

## ЯК ХЛІБ КЕРУЄ ЕКОНОМІКОЮ?

1,37 млрд одиниць хліба. Стільки споживає населення світу за день. [1]

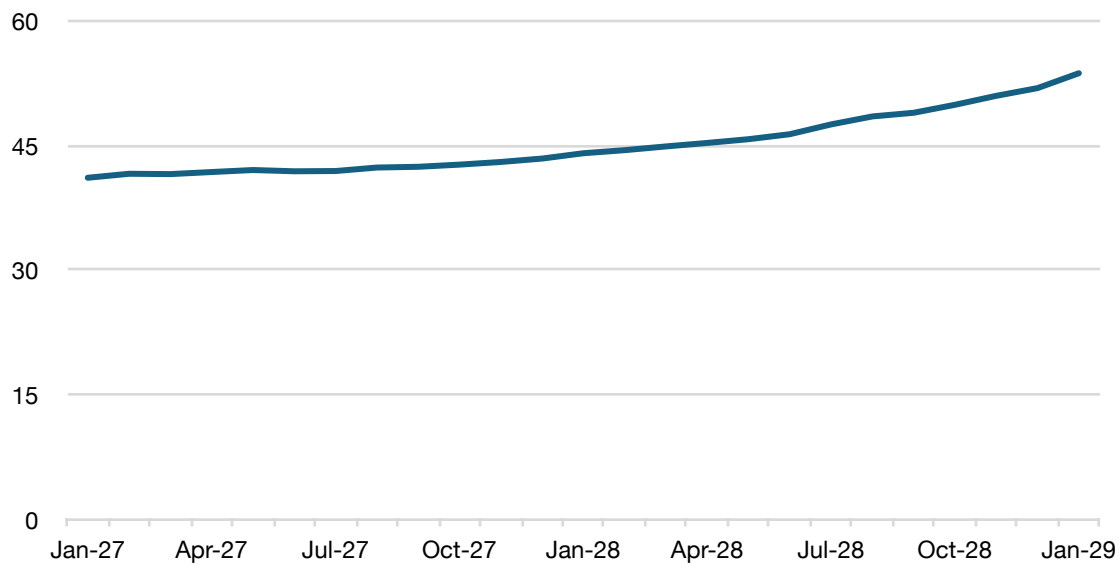
В середньому українець щодня їсть 200 гр хліба. Це майже 1,5 кг на тиждень. Це 42 кг на місяць. Це пів тони на рік. Це приблизно 1,25 мільярда калорій.

Останній факт можна було б і не уточнювати, проте й без нього зрозуміло, що ці цифри не малі. Тож що спонукає нас давати таку владу хлібові і як він нею користується?

### 1. **Bread habilis – bread erectus – bread sapiens**

Перший хліб був випечений більше 6 тисяч років тому. Тоді його робили не зі злаків, а з жолудів або горіхів, ну або з того, що плодило. Ще до появи ринку, хліб став платіжним засобом, за часів бартерних відносин цінність хліба почала набувати все більших охоплень. Не маленьку роль у цьому зіграла релігія, через розповсюдження вірувань у даровність і Богоданність цього символу. У Візантії пекарі звільнялись від державних повинностей, у Римській Імперії раб, який знався на хлібі, коштував в 10 разів дорожче за гладіатора.

Так поступово хліб увійшов у базовий споживчий кошик, став одним із індикаторів дослідження економічних процесів (хлібна інфляція 2023-2025 рр. наведена нижче) і зараз навіть стоїть поряд із молоком як товар першої необхідності. Проте, на жаль, не так багато зразків хліба, який можна впевнено занести в цю категорію без остраху ожиріння населення, пропонують у супермаркетах. Але все більше набуває поширення культура хліба, і от на полицях починають з'являться bread sapiens sapiens, до яких тяжіє клієнт через нецінові детермінанти попиту, через цінність і якість, закладений не просто у джерело швидких вуглеводів, а у продукт естетико- й гастро- задоволення.



**Рисунок 1.** Середні ціни на хліб пшеничний з борошна вищого гатунку з січня 2023 по січень 2025 (грн /кг)

*Джерело: Дані Міністерства фінансів України <https://ukrstat.gov.ua>*

## **2. Що таке культура хліба, і як вона збільшує ВВП на душу населення.**

Ще з язичницьких часів у обрядовій культурі українців хліб став символом життя. Але після промислової революції, урбанізації і розростання масового виробництва наші рецептори поступово стали звикати до «хлібу», у складі якого ніколи не побачиш диких дріжджів, якому невідомі процеси довгої ферментації і автолізу. Так наш українській хліб почав губити свої унікальні властивості, проте ХХІ століття подарувало ринку те, до чого зараз поціновувачі якості й користі заохочують все більші прошарки населення. Поділ став хлібною столицею, а Харків заповнив вітрини «Культурою хліба».

