

УДК 33

DOI 10.25799/AR.2019.80.1.070

## Перспективы развития мини-пекарен в Российской Федерации

**Попова Ульяна Ивановна**

Аспирант,  
кафедра экономики и менеджмента,  
Институт права и управления,  
124460, Российская Федерация, Зеленоград, корп. 1140;  
e-mail: 79057661656@yandex.ru

**Магомедов Магомед Даниялович**

Доктор экономических наук, профессор,  
кафедра экономики и менеджмента,  
Московский городской педагогический университет,  
129 226, Российская Федерация, Москва, проезд 2-й Сельскохозяйственный, 4/1;  
e-mail: 79037625656@yandex.ru

### Аннотация

В статье рассмотрен исторический аспект производства хлебобулочных изделий в России. Показана значимость хлебобулочных изделий для организма человека. Дана оценка современному состоянию производства хлебобулочных изделий в стране. Отмечено, что высокие темпы увеличения количества мини-пекарен объясняются явными их преимуществами, среди которых гибкость и маневренность, высокая конкурентоспособность, низкий уровень безработицы, эффективное использование инноваций. Указаны существующие в настоящее время виды мини-пекарен. Обращено внимание на необходимость своевременной доставки хлебобулочных изделий в торговую сеть с целью сохранения качества произведенной продукции и удовлетворения потребностей покупателей. Представлен опыт потребления хлебобулочных изделий в европейских странах. Авторы подчеркивают, что мини-пекарни не всегда удовлетворяют требования потребителей к качеству и ассортименту продукции. Даны рекомендации по дальнейшему развитию мини-пекарен в Российской Федерации.

### Для цитирования в научных исследованиях

Попова У.И., Магомедов М.Д. Перспективы развития мини-пекарен в Российской Федерации // Экономика: вчера, сегодня, завтра. 2019. Том 9. № 1А. С. 688-695.

### Ключевые слова

Рынок хлебобулочных изделий, мини-пекарни, объем и структура производства хлебобулочных изделий, тенденции и перспективы развития мини-пекарен, виды мини-пекарен.

## Введение

Хлебобулочные изделия обеспечивают наш организм необходимой энергией, белками, углеводами и витаминами. Хлеб вырабатывается в очень широком ассортименте, является важным продуктом питания, занимает большой удельный вес среди других продуктов, пользуется большим спросом у населения, поэтому всегда был и остается востребован на рынке продовольственных товаров.

В Российской Федерации до перехода на рыночные отношения хлебобулочные изделия производили в основном на хлебозаводах с мощностью не менее 50 тонн в сутки. В Москве и Санкт-Петербурге частым явлением были перебои с обеспечением горожан хлебобулочными изделиями. Основная причина этого заключалась в отсутствии достаточного количества рабочих на предприятии. Из-за тяжелых условий труда местное население шло на работу без особого желания. Такое положение дел вынуждало руководство, несмотря на жесткие ограничения в прописке, приглашать рабочих из других регионов страны по лимиту [Саркисов, Магомедов, Алексейчева, 2013]. Их обеспечивали общежитием и по истечении десяти лет предоставляли комнату в коммунальных квартирах. С такими условиями рабочие из других регионов соглашались в основном в силу более лучшего обеспечения Москвы и Санкт-Петербурга продовольственными и промышленными товарами [Алексейчева, Еделев, Магомедов, 2011]. С началом перехода на рыночные отношения подобная практика полностью прекратилась.

## Основная часть

В таблице 1 представлены данные по объемам производства хлебобулочных изделий в городе Москве по месяцам за 2017 год.

**Таблица 1 – Объемы производства хлебобулочных изделий в городе Москве по месяцам за 2017 год<sup>1</sup>**

Месяцы	Объем производства в месяц, тыс. тонн
Январь	16,6
Февраль	н/д
Март	н/д
Апрель	34,2
Май	28,9
Июнь	25,3
Июль	28,4
Август	27,7
Сентябрь	29,8
Октябрь	28
Ноябрь	н/д
Декабрь	н/д

Из данных, приведенных в таблице 1, видно, что в среднем по городу Москве объемы производства хлебобулочных изделий в месяц составили 25 тыс. тонн.

<sup>1</sup>По данным Мосгорстат [Официальный сайт Московской городской службы статистики, [www](http://www.mosstat.ru)].

