

УДК 338.45

DOI: 10.34670/AR.2026.72.84.110

Основные направления снижения затрат хлебопекарных предприятий Российской Федерации

Костин Игорь Александрович

Соискатель,
Государственный университет управления,
109542, Российская Федерация, Москва, Рязанский просп., 99;
e-mail: abc-promo@mail.ru

Аннотация

В статье обращено внимание на большую значимость снижения затрат при производстве хлебобулочных изделий на хлебопекарных предприятиях, сделан акцент на особенности производства продукции на названных предприятиях, такие как непродолжительный период производства продукции, высокие требования к качеству производимых хлебобулочных изделий, наличие значительного возврата из торговых сетей нереализованных хлебобулочных изделий при возможности повторной переработки, а также производство теста как для изготовления хлебобулочных изделий, так и в качестве полуфабриката для реализации на соответствующем рынке. Рассмотрены основные направления снижения затрат хлебопекарных предприятий: улучшение использования сырья, материалов, топлива и электрической энергии, основных производственных фондов, промышленно-производственного персонала и снижение коммерческих расходов.

Для цитирования в научных исследованиях

Костин И.А. Основные направления снижения затрат хлебопекарных предприятий Российской Федерации // Экономика: вчера, сегодня, завтра. 2026. Том 16. № 3А. С. 582-591. DOI: 10.34670/AR.2026.72.84.110

Ключевые слова

Затраты, хлебопекарные предприятия, хлебобулочные изделия, маркетинговые исследования, сырье, основные производственные фонды, промышленно-производственный персонал, коммерческие расходы, мука, энергосбережение.

Введение

Затраты на производство и реализацию продукции хлебопекарных предприятий занимают большой удельный вес в оптово-отпускной цене и их снижение оказывает позитивное влияние на величину прибыли [Алексейчева, Еделев, Магомедов, 2014]. Хлебопекарные предприятия имеют ряд особенностей [Дунченко, Магомедов, Рыбин, 2012]: непродолжительный период производства продукции и соответственно минимальные объемы незавершенного производства, высокие требования к качеству производимых хлебобулочных изделий и в результате большая величина бракованной продукции, наличие значительного возврата из торговой сети нереализованных хлебобулочных изделий и возможность их повторной переработки, производство теста как для изготовления хлебобулочных изделий, так и в качестве полуфабриката для реализации на соответствующем рынке. Максимальный учет данной специфики и полная реализация имеющихся резервов (улучшение использования сырья и материалов, топлива и электрической энергии, основных производственных фондов (ОПФ), промышленно-производственного персонала (ППП) и снижение коммерческих расходов) позволят значимо уменьшить полную себестоимость хлебобулочных изделий, тем самым как повысив экономические показатели отдельных предприятий, так и экономики в целом [Алексейчева, Магомедов, Сидоренко, 2024]. В таких условиях проведение исследований по разработке рекомендаций снижения затрат хлебопекарных предприятий имеет большое значение.

Основное содержание

Технологический процесс производства хлебобулочных изделий по продолжительности небольшой. Однако, имеются ряд особенностей, учет которых обязателен при желании получить высокие конечные экономические результаты. Они в полной мере проявляются в рассматриваемых направлениях снижения себестоимости продукции хлебопекарных предприятий, к которым относятся улучшение использования сырья и материалов, топлива и электрической энергии, ОПФ, ППП и снижение коммерческих расходов. Рассмотрим более подробно каждое из названных направлений.

1. Сырье и материалы.

Основным видом сырья для производства хлебобулочных изделий является мука и ее удельный вес в себестоимости продукции находится примерно на уровне 60 %. Поэтому улучшение использования муки на хлебопекарных предприятиях оказывает значимое влияние на снижение себестоимости продукции.

В современных условиях хлебопекарные предприятия приобретают муку на соответствующем рынке. Еще они могут получить ее по относительно низким ценам и необходимого качества при экономически обоснованном кооперировании с мукомольными предприятиями [Алексейчева, Магомедов, 2022а; Кудрявцев, Магомедов, 2012а].

Мука обладает большим количеством показателей качества [Магомедов, 2000] и учитывать всех их очень тяжело. Для решения этой проблемы нами предлагается осуществлять по всем рассматриваемым вариантам приобретения муки пробную выпечку. Полученные результаты следует оценивать по сложившимся рыночным ценам и соотносить со стоимостью каждого из них, и из полученных величин нужно выбирать наибольшую. Этот вариант является оптимальным.

При рыночной экономике цены на продукцию формируются в зависимости от спроса и предложения на нее [Алексейчева, Магомедов, 2021; Алексейчева, Магомедов, 2017]. В таких условиях, даже при соответствии всем требованиям качества хлебобулочных изделий, цены на них могут снижаться [Магомедов, Алексейчева, 2024]. Падение спроса приводит как к уменьшению величины реализованной продукции [Алексейчева, Магомедов, 2022b], так и к росту ее возврата из торговых сетей, что негативно сказывается на экономике хлебопекарного предприятия.

