировыми рынками, наиболее низкая средняя цена за килограмм кондитерских изделий, именно поэтому покупатели чаще отдают предпочтения отечественным производителям. За последние несколько лет отмечается рост темпов производства мягких конфет, глазированных шоколадной и шоколадно-молочной глазурью. Международный кризис, а также экономические санкции в отношении нашей страны, привёл к тому, что на российском рынке постепенно снижается доля импортной продукции, т.к. дорогостоящая перевозка повышает цену на продукцию, что делает её не рентабельной. По оценкам аналитиков, в среднем цена на импортные кондитерские изделия выросла на 15-30%. Немаловажную роль также играет подорожание ингредиентов для производства кондитерских изделий, в частности какао-бобов.

Учитывая нынешнюю ситуацию на рынке, производители стараются найти новые ниши, чтобы привлечь покупателей. Всё большую популярность приобретают недорогие кондитерские изделия, служащие аналогом изделий премиум-класса. Также пользуются спросом «быстрые» сладости, например, шоколадные батончики. Они быстро утоляют голод, имеют удобную упаковку и незаменимы для активных жителей мегаполиса.

Ещё один актуальным решением для производителей кондитерских изделий является выпуск продукции, позиционируемой как здоровое питание. К таким продуктам относятся сладкие снеки, энергетические батончики.

Рассмотрев современное состояние кондитерской промышленности России можно сделать вывод о том, что эта отрасль является одной из наиболее динамично развивающихся отраслей пищевой промышленности. Говоря о российском рынке кондитерских изделий в целом, специалисты отмечают, что сегодня его объемы вернулись на докризисный уровень. На сегодняшний день структура отечественного рынка кондитерских изделий выглядит следующим образом: около 10% в натуральном выражении приходится на импорт, а остальные 85% принадлежат российским производителям, при этом на рынке действует примерно одинаковое количество крупных компаний и небольших фабрик. Производители кондитерских изделий активно отслеживают сезонные колебания спроса на различные кондитерские изделия и корректируют ассортимент согласно этим изменениям. Например, в теплое время года отмечается высокий спрос на мучные кондитерские изделия, карамель, желейные и помадные конфеты. Осень и зима – традиционно «шоколадные» сезоны, когда особенно сильной позицией считаются коробочные наборы, приобретаемые, как правило, к праздникам.

Перспективы развития ассортимента эксперты видят в создании новых вкусовых сочетаний, более экзотических, интересных, а также в диверсификации объемов упаковки в сегментах индивидуального и «семейного» потребления. Также перспективным считается направление развития, при котором происходит создание более сложных продуктов, находящихся на стыке различных категорий. Среди кондитерских изделий с высоким потенциалом такого способа развития эксперты выделили печенье, карамель, шоколадные конфеты и драже. В то же время растет стоимость продукции российских производителей, использующих импортное сырье, – особенно это касается шоколада. Таким образом, наибольшие проблемы под давлением современного экономического кризиса испытывают производители шоколадной продукции.

Нельзя не отметить, что на рынке кондитерских изделий сейчас не существует таких позиций, которые были бы представлены в недостаточном объеме. Но, несмотря на такую насыщенность, все равно появляются новые товарные позиции, в том числе от иностранных производителей, и поэтому многие российские компании стараются не отставать и ищут новые решения.

В связи с тем, что в целом по России кондитерский рынок близок к насыщению, а темпы его роста снижаются, прогнозируется усиление конкуренции, так как объемы рынка ограничены.

ЗАКЛЮЧЕНИЕ.

Кондитерская промышленность - одна из перспективных и важных отраслей экономики страны, которая призвана обеспечить устойчивое снабжение населения высококачественными продуктами питания в объемах и ассортименте, необходимых для формирования правильного, всесторонне сбалансированного рациона питания на уровне физиологически рекомендуемых норм потребления

Сегодня все больше организаций, занимающихся реализацией продуктов питания, открывают собственные пекарни или цеха по производству кондитерских изделий. И это неудивительно, так как организация кондитерского производства – это отличный способ привлечь больше клиентов и повысить доходы предприятия. Но, как и другие сферы промышленности, кризис не обошёл стороной и рынок кондитерских изделий. Поэтому, для эффективного развития кондитерской отрасли требуется решить множество проблем, таких как:

- техническое переоснащение производства, создание и внедрение новой техники и прогрессивных технологий;

- внедрение новых ресурсосберегающих технологий, обеспечивающих более полное использование сырья, материалов, энергетических ресурсов;

- совершенствование ассортимента изделий с учетом рыночного спроса;

- увеличение сроков годности кондитерских изделий;

- увеличение выработки завернутых и фасованных кондитерских изделий;

- разработка и внедрение технологий кондитерских изделий для детского питания различных возрастных групп;

- освоение технологий КИ профилактического назначения с биологически активными добавками, повышающими устойчивость организма в неблагоприятных условиях;

- расширение ассортимента и увеличение объемов выработки диабетических кондитерских изделий.