В последнее десятилетие в массовом порядке начали создаваться мини-пекарни с мощностью от 300 кг до 1000 кг хлебобулочных изделий в смену. На данный период времени их количество в Российской Федерации превышает 12000 штук, тогда как средних и крупных хлебопекарных предприятий насчитывается 1500 штук [Алексейчева, Куломзина, Магомедов, 2015]. Кроме того, уровень использования производственных мощностей на последних оставляет желать лучшего.

Такие высокие темпы увеличения количества мини-пекарен в стране объясняются явными их преимуществами [Алексейчева, Магомедов, Костин, 2014], к которым относятся:

1. Гибкость и маневренность. Это преимущество проявляется в высокой способности быстро адаптироваться к изменяющейся конъюнктуре рынка. За счет своих небольших размеров им легче реагировать на меняющийся спрос потребителей, подстроится под структурные изменения рынка, изменить стратегию ведения бизнеса.

2. Повышение конкурентоспособности. Мини-пекарни в состоянии оперативно вносить коррективы в проводимую ценовую политику и при необходимости улучшать качество продукции. Такие меры приводят к росту их конкурентоспособности.

3. Снижение уровня безработицы. Увеличение количества мини-пекарен и их эффективное развитие способствует увеличению объема ВВП и, соответственно, снижению безработицы в стране. Они создают дополнительные рабочие места, организуют и предоставляют социальные гарантии своим сотрудникам. Кроме того, растет интерес работающих в достижении высоких конечных результатов, что приводит к увеличению доходов населения и в последующем к повышению покупательского спроса. Это в конечном итоге позитивно отражается на экономике страны.

4. Эффективное использование инноваций. В связи с тем, что мини-пекарни имеют ограниченные ресурсы и, соответственно, возможности, предприниматели вынуждены активно внедрять новшества для своего эффективного развития. В противном случае не избежать ухудшения финансового состояния.

Вместе с тем на первом этапе создания мини-пекарен в нашей стране их продукция оставляла желать лучшего. Это было связано с низким качеством основного используемого сырья – муки. В тот период предприниматели, занимавшиеся данным видом бизнеса, предпочитали покупать муку из других регионов страны и из стран ближнего зарубежья по низким ценам, без должного учета ее качества. Когда столкнулись с проблемой реализации произведенной продукции, вынуждены были изменить подходы в приобретении муки [Магомедов, Заздравных. 2007]. Подобная ситуация объяснялась отсутствием должного опыта работы у предпринимателей в условиях реальной конкуренции. В последние годы нарекания к качеству продукции мини-пекарен существенно уменьшились, что является подтверждением учета допущенных ранее ошибок.

Выделяют следующие виды мини-пекарен:

1. Мини-пекарни полного цикла производства, которые изготавливают продукцию непосредственно на месте ее реализации. К ним относятся, в частности, пекарни, которые производят выпечку для своего кафе или ресторана.
2. Мини-пекарни, которые только производят продукцию и уже готовую поставляют на точки продаж.
3. Мини-пекарни, которые поставляют на точки продаж не только готовую продукцию, но и полуфабрикаты в замороженном виде.
4. Мини-пекарни, которые выпекают хлебобулочные изделия из готовых полуфабрикатов поставщика.

Выбор вида мини-пекарни зависит от конкретных условий, в которых ее планируется размещать. Для этого необходимо разработать бизнес-план по всем вариантам и из них выбрать наиболее эффективный [Магомедов, Рыбин, 2003].

Мини-пекарни относятся к организациям малого бизнеса. На сегодняшний день создание предприятий данного типа не представляет больших сложностей. Количество мини-пекарен растет высокими темпами, однако они не всегда удовлетворяют требования потребителей к качеству и ассортименту продукции, которые с каждым днем повышаются и ужесточаются. В связи с этим производителям приходится выпускать инновационные виды продукции, переход на которые более легко осуществляют именно мини-пекарни.

Мини-пекарни производят большой ассортимент хлебобулочных изделий. Выделяют несколько основных групп хлебобулочных изделий. К первой из них относится хлеб в различных его видах. Во вторую группу входят батоны, рожки, различного вида сдоба и прочее. К третьей группе относятся сухари, гренки или галеты. Основным признаком, объединяющим все хлебобулочные изделия, является то, что их изготавливают из муки [Магомедов, Алексейчева, Куломзина, 2015]

Потребление хлебобулочных изделий в России на человека на данный период времени составляет около 45 кг в год [Магомедов, Заздравных, Афанасьева, 2011]. Имеет место незначительная тенденция к снижению потребления количества хлебобулочных изделий, что говорит об определенном улучшении благосостояния населения страны. Россияне начали больше потреблять мясные и рыбные продукты, а также овощи и фрукты.