Для смягчения отрицательного влияния таких обстоятельств, с нашей точки зрения, следует уменьшать объем производимых хлебобулочных изделий, так как сроки хранения муки существенно выше, чем последних. В процессе производства хлебобулочных изделий нужно стремиться к максимальному уменьшению потерь муки и брака готовой продукции [Алексейчева, Магомедов, Костин, 2014]. Это приведет к снижению затрат, приходящихся на единицу производимой продукции [Алексейчева, Магомедов, Строев, 2011].

Помимо муки для производства хлебобулочных изделий используются и другие виды сырья: дрожжи, соль и вода [Магомедов, Алексейчева, 2001a]. С покупкой дрожжей и соли нет каких-либо трудностей. Поступающую на хлебопекарное предприятие воду нужно очистить, используя соответствующие фильтры. Для производства отдельных видов хлебобулочных изделий используются также дополнительные виды сырья, к которым относятся: молоко, сахар, яйца, солод и др. Перечисленные виды сырья занимают незначительный удельный вес и их приобретение не вызывает каких-либо проблем, только в процессе производства хлебобулочных изделий они должны быть использованы в соответствии с рецептом, а также нельзя допускать их потерь.

2. Топливо и электрическая энергия

Для приведения в действие машин и оборудования хлебопекарного предприятия нужны топливо и электрическая энергия. В качестве топлива могут быть использованы: природный газ, дизельное и твердое топливо. Среди них самым дешевым является природный газ и нужно стремиться использовать его. При отсутствии таких возможностей следует использовать другие виды топлива. Вместе с тем, независимо от вида потребляемого топлива, нельзя допускать его потерь.

Электрическую энергию применяют для работы хлебопекарных печей (если они работают с помощью электрической энергии), электродвигателей, мешалок, кондиционеров, вентиляторов и т. д. Кроме того, ее используют для освещения помещений. Расходы на электрическую энергию занимают не маленькую долю в общих затратах хлебопекарного предприятия и поэтому нужно стремиться к максимальной ее экономии. Это можно осуществить путем исключения холостого хода технологических машин и оборудования, а также установлением энергосберегающих лампочек для освещения и датчиков движения.

3. Основные производственные фонды

В деле производства хлебобулочных изделий значимое место занимают ОПФ хлебопекарных предприятий. Они подразделяются на активные и пассивные [Строев, Магомедов, Алексейчева, 2025]. К активным относятся те ОПФ, которые непосредственно участвуют в процессе производства продукции (машины и оборудование и т.д.), а к пассивным – создающие условия для ее производства (здания, сооружения и т.д.). Если используются продвинутое технологические машины и оборудование [Алексейчева, 2005], то, как правило, достигается высокое качество производимых хлебобулочных изделий и значительно снижаются потери сырья и брак продукции.

Однако, несмотря на такое явное преимущество, результаты анализа большого количества хлебопекарных предприятий показывают, что их машины и оборудование имеют очень высокий физический и моральный износ. Им необходима замена, что осуществить было долгое время не легко из-за того, что отечественные машиностроительные предприятия находились в глубоком кризисе. С учетом такого положения, отдельные хлебопекарные предприятия закупили ОПФ в странах с развитой рыночной экономикой, но с 2022 г. такой способ осуществлять стало невозможным из-за ввода против нашей страны санкций.

В таких условиях единственно возможным вариантом решения этой проблемы является возрождение отечественных машиностроительных предприятий, осуществляющих производство машин и оборудования для пищевой промышленности. Правительство РФ должно создавать максимально благоприятные условия предпринимателям, занимающимся этим видом бизнеса. К ним можно отнести: выделение субсидий и льготных кредитов, установление пониженных налоговых ставок [Алексейчева, Куломзина, Магомедов, 2015] и т. д.

Вместе с этим улучшение использования действующих ОПФ, как показывает опыт других отраслей народного хозяйства [Алексейчева, Магомедов, Куломзина, 2015; Алексейчева, Магомедов, Оганесянц, Саркисов, 2012; Кудрявцев, Магомедов, 2012b; Магомедов, Алексейчева, 2023a; Магомедов, Алексейчева, 2023b; Магомедов, Алексейчева, 2026; Магомедов, Алексейчева, Карабанова, Куломзина, 2021] также окажет позитивное влияние на снижение затрат хлебопекарных предприятий. В себестоимости продукции применение ОПФ отражается в виде амортизации. Ее величина зависит от количества ОПФ, находящихся на балансе предприятия и их стоимости. В таких условиях, бездействующие машины и оборудование необходимо оперативно снимать с баланса предприятия. Особенно это важно для предприятий малого и среднего бизнеса [Куломзина, Магомедов, Алексейчева, 2016; Магомедов, Алексейчева, 2022c; Магомедов, Алексейчева, 2022d]. Кроме того, не используемые здания и сооружения, при возможности, следует сдавать в аренду. Это позволит снизить амортизацию, приходящуюся на единицу продукции.

