

## **ЗНАЧЕННЯ ТА РОЛЬ РОЗВИТКУ МАЛОГО БІЗНЕСУ МІНІ-ПЕКАРЕНЬ ХЛІБОПЕКАРСЬКОГО СЕКТОРУ УКРАЇНИ В УМОВАХ ВІЙНИ**

**Чередніченко Віталій Вікторович**

*аспірант,*

*Інститут економіки і права*

*Класичного приватного університету*

Хлібобулочна продукція традиційно користується великим попитом через особливе місце хліба в українській культурі та раціоні. Хліб – важлива складова раціону українців, а під час повномасштабного вторгнення в Україну хліб набуває ще більшого сенсу, ніж раніше. Для багатьох людей, особливо тих, хто перебуває у прифронтових зонах чи в умовах окупації, шматок хліба може бути символом надії на краще майбутнє. Виробництво хлібу навіть в умовах війни показує, що українці продовжують жити, працювати і не здаються перед труднощами.

В умовах війни, коли економіка потерпає від знищення інфраструктури, енергетики та порушення логістичних ланцюгів, виробництво хліба стає питанням національної безпеки. Забезпечення безперервного доступу до цього продукту є критично важливим для підтримки життєдіяльності населення, особливо у постраждалих від війни регіонах. Бізнес-модель міні-пекарні є одним з популярних форматів малого бізнесу, який поєднує локальне виробництво з безпосереднім продажем хлібобулочних виробів. Вона підходить як для невеликих міст, так і для великих мегаполісів завдяки гнучкості та локалізованості. Міні-пекарня – це гнучка бізнес-модель з високим потенціалом розвитку на локальному ринку. Основними перевагами є низькі стартові витрати, можливість швидкого масштабування та створення лояльної клієнтської бази через прямий контакт зі споживачами.

У пекарстві існує кілька різних бізнес-моделей, кожна з яких має свої особливості, підходи до ведення бізнесу та цільову аудиторію. Вибір моделі залежить від розміру підприємства, стратегії, географічного розташування та інших факторів. Розглянемо основні типи бізнес-моделей, які застосовуються у хлібопекарській промисловості України (табл. 1).

Міні-пекарні розглядаються як важлива складова локальної економіки, яка забезпечує не лише хлібобулочними виробами, але й сприяє підтримці місцевих громад та створенню робочих місць в умовах кризи. Досліджено механізми адаптації цих підприємств до умов нестабільності, включаючи швидку адаптацію до змін постачання, мобілізацію місцевих ресурсів та впровадження інноваційних технологій. Загалом, міні-пекарні відіграють важливу соціальну та економічну роль,

особливо в прифронтових зонах, забезпечуючи життєво необхідні продукти для населення та підтримуючи стійкість малих бізнесів під час економічної нестабільності, спричиненої війною, рис. 1.

Таблиця 1

**Переваги та недоліки основних бізнес-моделей  
в хлібопекарській промисловості**

№	Основні бізнес-моделі	Особливості	Переваги	Недоліки
1	2	3	4	5
1	Класична пекарня	Випічка продукції на місці з використанням свіжих інгредієнтів. Великий вибір хліба, булочок, пиріжків, тортів тощо. Висока якість продукції та можливість адаптації асортименту під запити споживачів.	Прямий контакт із клієнтами. Можливість створювати унікальні продукти	Високі витрати на оренду, обладнання та персонал. Складність масштабування.
2	Бекерай	Випічка продукції на місці та продаж супутніх товарів, таких як кава, чай, соки. Пропонується як швидке обслуговування, так і місце для сидіння.	Додатковий дохід від продажу напоїв та супутніх продуктів. Можливість створити особливу атмосферу для клієнтів.	Високі вимоги до обслуговування клієнтів та інфраструктури (меблі, туалетні кімнати тощо).
3	Бутік	Випічка високої якості за унікальними рецептами з натуральних, часто органічних інгредієнтів. Висока якість обслуговування. Орієнтація на покупців, які готові платити більше за ексклюзивність, якість та унікальний досвід.	Завдяки преміальному сегменту ринку, можуть встановлювати вищі ціни на свою продукцію, що дозволяє отримувати більші прибутки	Високі стартові інвестиції. Залежність від преміум-аудиторії. Обмеженість масштабування
4	Інтернет-пекарня	Основний фокус на онлайн-продажах через сайт або соціальні мережі. Мінімізація витрат на оренду приміщень для фізичної точки.	Широкий ринок: можливість обслуговувати клієнтів, які знаходяться далеко від фізичної пекарні. Ефективне управління замовленнями та обсягами виробництва.	Логістика та питання якості доставки. Відсутність безпосереднього контакту з клієнтом.