Жители Европы съедают на 10-15% больше хлебобулочных изделий в год, что связано с культурой потребления различных видов изделий, например круассанов и булочек на завтрак. В Европе большое внимание уделяется здоровому образу жизни и питанию, поэтому производители хлебобулочных изделий вынуждены использовать инновационные технологии и нетрадиционные виды сырья для их производства. Широкое распространение в последнее время получили следующие виды изделий: безглютеновый хлеб, хлеба для вегетарианцев, хлеб с повышенным содержанием клетчатки или продукты из муки более грубого помола и другие альтернативные виды хлебобулочных изделий [Магомедов, Алексейчева, Куломзина, 2015].

Наблюдается усиление конкуренции в городах, где рынок либо уже насыщен всевозможными булочными и мини-пекарнями, либо близок к насыщению. Наименьшая плотность мини-пекарен среди крупнейших городов наблюдается в Москве – менее 12 пекарен на каждые 100 тыс. жителей [Алексейчева, Магомедов, Оганесянц, Саркисов, 2012].

**Таблица 2 – Основные мини-пекарни на рынке хлебобулочных изделий города Москвы<sup>2</sup>**

Наименование мини-пекарни	Общее количество точек	Район расположения
Каравай-СВ	89	Центр, запад, северо-запад, север, северо-восток, восток, юго-восток, юг, юго-запад
Арамье	77	Центр, запад, северо-запад, север, северо-восток, восток, юго-восток, юг, юго-запад
Delice	73	Центр, восток, запад, юго-запад
Волконский	32	Центр, запад, юго-запад
Хлебница	20	Центр, северо-запад, юго-восток
Скалка	19	Центр, север

<sup>2</sup>По данным Мосгорстат [Официальный сайт Московской городской службы статистики, www].

Наименование мини-пекарни	Общее количество точек	Район расположения
ПаПан	12	Запад, юго-запад, восток
Маленькая пекарня Журавлевых	9	Центр, запад, юго-запад
Вопаре	8	Север, юг
Выпекай-ка	8	Юго-запад, запад

Из данных, представленных в таблице 2, видно, что наибольшее количество мини-пекарен у «Каравай-СВ» – 89, наименьшее – у «Вопаре» и «Выпекай-ка» – 8. Большая часть мини-пекарен города Москвы работают в среднем сегменте. Это вполне логично, отличие эконом-сегмента в мини-пекарне и хлеба на полках в продуктовых магазинах от крупных пекарен не такое уж и большое.

Если для населения Европы различные хлебобулочные изделия являются деликатесом, который потребляют ради получения удовольствия, то для среднего россиянина потребление хлеба является неременным элементом повседневного рациона. Поэтому более 70% этого рынка составляют массовые сорта пшеничного и ржаного хлеба [Магомедов, Алексейчева, 2016]. Объем продаж хлебобулочных изделий в Российской Федерации, по данным Российского союза пекарей, в 2017 году составил порядка 650 миллиардов рублей. С точки зрения производства около 70% его обеспечивают крупные и средние предприятия, а около 30% – небольшие мини-пекарни [Алексейчева, Магомедов, Строев, 2011]. Большинство мини-пекарен работают в эконом-сегменте. Несколько меньшее количество работает в среднем ценовом сегменте. Лишь единичные мини-пекарни предлагают продукцию высокого ценового сегмента. Итоги 2015 года показали рост выручки мини-пекарен на 4%, в 2016 году – уже более 6%, а за 2017 год их оборот существенно вырос и составил 18% [Куломзина, Магомедов, Алексейчева, 2016]. Основной рост пришелся на средний ценовой сегмент продаваемых хлебобулочных изделий.