4. Промышленно-производственный персонал

ППП непосредственно участвует в производственном процессе хлебопекарного предприятия. Его использование отражается в себестоимости продукции в виде заработной платы, снижение которой может привести к росту текучести кадров. Однако, повышая занятость ППП, можно в определенной степени увеличить заработную плату сотрудников и в тоже время снизить долю фонда оплаты труда в себестоимости продукции.

В целом заработная плата ППП хлебопекарного предприятия должна быть не ниже, чем у конкурентов. Квалификация и компетентность ППП оказывают значимое влияние на качество производимых хлебобулочных изделий. Такая ситуация вынуждает работающих к постоянному повышению квалификации [Алексейчева, 2021; Магомедов, Алексейчева, 2022e; Магомедов, Алексейчева, 2022f]. Руководители и специалисты это осуществляют в ведущих вузах и институтах повышения квалификации. Компетентность рабочих проверяет специально созданная комиссия на хлебопекарном предприятии из состава продвинутых работающих под руководством главного инженера. Она не только проверяет их компетентность, но и может перевести рабочих на более высокий разряд. Служащие повышают свою квалификацию путем участия в семинарах и мастер-классах. Они могут также это делать, проходя обучение в специализированных корпорациях и в онлайн формате. ППП может иметь высокую квалификацию, но при отсутствии должной их заинтересованности, получить высокие

конечные результаты невозможно [Магомедов, Алексейчева, 2000].

5. Коммерческие расходы

Произведенные хлебобулочные изделия должны быть реализованы для обеспечения как простого воспроизводства, так и расширенного. Для этой цели, в первую очередь, нужно проводить маркетинговые исследования по выявлению спроса на них. Качество и результаты маркетинговых исследований являются предпосылкой выявления необходимого объема и ассортимента производства продукции [Магомедов, Алексейчева, 2001b; Магомедов, Алексейчева, 2001c]. На это обращают особое мнение, так как качество хлебобулочных изделий ухудшается за короткий период времени.

После производства хлебобулочные изделия перемещают на склад готовой продукции, где осуществляют их упаковку в соответствующие пакеты. Раньше хлебобулочные изделия не упаковывали и в таком же виде перевозили в торговую сеть для реализации. Их упаковка позволяет увеличить срок хранения и полностью исполнить санитарные требования. Поэтому дополнительные расходы, связанные с решением этой задачи, оправдывают себя, повышая конкурентоспособность предприятия [Магомедов, Алексейчева, 2001d; Магомедов, Алексейчева, 2001e].

После упаковки произведенные хлебобулочные изделия погружают в автомобильный транспорт и перевозят в торговые точки. Некоторое время назад эту перевозку осуществляли на транспорте специализированной транспортной организации, которая вынуждала хлебопекарные предприятия платить за ее услуги не маленькую сумму денег. В последующем хлебопекарные предприятия начали создавать свой парк автомобилей для этой цели. Такое решение позволило им заметно снизить транспортные расходы по доставке произведенных хлебобулочных изделий в торговую сеть.

Для перевозки хлебобулочные изделия погружают для перевозки в специальные лотки. Они со временем изнашиваются и требуют ремонта. Поэтому все расходы, имеющие отношение к приобретению и ремонту лотков, непосредственно связаны с коммерческими расходами. Для снижения этих расходов следует стремиться покупать их по оптимальной цене и ремонтировать своевременно.

При реализации хлебобулочных изделий в крупных торговых сетях могут иметь место представительские расходы. Кроме того, не исключено в отдельных случаях использование посреднических услуг. Эти расходы должны быть обоснованными. Они также связаны с реализацией названной продукции.

До направления хлебобулочных изделий в торговую сеть требуется небольшой период их хранения в помещениях, соответствующих всем требованиям. И здесь будут иметь место определенные затраты. Нужно стремиться к обоснованному их снижению.

В условиях рыночной экономики проведение рекламы является одним из способов увеличения объема продаж [Магомедов, Алексейчева, 2001] и хлебобулочные изделия не являются исключением. При желании получить значимые результаты от ее проведения, в первую очередь, необходимо, чтобы не только качество рекламных материалов и акций по продвижению продукции соответствовало всем требованиям, но и сама продукция не вызывала нареканий, так как ее характеристики проявляются при первом же потреблении. Также необходимо, чтобы устанавливаемые цены на хлебобулочные изделия отвечали как интересам покупателей, так и продавцов.