1	2	3	4	5
5	Міні-пекарня	Обмежений асортимент продукції, але високий акцент на її якості. Локалізоване обслуговування – робота з місцевими покупцями. Часто пропонуються свіжі продукти щодня, що підкреслює унікальність і локальність бізнесу.	Невеликі стартові інвестиції. Можливість швидко адаптуватися до змін ринку.	Обмежений масштаб діяльності. Залежність від локації.

*Джерело: систематизовано, узагальнено та згруповано за даними [1–3]*



**Рис. 1. Роль та актуальність міні-пекарень в умовах війни**

*Джерело: сформовано на основі [4–6]*

Наразі сучасна бізнес-модель міні-пекарні – це зручний і якісний варіант для споживачів, які цінують свіжу та натуральну випічку, виготовлену за традиційними технологіями. Міні-пекарні є важливим елементом в сфері хлібопекарської промисловості України у період воєнного часу для місцевої економіки, пропонуючи унікальні продукти та створюючи атмосферу затишку й довіри. Загалом, міні пекарні залишаються важливою частиною українського бізнесу, особливо в контексті підтримки локальних підприємств та адаптації до нових економічних умов. Класична міні-пекарня має свої особливості, такі як акцент на якості та індивідуальний підхід до клієнтів, проте стикається з

серйозними викликами, зокрема фінансовими, конкуренцією з великими мережами та непередбачуваністю попиту. Успіх міні-пекарні значною мірою залежить від її здатності адаптуватися до ринкових умов та ефективно управляти ресурсами.

Також, міні-пекарні відіграють критичну роль у забезпеченні продовольчої безпеки в умовах війни, зокрема в регіонах, де великі виробництва не можуть функціонувати через бойові дії чи інші логістичні проблеми. Їхня здатність гнучко реагувати на виклики війни, забезпечуючи населення базовими продуктами, робить їх важливим елементом продовольчого ланцюга в Україні.

### **Список використаних джерел:**

1. Poster POS Бізнес-план пекарні, як скласти план відкриття пекарніБізнес-план пекарні, як скласти план відкриття пекарні. URL: <https://joinposter.com/ua/post/yak-sklasty-biznes-plan-pekarni>
2. Skyservice. URL: <https://skyservice.pro/business-automation/uk/yak-vidkriti-pekarnyu-v-ukrayin/>
3. The Business Model Structure & Culture of Cafe Bakeries. URL: <https://smallbusiness.chron.com/business-model-structure-culture-cafe-bakeries-78608.html>
4. Стадник І.Я. Напрямки надійності роботи міні-пекарні на рухомій платформі. *Праці Таврійського державного агротехнологічного університету: наукове фахове видання*. Мелітополь : ТДАТУ, 2021. Вип. 21, т. 1. 339 с. С. 125–131.
5. Басюк Ю.В., Колешня Я.О. Вплив нестабільності зовнішнього середовища на підприємства хлібопекарської галузі. Бізнес, інновації, менеджмент: проблеми та перспективи : зб. тез доп. V Міжнар. наук.-практ. конф., м. Київ, 25 квіт. 2024 р. Київ : КПІ ім. Ігоря Сікорського, Вид-во «Політехніка», 2024. 236 с. С. 39–41.
6. Попченко Н.А. Сучасний стан виробництва хлібобулочних виробів в Україні. Трансформаційні процеси в умовах війни та післявоєнного періоду. Збірник матеріалів Всеукраїнської міждисциплінарної науково-практичної конференції (м. Чернігів, 10 червня 2022 року). Чернігів : ГО «Науковоосвітній інноваційний центр суспільних трансформацій», 2022. 375 с. С. 44–47.