По оценкам экспертов, сегодня мини-пекарни представляют собой самую устойчивую и экономически выгодную модель на рынке хлебобулочных изделий, определенная доля продукции которых поставляется оптовым покупателям и которые имеют собственные, небольшие, розничные торговые точки [Магомедов, Куломзина, Чайкина, 2008]. Очень успешен формат мини-пекарен кондитерского профиля, совмещенных с небольшим кафе, в котором, помимо кондитерских и хлебобулочных изделий, предлагаются также горячие напитки [Алексейчева, Магомедов, Куломзина, 2015]. Отрицательной стороной такого бизнеса являются достаточно высокие инвестиции и арендные ставки, так как кафе всегда должно быть расположено в месте с хорошим трафиком.

### Заключение

Таким образом, в настоящее время мини-пекарни играют важную роль в развитии экономики страны [Оганесянц, Саркисов, Магомедов, Алексейчева, 2012]. С каждым днем они пользуются все большей популярностью, так как потребление хлебобулочных изделий актуально среди всех слоев населения.

Для дальнейшего эффективного развития мини-пекарен и устранения имеющихся в их работе недостатков необходимо принять следующие меры: повысить качество проводимых маркетинговых исследований; проводить эффективную ценовую политику [Магомедов, 2017]; оптимизировать ассортимент производимой продукции; производить продукцию в строгом

соответствии с требованиями ГОСТ или ТУ [Дунченко, Магомедов, Рыбин, 2014]; разумно снижать затраты на производство и реализацию продукции; внедрять инновационные технологии и технику производства хлебобулочных изделий; проводить экономическое стимулирование работающих в мини-пекарнях.

### Библиография

1. Алексейчева Е.Ю., Еделев Д.А., Магомедов М.Д. Экономическая география и регионалистика. М.: Дашков и К, 2014. 376 с.
2. Алексейчева Е.Ю., Куломзина Е.Ю., Магомедов М.Д. Основные аспекты налогового контроля в Российской Федерации // Экономика и предпринимательство. 2015. № 12-2(65). С. 1159-1165.
3. Алексейчева Е.Ю., Магомедов М.Д., Костин И.Б. Экономика организации (предприятия). М.: Дашков и К, 2014. 292 с.
4. Алексейчева Е.Ю., Магомедов М.Д., Куломзина Е.Ю. Проблемы развития франчайзинга в ресторанном бизнесе РФ // Экономика и предпринимательство. 2015. № 10-2(65). С. 1139-1142.
5. Алексейчева Е.Ю., Магомедов М.Д., Оганесянц А.Л., Саркисов Г.И. Современные тенденции развития рынка пива в Российской Федерации // Пиво и напитки. 2012. № 3. С. 10-12.
6. Алексейчева Е.Ю., Магомедов М.Д., Строев В.В. Повышение эффективности развития предприятий пищевой промышленности // Пищевая промышленность. 2011. № 11. С. 40-43.
7. Дунченко Н.И., Магомедов М.Д., Рыбин А.В. Управление качеством в отраслях пищевой промышленности. М.: Дашков и К, 2014. 212 с.
8. Куломзина Е.Ю., Магомедов М.Д., Алексейчева Е.Ю. Состояние и перспективы развития малого и среднего бизнеса в России // Экономика и предпринимательство. 2016. № 11-2(76). С. 399-408.
9. Магомедов М.Д., Алексейчева Е.Ю. Информационное обеспечение работы предприятия // Вестник Московского городского педагогического университета. Серия: Экономика. 2016. № 4(10). С. 42-48.
10. Магомедов М.Д., Алексейчева Е.Ю., Куломзина Е. Ю. Повышение экономической эффективности использования фуражного зерна в Российской Федерации // Экономика и предпринимательство. 2015. № 10-1 (63). С. 580-582.
11. Магомедов М.Д., Алексейчева Е.Ю., Куломзина Е.Ю. Повышение экономической эффективности использования зерна на мукомольных предприятиях Российской Федерации // Экономика и предпринимательство. 2015. № 10-2(63). С. 865-868.
12. Магомедов М.Д., Заздравных А.В. Экономика отраслей пищевых производств. М.: Дашков и К, 2007. 282 с.
13. Магомедов М.Д., Заздравных А.В., Афанасьева Г.А. Экономика пищевой промышленности. М.: Дашков и К, 2011. 232 с.
14. Магомедов М.Д., Куломзина Е.Ю., Чайкина И.И. Ценообразование. М.: Дашков и К, 2017. 248 с.
15. Магомедов М.Д., Куломзина Е.Ю., Чайкина И.И. Экономика и организация производства. Пищевая промышленность. СПб.: РАПП, 2008. 312 с.
16. Магомедов М.Д., Рыбин А.В. Механизм распределения прибыли в интеграционных системах АПК // Пищевая промышленность. 2003. № 1. С. 8-9.
17. Оганесянц Л.А., Саркисов Г.И., Магомедов М.Д., Алексейчева Е.Ю. Эффективность развития предприятий пивоваренной отрасли // Пиво и напитки. 2012. № 3. С. 4-8.
18. Официальный сайт Московской городской службы статистики. URL: moscow.gks.ru
19. Саркисов Г.И., Магомедов М.Д., Алексейчева Е.Ю. Проблемы государственного регулирования экономических процессов в АПК России // Мир агробизнеса. 2013. № 2. С. 16-20.