Заключение

Снижение затрат производства хлебобулочных изделий на хлебопекарном предприятии оказывает существенное влияние на конечные экономические показатели компаний. Этого можно добиться при руководстве в практической деятельности следующими основными направлениями: улучшение использования сырья и материалов, топлива и электрической энергии, ОПФ, ППП и снижение коммерческих расходов. В каждом из этих направлений, с учетом отраслевых характеристик, показаны особенности функционирования хлебопекарных предприятий и даны конкретные рекомендации улучшения их использования с целью снижения затрат на производимые хлебобулочные изделия.

Библиография

1. Алексейчева Е.Ю. Инновации как фактор повышения конкурентоспособности предприятия // Пиво и напитки. 2005. № 5. С. 12–14. EDN OPTUNN.
2. Алексейчева Е.Ю. Экосистемный подход к формированию финансовой грамотности: практика взаимодействия // Непрерывное образование в контексте Будущего : Сборник научных статей по материалам IV Международной научно-практической конференции. М.: Московский городской педагогический университет; А-Приор, 2021. С. 69–76. EDN BRLZNF.
3. Алексейчева Е.Ю., Еделев Д.А., Магомедов М.Д. Экономическая география и регионалистика : Учебник для бакалавров. М.: Дашков и К, 2014. 376 с. ISBN 978-5-394-01244-0. EDN SXNDMF.
4. 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. EDN VECQJR.
5. Алексейчева Е.Ю., Магомедов М.Д. Основные факторы риска снижения производства мясной промышленности // Мясная индустрия. 2022. № 3. С. 8–12. DOI: 10.37861/2618-8252-2022-03-08-12. EDN UKSZQW.
6. Алексейчева Е.Ю., Магомедов М.Д. Расширение ассортимента продукции и развитие новых форм ее продвижения предприятиями потребительской кооперации // Фундаментальные и прикладные исследования кооперативного сектора экономики. 2021. № 4. С. 30–37. DOI: 10.37984/2076-9288-2021-4-30-37. EDN XRZOEN.
7. Алексейчева Е.Ю., Магомедов М.Д. Совершенствование сбытовой деятельности предприятий потребительской кооперации в условиях пандемии COVID-19 // Фундаментальные и прикладные исследования кооперативного сектора экономики. 2022. № 1. С. 75–83. DOI: 10.37984/2076-9288-2022-1-75-83. EDN JPMZZQ.
8. Алексейчева Е.Ю., Магомедов М.Д. Состояние и проблемы управления конкурентоспособностью отечественных предприятий // Вестник МГПУ. Серия: Экономика. 2017. № 2(12). С. 30–39. EDN OWDEXN.
9. Алексейчева Е.Ю., Магомедов М.Д., Костин И.Б. Экономика организации (предприятия) : Учебник для бакалавров. 2-е изд., перераб. и доп. М.: Дашков и К°, 2014. 292 с. ISBN 978-5-394-02129-9. EDN SXNDMZ.
10. Алексейчева Е.Ю., Магомедов М.Д., Куломзина Е.Ю. Проблемы развития франчайзинга в ресторанном бизнесе РФ // Экономика и предпринимательство. 2015. № 12-2(65). С. 1139–1142. EDN VECQID.
11. 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. EDN PDHVAX.
12. Алексейчева Е.Ю., Магомедов М.Д., Сидоренко С.В. Анализ и диагностика изменений прогноза развития РФ и регионов на 2024–2026 годы // Экономические системы. 2024. Т. 17. № 2. С. 95–105. DOI: 10.29030/2309-2076-2024-17-2-95-105. EDN MTBQIF.
13. Алексейчева Е.Ю., Магомедов М.Д., Строев В.В. Повышение эффективности развития предприятий пищевой промышленности // Пищевая промышленность. 2011. № 11. С. 40–43. EDN OIJGGL.
14. Дунченко Н.И., Магомедов М.Д., Рыбин А.В. Управление качеством в отраслях пищевой промышленности : Учебное пособие. М.: Дашков и К, 2012. 212 с. ISBN 978-5-394-01921-0. EDN PISQLK.
15. Кудрявцев В.В., Магомедов М.Д. Интеграция предприятий мясной промышленности // Мясная индустрия. 2012. № 6. С. 4–7. EDN PARVSD.
16. Кудрявцев В.В., Магомедов М.Д. Развитие сырьевой базы предприятий мясной промышленности // Мясная индустрия. 2012. № 5. С. 4–7. EDN PARUQL.
17. 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. EDN XESMJD.
18. Магомедов М.Д. Маркетинг зерна для мукомольных предприятий // Аграрная Россия. 2000. № 1. С. 64–65. EDN TUQCGL.
19. Магомедов М.Д., Алексейчева Е.Ю. Актуальные тренды потребительского поведения на рынке готовой еды //