Україна має величезний ресурсний потенціал, що й насичує турбулентністю геополітичних перепитій наш край зі століття в століття, з війни у війну. Тож однією з найкритичніших потреб для нас є створення шляху, який зміг би подовжити багатоетапну путь переробки сировини до кінцевого продукту. І якщо видобуток вугілля, металу та газу чи автомобілебудування куди складніше адаптувати під повний ланцюжок створення доданої вартості в межах України, то з

виробництвом хлібу «від лану до столу» вже є чудові приклади успішного каскадного створення доданої вартості. Наприклад, не так давно відкрита «MarchukХліб» - пекарня третьої хвилі з власним млином. Повне поглинання в процес від вирощення манітоби, помолу борошна до випікання виробів на Межигірський.

Після припинення бойових дій на наших теренах, однією із поплатних галузей може стати рекреаційний відпочинок і туризм, оскільки наша спадщина ще з 2022 почала викликати інтерес у культурних дослідників. Хліб є одним із перших у асоціативному ряді гастродослідження України і як окремий елемент, і як невід’ємна частина будь-якого частування. Саме тому в ньому криється потенціал розповсюдження ідейності українства світом.

Агрокомплекс займає третє місце в економіці України після надання послуг і промислового секторів за часткою внеску у ВВП – що як не сільське господарство має стимулювати підтримку традиційно усталеної ролі країни як «житниці Європи».

### **3. Системоутворюючі хлібопекарські підприємства. Або хлібні індикатори натхнення економіки.**

Розташування є одним із пріоритетних чинників при плануванні підприємства, особливо готельно-ресторанного бізнесу. Але хліб є настільки функціонально незалежною, екзогенною величиною, що спроможний будувати навколо себе не лише культуру, а й міста.

«Чайка» в Рівному – пекарня, що не стала простором, а створила простір навколо. Задала стиль, темп і кураж району навколо, оживила вулицю, збагатила людей і місто, надала нове дихання. Всі ці метафори зжимаються до одного фінансово-економічного явища – хвиля підприємницької активності. Це споживчий попит створений пропозицією.

«Булка» в Запоріжжі – як Котляревський започаткував нову українську літературну мову, започаткували нову українську випічку із південно-східною

говіркою. Перший справжній круасан й тартін на заквасці на сніданок перестали бути елементом розкоші, а стали елементом свідомості. Тієї свідомості, що породжує такий цінний для вітчизняного виробництва протекціонізм населення. Він є також одним із факторів-запоруки економічного зростання. Не протекціонізм часів раннього меркантилізму, не протекціонізм політики завищених мит Трампа, а свідомий і самовільний вибір українського, крафтового, усвідомлення його цінності, розуміння шляху грошового обігу всередині країни.

Bakehouse в Гаражі – місце посеред промислового похмурого Подолу, з величезним преїскурантом на утримання приміщення й трансакційні витрати. Але через відважність та відданість ідеї став місцем усамітнення й єднання із чистим, локальним, якісним, насиченим, не винятковим – але таким заманливим. Приклад співдружньої коаліції органіки й крафту. Абсолютно системоутворюючий простір, що подарував індустріальному району запах спельтового й гречаного.

І це лише одні з. З тих вже багатьох, а надалі ще більших, хто щодня робить внесок у державний бюджет і ВВП на душу населення України своєю сродною працею і достатньою свідомістю, яка зрештою і має стати головною запорукою економічного дива України.

#### *Список використаних джерел*

1. Дослідження ринку пшеничного хліба та прісних борошняних виробів України. URL: <https://pro-consulting.ua/ua/issledovanie-rynka/issledovanie-rynka-pshenichnogo-hleba-i-presnyh-muchnyh-izdelij-ukrainy-2019-2020-gg>
2. Державна служба статистики України URL: <https://ukrstat.gov.ua>
3. Хліб: історія і сучасність URL: <https://gk-press.if.ua/x16217/>
4. Сторінки хлібних натхненників. URL: [https://www.instagram.com/marchuk\\_khlib?igsh=MWRtamZweDI2OTM0Mg==](https://www.instagram.com/marchuk_khlib?igsh=MWRtamZweDI2OTM0Mg==)
5. Пекарня Булка. URL: <https://www.instagram.com/bulka.ua?igsh=MXd2NHB2ZXZwcXVmMA==>
6. Пекарня Чайка. URL: <https://www.instagram.com/chaika.rivne?igsh=YXppcWZwZTl4bmgx>
7. Bakehouse. Українська пекарня. URL: [https://www.instagram.com/bakehouse\\_bh?igsh=OGtoMjFraHg5ZW5o](https://www.instagram.com/bakehouse_bh?igsh=OGtoMjFraHg5ZW5o)