### Prospects for the development of mini-bakeries in the Russian Federation

**Ul'yana I. Popova**

Postgraduate,

Department of economics and management,

Institute of Law and Management,

124460, build 1140, Zelenograd, Russian Federation;

e-mail: 79057661656@yandex.ru

**Magomed D. Magomedov**

Doctor of Economics, Professor,  
Department of Economics and Management,  
Moscow City Pedagogical University,  
129 226, 4, 2<sup>nd</sup> Selskokhozyaystvennyy passage, Moscow, Russian Federation;  
e-mail: 79037625656@yandex.ru

**Abstract**

The article deals with the historical aspect of the production of bakery products in the Russian Federation. The authors show that bakery products are very important for human body and assess the current state of production of bakery products in the Russian Federation. It is noted that the high rate of increase in the number of mini-bakeries in the country is characterized by their obvious advantages, including flexibility and mobility, increasing competitiveness, reducing the level of unemployment, effective use of innovation. The authors also consider the existing types of mini-bakeries and pay attention to the need for timely delivery of bakery products to the trading network in order to maintain the quality of products and to satisfy the needs of customers. The article presents the experience of consumption of bakery products in European countries. The authors emphasize that every day mini-bakeries are becoming more and more popular, as the consumption of bakery products is important among all segments of the population. The number of mini-bakeries is growing rapidly, but they do not always meet the requirements of consumers for quality and range of products. The authors give recommendations for the further development of mini-bakeries in the Russian Federation.

**For citation**

Popova U.I., Magomedov M.D. (2019) Perspektivy razvitiya mini-pekaren v Rossiiskoi Federatsii [Prospects for the development of mini-bakeries in the Russian Federation]. *Ekonomika: vchera, segodnya, zavtra* [Economics: Yesterday, Today and Tomorrow], 9 (1A), pp. 688-695.

**Keywords**

Bakery products market, mini-bakeries, volume and structure of bakery production, trends and prospects for the development of mini-bakeries, types of mini-bakeries.

**References**

1. Alekseicheva E.Yu., Edelev D.A., Magomedov M.D. (2014) *Ekonomicheskaya geografiya i regionalistika* [Economic geography and regional studies]. Moscow: Dashkov i K Publ.
2. Alekseicheva E.Yu., Kulomzina E.Yu., Magomedov M.D. (2015) Osnovnye aspekty nalogovogo kontrolya v Rossiiskoi Federatsii [Key aspects of the tax control in the Russian Federation]. *Ekonomika i predprinimatel'stvo* [Economy and entrepreneurship], 12-2(65), pp. 1159-1165.
3. Alekseicheva E.Yu., Magomedov M.D., Kostin I.B. (2014) *Ekonomika organizatsii (predpriyatiya)* [Economics of organization (enterprise)]. Moscow: Dashkov i K Publ.
4. Alekseicheva E.Yu., Magomedov M.D., Kulomzina E.Yu. (2015) Problemy razvitiya franchaizinga v restorannom biznese RF [Problems of development of franchising in the restaurant industry of the Russian Federation]. *Ekonomika i predprinimatel'stvo* [Economy and entrepreneurship], 10-2(65), pp. 1139-1142.
5. Alekseicheva E.Yu., Magomedov M.D., Oganesyants A.L., Sarkisov G.I. (2012) Sovremennye tendentsii razvitiya rynka piva v Rossiiskoi Federatsii [Modern trends in the development of the beer market in the Russian Federation]. *Pivo i napitki* [Beer and drinks], 3, pp. 10-12.
6. Alekseicheva E.Yu., Magomedov M.D., Stroev V.V. (2011) Povyshenie effek-tivnosti razvitiya predpriyatii pishchevoi