- Экономика: вчера, сегодня, завтра. 2024. Т. 14. № 7-1. С. 392–402. EDN STSZXT.
20. Магомедов М.Д., Алексейчева Е.Ю. Информационное обеспечение управления предприятием // Хранение и переработка сельхозсырья. 2000. № 10. С. 52–54. EDN YLMPKK.
 21. Магомедов М.Д., Алексейчева Е.Ю. Квалификация кадров как фактор повышения продовольственной безопасности Российской Федерации // Актуальные проблемы общества, экономики и права в контексте глобальных вызовов : Сборник материалов XIII Международной научно-практической конференции. СПб.: Печатный цех, 2022. С. 204–207. EDN QYMRGY.
 22. Магомедов М.Д., Алексейчева Е.Ю. Конкурентоспособная система управления предприятием // Пищевая промышленность. 2001. № 7. С. 22–23. EDN YNFUAW.
 23. Магомедов М.Д., Алексейчева Е.Ю. Методические аспекты оценки конкурентоспособности предприятия // Хранение и переработка сельхозсырья. 2001. № 7. С. 25–29. EDN YSGKDB.
 24. Магомедов М.Д., Алексейчева Е.Ю. Методические подходы к выбору поставщиков сырья // Хранение и переработка сельхозсырья. 2001. № 4. С. 34–35. EDN YMYFFR.
 25. Магомедов М.Д., Алексейчева Е.Ю. Механизм оценки воздействия системы сбыта на рынок // Хранение и переработка сельхозсырья. 2001. № 4. С. 31–32. EDN YMYFFI.
 26. Магомедов М.Д., Алексейчева Е.Ю. Мини-комбикормовые заводы как фактор увеличения объемов производства комбикормов в регионах России // Вестник университета. 2023. № 8. С. 74–79. DOI: 10.26425/1816-4277-2023-8-74-79. EDN JRFDNM.
 27. Магомедов М.Д., Алексейчева Е.Ю. Оптимизация ассортимента продукции – предпосылка повышения конкурентоспособности // Пищевая промышленность. 2001. № 5. С. 42–44. EDN YNEULX.
 28. Магомедов М.Д., Алексейчева Е.Ю. Повышение эффективности реализации программ дополнительного образования и профессионального обучения // Современные тенденции развития науки и мирового сообщества в эпоху цифровизации : Сборник материалов VII Международной научно-практической конференции. М.: ИРОК; ИП Овчинников М.А. (Типография Алеф), 2022. С. 434–437. EDN ZEMWQV.
 29. Магомедов М.Д., Алексейчева Е.Ю. Проблема повышения конкурентоспособности предприятия // Пищевая промышленность. 2001. № 6. С. 26–27. EDN YNFTQM.
 30. Магомедов М.Д., Алексейчева Е.Ю. Продовольственная безопасность России и предприятия малого и среднего бизнеса в мясной отрасли // Мясная индустрия. 2022. № 12. С. 14–18. DOI: 10.37861/2618-8252-2022-12-14-18. EDN ЛТЕОВ.
 31. Магомедов М.Д., Алексейчева Е.Ю. Развитие кооперации малых, средних и крупных предприятий на рынке кондитерских изделий РФ в целях импортозамещения // Фундаментальные и прикладные исследования кооперативного сектора экономики. 2022. № 2. С. 91–98. DOI: 10.37984/2076-9288-2022-2-91-98. EDN KDZNPЕ.
 32. Магомедов М.Д., Алексейчева Е.Ю. Рациональное использование сырья на мясоперерабатывающих предприятиях // Мясная индустрия. 2023. № 10. С. 12–15. DOI: 10.37861/2618-8252-2023-10-12-15. EDN GIFTSU.
 33. Магомедов М.Д., Алексейчева Е.Ю. Увеличение объемов продаж мясных консервов в регионах России // Мясная индустрия. 2026. № 3. С. 30–33. DOI: 10.37861/2618-8252-2026-03-30-33. EDN IWPLMN.
 34. Магомедов М.Д., Алексейчева Е.Ю., Карабанова О.В., Куломзина Е.Ю. Пути увеличения объемов и повышения эффективности производства животноводческой продукции в России // Экономические системы. 2021. Т. 14. № 4. С. 118–124. DOI: 10.29030/2309-2076-2021-14-4-118-124. EDN NMUAOC.
 35. Строев В.В., Магомедов М.Д., Алексейчева Е.Ю. Экономика организации (предприятия) : Учебник для вузов. М.: Дашков и К, 2025. 369 с. ISBN 978-5-394-06246-9. EDN VUZUPE.

Main Directions for Cost Reduction at Bakery Enterprises of the Russian Federation

Igor' A. Kostin

Doctoral Candidate,
State University of Management,
109542, 99, Ryazansky ave., Moscow, Russian Federation;
e-mail: abc-promo@mail.ru

Abstract

The article draws attention to the great importance of cost reduction in the production of bakery products at bakery enterprises, focusing on the specific features of production at these enterprises, such as the short production cycle, high quality requirements for manufactured bakery products, the presence of significant returns of unsold bakery products from retail chains with the possibility of reprocessing, as well as the production of dough both for making bakery products and as a semi-finished product for sale in the relevant market. The main directions for cost reduction at bakery enterprises are examined: improving the utilization of raw materials, materials, fuel and electrical energy, fixed production assets, industrial production personnel, and reducing commercial expenses.

For citation

Kostin I.A. (2026) Osnovnyye napravleniya snizheniya zatrat khlebopekarnykh predpriyatiy Rossiyskoy Federatsii [Main Directions for Cost Reduction at Bakery Enterprises of the Russian Federation]. *Ekonomika: vchera, segodnya, zavtra* [Economics: Yesterday, Today and Tomorrow], 16 (3A), pp. 582-591. DOI: 10.34670/AR.2026.72.84.110

Keywords

Costs, bakery enterprises, bakery products, marketing research, raw materials, fixed production assets, industrial production personnel, commercial expenses, flour, energy saving.

References

1. Alekseicheva, E. Yu. (2005). Innovatsii kak faktor povysheniya konkurentosposobnosti predpriyatiya [Innovation as a factor in increasing enterprise competitiveness]. *Pivo i napitki*, 5, 12–14. EDN OPTUNN.
2. Alekseicheva, E. Yu. (2021). Ekosistemnyy podkhod k formirovaniyu finansovoy gramotnosti: praktika vzaimodeystviya [Ecosystem approach to developing financial literacy: Interaction practices]. In *Nepreryvnoe obrazovanie v kontekste Budushchego* (pp. 69–76). Moscow City Pedagogical University; A-Prior. EDN BRLZNF.
3. Alekseicheva, E. Yu., Edelev, D. A., & Magomedov, M. D. (2014). *Ekonomicheskaya geografiya i regionalistika* [Economic geography and regional studies]. Dashkov i K. EDN SXNDMF.
4. Alekseicheva, E. Yu., Kulomzina, E. Yu., & Magomedov, M. D. (2015). Osnovnye aspekty nalogovogo kontrolya v Rossiyskoy Federatsii [Key aspects of tax control in the Russian Federation]. *Ekonomika i predprinimatel'stvo*, 12-2(65), 1159–1165. EDN VECQJR.
5. Alekseicheva, E. Yu., & Magomedov, M. D. (2017). Sostoyanie i problemy upravleniya konkurentosposobnostyu otechestvennykh predpriyatiy [State and issues of managing competitiveness of domestic enterprises]. *Vestnik MGPU. Seriya: Ekonomika*, 2(12), 30–39. EDN OWDEXN.
6. Alekseicheva, E. Yu., & Magomedov, M. D. (2021). Rasshirenie assortimenta produktsii i razvitie novykh form ee prodvizheniya predpriyatiyami potrebitel'skoy kooperatsii [Expansion of product range and development of new promotion forms by consumer cooperation enterprises]. *Fundamental'nye i prikladnye issledovaniya kooperativnogo sektora ekonomiki*, 4, 30–37. <https://doi.org/10.37984/2076-9288-2021-4-30-37>. EDN XRZOEH.
7. Alekseicheva, E. Yu., & Magomedov, M. D. (2022a). Sovershenstvovanie sbytovoy deyatel'nosti predpriyatiy potrebitel'skoy kooperatsii v usloviyakh pandemii COVID-19 [Improving sales activities of consumer cooperation enterprises during the COVID-19 pandemic]. *Fundamental'nye i prikladnye issledovaniya kooperativnogo sektora ekonomiki*, 1, 75–83. <https://doi.org/10.37984/2076-9288-2022-1-75-83>. EDN JPMZZQ.
8. Alekseicheva, E. Yu., & Magomedov, M. D. (2022b). Osnovnye faktory riska snizheniya proizvodstva myasnoy promyshlennosti [Main risk factors for the decline in meat industry production]. *Myasnaya industriya*, 3, 8–12. <https://doi.org/10.37861/2618-8252-2022-03-08-12>. EDN UKSZQW.
9. Alekseicheva, E. Yu., Magomedov, M. D., & Kostin, I. B. (2014). *Ekonomika organizatsii (predpriyatiya)* [Economics of organization (enterprise)] (2nd ed.). Dashkov i K°. EDN SXNDMZ.
10. Alekseicheva, E. Yu., Magomedov, M. D., & Kulomzina, E. Yu. (2015). Problemy razvitiya franchayzinga v restorannom biznese RF [Problems of franchising development in the restaurant business of the Russian Federation]. *Ekonomika i predprinimatel'stvo*, 12-2(65), 1139–1142. EDN VECQID.
11. Alekseicheva, E. Yu., Magomedov, M. D., Oganesyants, A. L., & Sarkisov, G. I. (2012). Sovremennyye tendentsii razvitiya rynka piva v Rossiyskoy Federatsii [Current trends in the development of the beer market in the Russian Federation].