- promyshlennosti [Increase of efficiency of development of the food industry]. *Pishchevaya promyshlennost'* [Food industry], 11, pp. 40-43.
7. Dunchenko N.I., Magomedov M.D., Rybin A.V. (2014) *Upravlenie kachestvom v otraslyakh pishchevoi promyshlennosti* [Quality management in the food industry]. Moscow: Dashkov i K Publ.
  8. Kulomzina E.Yu., Magomedov M.D., Alekseicheva E.Yu. (2016) Sostoyanie i perspektivy razvitiya malogo i srednego biznesa v Rossii [The state and prospects of development of small and medium business in Russia]. *Ekonomika i predprinimatel'stvo* [Economy and entrepreneurship], 11-2(76), pp. 399-408.
  9. Magomedov M.D., Alekseicheva E.Yu. (2016) Informatsionnoe obespechenie raboty predpriyatiya [Information support of work of the enterprise]. *Vestnik Moskovskogo gorodskogo pedagogicheskogo universiteta. Seriya: Ekonomika* [Bulletin of Moscow City Pedagogical University. Series: Economy], 4(10), pp. 42-48.
  10. Magomedov M.D., Alekseicheva E.Yu., Kulomzina E. Yu. (2015) Povyshenie eko-nomicheskoi effektivnosti ispol'zovaniya furazhnogo zerna v Rossiiskoi Federatsii [Improving the economic efficiency of use of feed grain in the Russian Federation]. *Ekonomika i predprinimatel'stvo* [Economics and entrepreneurship], 10-1(63), pp. 580-582.
  11. Magomedov M.D., Alekseicheva E.Yu., Kulomzina E.Yu. (2015) Povyshenie ekonomicheskoi effektivnosti ispol'zovaniya zerna na mukomol'nykh predpriyatiyakh Rossiiskoi Federatsii [Increase of economic efficiency of the use of grain in the maquila industry of the Russian Federation]. *Ekonomika i predprinimatel'stvo* [Economy and entrepreneurship], 10-2(63), pp. 865-868.
  12. Magomedov M.D., Kulomzina E.Yu., Chaikina I.I. (2008) *Ekonomika i organizatsiya proizvodstva. Pishchevaya promyshlennost'* [Economics and organization of production. Food industry]. Saint Petersburg: Russian Association of Proletarian Writers.
  13. Magomedov M.D., Kulomzina E.Yu., Chaikina I.I. (2017) *Tsenoobrazovanie* [Price formation]. Moscow: Dashkov i K Publ.
  14. Magomedov M.D., Rybin A.V. (2003) Mekhanizm raspredeleniya pribyli v integratsionnykh sistemakh APK [Profit distribution mechanism in agricultural integration systems]. *Pishchevaya promyshlennost'* [Food industry], 1, pp. 8-9.
  15. Magomedov M.D., Zazdravnykh A.V. (2007) *Ekonomika otraslei pishchevykh proizvodstv* [Economics of food production industries]. Moscow: Dashkov i K Publ.
  16. Magomedov M.D., Zazdravnykh A.V., Afanas'eva G.A. (2011) *Ekonomika pishchevoi promyshlennosti* [Economics of the food industry]. Moscow: Dashkov i K Publ.
  17. *Ofitsial'nyi sait Moskovskoi gorodskoi sluzhby statistiki* [Official website of the Moscow city statistics service]. Available at: [moscow.gks.ru](http://moscow.gks.ru) [Accessed 17/01/19].
  18. Oganesyants L.A., Sarkisov G.I., Magomedov M.D., Alekseicheva E.Yu. (2012) *Effektivnost' razvitiya predpriyatii pivovarennoi otrasli* [Efficiency of development of the brewing industry]. *Pivo i napitki* [Beer and drinks], 3, pp. 4-8.
  19. Sarkisov G.I., Magomedov M.D., Alekseicheva E.Yu. (2013) Problemy gosudar-stvennogo regulirovaniya ekonomicheskikh protsessov v APK Rossii [Problems of state regulation of economic processes in agricultural sector of Russia]. *Mir agrobiznesa* [The agribusiness world], 2, pp. 16-20.