- Federation]. *Pivo i napitki*, 3, 10–12. EDN PDHVAX.
12. Alekseicheva, E. Yu., Magomedov, M. D., & Sidorenko, S. V. (2024). Analiz i diagnostika izmeneniy prognoza razvitiya RF i regionov na 2024–2026 gody [Analysis and diagnostics of changes in the forecast for the development of the Russian Federation and regions for 2024–2026]. *Ekonomicheskie sistemy*, 17(2), 95–105. <https://doi.org/10.29030/2309-2076-2024-17-2-95-105>. EDN MTBQIF.
 13. Alekseicheva, E. Yu., Magomedov, M. D., & Stroev, V. V. (2011). Povyshenie effektivnosti razvitiya predpriyatiy pishchevoy promyshlennosti [Increasing the efficiency of development of food industry enterprises]. *Pishchevaya promyshlennost'*, 11, 40–43. EDN OIJGGL.
 14. Dunchenko, N. I., Magomedov, M. D., & Rybin, A. V. (2012). *Upravlenie kachestvom v otraslyakh pishchevoy promyshlennosti* [Quality management in food industry sectors]. Dashkov i K. EDN PISQLK.
 15. Kudryavtsev, V. V., & Magomedov, M. D. (2012a). Integratsiya predpriyatiy myasnoy promyshlennosti [Integration of meat industry enterprises]. *Myasnaya industriya*, 6, 4–7. EDN PARVSD.
 16. Kudryavtsev, V. V., & Magomedov, M. D. (2012b). Razvitie syr'evoy bazy predpriyatiy myasnoy promyshlennosti [Development of the raw material base for meat industry enterprises]. *Myasnaya industriya*, 5, 4–7. EDN PARUQL.
 17. Kulomzina, E. Yu., Magomedov, M. D., & Alekseicheva, E. Yu. (2016). Sostoyanie i perspektivy razvitiya malogo i srednego biznesa v Rossii [State and prospects for the development of small and medium-sized businesses in Russia]. *Ekonomika i predprinimatel'stvo*, 11-2(76), 399–408. EDN XESMJD.
 18. Magomedov, M. D. (2000). Marketing zerna dlya mukomol'nykh predpriyatiy [Grain marketing for flour-milling enterprises]. *Agrarnaya Rossiya*, 1, 64–65. EDN TUQCGL.
 19. Magomedov, M. D., & Alekseicheva, E. Yu. (2000). Informatsionnoe obespechenie upravleniya predpriyatiem [Information support for enterprise management]. *Khranenie i pererabotka sel'khozsyrya*, 10, 52–54. EDN YLMPKK.
 20. Magomedov, M. D., & Alekseicheva, E. Yu. (2001a). Metodicheskie podkhody k vyboru postavshchikov syr'ya [Methodological approaches to selecting raw material suppliers]. *Khranenie i pererabotka sel'khozsyrya*, 4, 34–35. EDN YMYFFR.
 21. Magomedov, M. D., & Alekseicheva, E. Yu. (2001b). Optimizatsiya assortimenta produktsii – predposylka povysheniya konkurentosposobnosti [Optimization of product range – a prerequisite for improving competitiveness]. *Pishchevaya promyshlennost'*, 5, 42–44. EDN YNEULX.
 22. Magomedov, M. D., & Alekseicheva, E. Yu. (2001c). Problema povysheniya konkurentosposobnosti predpriyatiya [The issue of improving enterprise competitiveness]. *Pishchevaya promyshlennost'*, 6, 26–27. EDN YNFTQM.
 23. Magomedov, M. D., & Alekseicheva, E. Yu. (2001d). Konkurentosposobnaya sistema upravleniya predpriyatiem [A competitive enterprise management system]. *Pishchevaya promyshlennost'*, 7, 22–23. EDN YNFUAW.
 24. Magomedov, M. D., & Alekseicheva, E. Yu. (2001e). Metodicheskie aspekty otsenki konkurentosposobnosti predpriyatiya [Methodological aspects of assessing enterprise competitiveness]. *Khranenie i pererabotka sel'khozsyrya*, 7, 25–29. EDN YSGKDB.
 25. Magomedov, M. D., & Alekseicheva, E. Yu. (2001f). Mekhanizm otsenki vozdeystviya sistemy sbyta na rynek [Mechanism for assessing the impact of a sales system on the market]. *Khranenie i pererabotka sel'khozsyrya*, 4, 31–32. EDN YMYFFI.
 26. Magomedov, M. D., & Alekseicheva, E. Yu. (2022c). Prodovol'stvennaya bezopasnost' Rossii i predpriyatiya malogo i srednego biznesa v myasnoy otrasli [Food security of Russia and small and medium-sized businesses in the meat industry]. *Myasnaya industriya*, 12, 14–18. <https://doi.org/10.37861/2618-8252-2022-12-14-18>. EDN JITEOB.
 27. Magomedov, M. D., & Alekseicheva, E. Yu. (2022d). Razvitie kooperatsii malykh, srednikh i kru'nykh predpriyatiy na rynke konditerskikh izdeliy RF v tselyakh importozameshcheniya [Development of cooperation among small, medium, and large enterprises in the confectionery market of the Russian Federation for import substitution]. *Fundamental'nye i prikladnye issledovaniya kooperativnogo sektora ekonomiki*, 2, 91–98. <https://doi.org/10.37984/2076-9288-2022-2-91-98>. EDN KDZNPE.
 28. Magomedov, M. D., & Alekseicheva, E. Yu. (2022e). Kvalifikatsiya kadrov kak faktor povysheniya prodovol'stvennoy bezopasnosti Rossiyskoy Federatsii [Personnel qualification as a factor in enhancing food security of the Russian Federation]. In *Aktual'nye problemy obshchestva, ekonomiki i prava v kontekste global'nykh vyzovov* (pp. 204–207). Pechatnyy tsekh. EDN QYMRGY.
 29. Magomedov, M. D., & Alekseicheva, E. Yu. (2022f). Povyshenie effektivnosti realizatsii programm dopolnitelnogo obrazovaniya i professional'nogo obucheniya [Improving the effectiveness of implementing additional education and vocational training programs]. In *Sovremennye tendentsii razvitiya nauki i mirovogo soobshchestva v epokhu tsifrovizatsii* (pp. 434–437). IROK; Individual Entrepreneur Ovchinnikov M.A. (Alef Printing House). EDN ZEMWQV.
 30. Magomedov, M. D., & Alekseicheva, E. Yu. (2023a). Mini-kombikormovye zavody kak faktor uvelicheniya ob'emov proizvodstva kombikormov v regionakh Rossii [Mini-feed mills as a factor in increasing feed production volumes in Russian regions]. *Vestnik universiteta*, 8, 74–79. <https://doi.org/10.26425/1816-4277-2023-8-74-79>. EDN JRFDNM.
 31. Magomedov, M. D., & Alekseicheva, E. Yu. (2023b). Ratsional'noe ispol'zovanie syr'ya na myasopererabatyvayushchikh predpriyatiyakh [Rational use of raw materials in meat processing enterprises]. *Myasnaya industriya*, 10, 12–15. <https://doi.org/10.37861/2618-8252-2023-10-12-15>. EDN GIFTSU.

-
32. Magomedov, M. D., & Alekseicheva, E. Yu. (2024). Aktual'nye trendy potrebitel'skogo povedeniya na rynke gotovoy edy [Current trends in consumer behavior in the ready-to-eat food market]. *Ekonomika: vchera, segodnya, zavtra*, 14(7-1), 392–402. EDN STSZXT.
 33. Magomedov, M. D., & Alekseicheva, E. Yu. (2026). Uvelichenie ob'emov prodazh myasnykh konservov v regionakh Rossii [Increasing sales volumes of canned meat in Russian regions]. *Myasnaya industriya*, 3, 30–33. <https://doi.org/10.37861/2618-8252-2026-03-30-33>. EDN IWPLMN.
 34. Magomedov, M. D., Alekseicheva, E. Yu., Karabanova, O. V., & Kulonzina, E. Yu. (2021). Puti uvelicheniya ob'emov i povysheniya effektivnosti proizvodstva zhitovnovodcheskoy produktsii v Rossii [Ways to increase volumes and improve efficiency of livestock production in Russia]. *Ekonomicheskie sistemy*, 14(4), 118–124. <https://doi.org/10.29030/2309-2076-2021-14-4-118-124>. EDN NMUAOC.
 35. Stroev, V. V., Magomedov, M. D., & Alekseicheva, E. Yu. (2025). *Ekonomika organizatsii (predpriyatiya)* [Economics of organization (enterprise)]. Dashkov i K. ISBN 978-5-394-06246-9. EDN VUZUPE.