

DOI: <https://doi.org/10.37634/efp.2025.9.11>  
УДК 330.3

Інна Геннадіївна ЛЕСІВ

аспірант, Запорізький національний університет

ORCID: <https://orcid.org/0000-0003-1735-9020>

e-mail: [inna.lesiv@ukr.net](mailto:inna.lesiv@ukr.net)

## КОНДИТЕРСЬКА ПРОМИСЛОВІСТЬ УКРАЇНИ – СУЧАСНІ ВИКЛИКИ

Статтю присвячено дослідженню проблемних питань кондитерської промисловості. Розглянуто виробництво цукру і пшеничного борошна в областях України за 2013-2024 рр. Проаналізовано показники цукрової промисловості: врожай цукрового буряку (площа, врожайність, врожай), виробництво цукру (виробництво, споживання, експорт, імпорт) за 2013-2024 рр. Досліджено ринок цукрової і борошномельної промисловості. Проаналізовано економічні показники основних виробників цукру і борошна. Встановлено вплив середньомісячної ціни на борошно і цукру на виробництво кондитерських виробів. Обґрунтовано вплив ціни сировини, сезонності, кліматичних умов на вартість кондитерських виробів. Розглянуто вплив сезонності на обсяг виробництва. Запропоновано продовжити спостереження і дослідження за факторами впливу на кондитерську промисловість і розробити модель операційного планування виробничо-господарською діяльністю промислового підприємства.

**Ключові слова:** харчова промисловість, кондитерська галузь, фактори впливу, борошно, цукор, операційне планування

### ВСТУП

Кондитерська галузь – це галузь, яка швидко розвивається. На сьогодні ринок кондитерських виробів досить розвинено і структуровано. Перелік кондитерських виробів налічує понад 1 тис. найменувань та поділяються на три категорії:

- борошняні вироби;
- шоколадні вироби;
- цукрові вироби.

В поточних умовах кондитерська галузь стикається з викликами: постійне зростання конкуренції, мінливість глобальних тенденцій, нестабільна економічна і політична ситуації в Україні і всьому світі, втрата територій, підприємств і вимушена міграція населення через воєнні дії в країні, зміна курсу валют, зміна споживчих пріоритетів (зниження загальної купівельної здатності), Тому найважливішим питанням для кондитерської галузі стає питання адаптування до мінливих умов [17].

#### Аналіз останніх досліджень і публікацій

Стратегічна важливість розвитку харчової промисловості сприяє проведенню наукових досліджень за цим напрямом. Питанням ефективності функціонування підприємств харчової промисловості присвятили свої праці такі науковці як В. Голюк [3], В. Євстахевич [8], О. Зборовська [18], О. Римар [12], Т. Грицько [4], С. Савченко [13], А. Сорокіну [14]. Значний внесок у дослідництві розвитку ринку питань сировини цукрового і борошняного виробництва присвятили свої роботи відомі зарубіжні і вітчизняні вчені такі, як В. Борса [2], В. Івченко [9], О. Еренстейн [16], Т. Кузьменко [10], Н. Пітель [11], С. Щербакова [15] та ін. Однак, попри численні дослідження, питання розвитку кондитерської промисловості, ефективного функціонування підприємств, вивченню мінливих умов співіснування підприємств залишається актуальним в умовах сьогодення.

**МЕТА** статті – спроба проаналізувати основні фактори впливу на ефективність кондитерської промисловості, що допоможе глибше зрозуміти перспективи подальшого розвитку кондитерських підприємств.

### МЕТОДИ ДОСЛІДЖЕННЯ

У дослідженні застосовано комплекс наукових методів, що забезпечили системність аналізу та достовірність отриманих результатів. Методи дослідження: *статистичний аналіз* – для вивчення, групування, порівняння, оцінки та інтерпретації фактичних даних результатів виробництва цукру і борошна харчових підприємств; *метод таксономії* – для аналізу узагальнюючих показників підприємств на основі їхніх спільних ознак; *методи аналізу і синтезу* для дослідження факторів впливу на кондитерську промисловість

Джерельну базу склали:

- державні стандарти України (ГСТУ і ДСТУ);
- статистичні звіти кондитерської, цукрової і борошняної галузей (YouControl, Державна служба статистики України);
- наукові публікації українських і зарубіжних дослідників.

### РЕЗУЛЬТАТИ

Кондитерський ринок України має декілька особливостей, зокрема:

- ринок є матеріаломістким, тому що більш значні затрати направлено на придбання сировини;
- сезонне коливання цін на сировину (какао продукти, борошно, цукор, молокопродукти та інша сировина);
- кондитерський ринок – це сезонне виробництво, котре залежить від наявності свят та від температури навколишнього середовища.

Борошно, цукор – головна сировина для кондитерських виробів. Борошно та цукровий буряк історично вирощують в Україні.

Основні районні вирощування: південні степи: Херсонська, Запорізька і Миколаївська області; східні області: Харківська і Дніпропетровська; центральний район: Одеська, Черкаська, Кіровоградська і Полтавська області; західна частина: Вінницька, Хмельницька і Тернопільська області; північні райони: Київська і Чернігівська.

Цукровий буряк – найважливіша технічна культура, що дає сировину для цукрової промисловості [7]. Зве-

дону інформацію про цукровий буряк та цукор відносно років, площі, врожайності, виробництві, експорту та імпорту подано у табл. 1.

За обсягами виробництва лідери такі області: Вінницька, Полтавська, Волинська, Тернопільська, Львівська області.

З 1 тони цукрового буряка отримують від 10-15% цукру. Врожай буряка і виробництво цукру порівняно з діючими підприємствами цієї галузі наведено на рис. 1.

Основні виробники цукру в Україні є ТОВ «Астарта-Київ», ТЗОВ «Радехів-цукор», ТОВ «Укрпромінвест-Агро». Інші помітні виробники – АФГ «СВІТАНОК», ТОВ «Панда», ТОВ «Аспік Груп» [1].

ТОВ «Астарта-Київ» – агропромисловий комплекс в Україні. Основні напрями агропромхолдингу: рослинництво, тваринництво переробка сої, біоенергетика, логістика, елеваторі послуги, виробництво цукру. Потужності з виробництва складаються з восьми цукрових заводів, розташованих в різних областях України:

– Полтавська: філія «Глобинський цукровий завод» ТОВ «Цукоагропром»; філія «Яреськівський цукровий завод» ТОВ "Цукоагропром"; філія «Кобеляцький цукровий завод» ТОВ «Цукоагропром»; ТОВ «Новооржицький цукровий завод»;

– Вінницька: філія «Жданівський цукровий завод» ТОВ «Цукоагропром»;

– Хмельницька: ТОВ «Наркевицький цукровий завод»;

– Харківська: ТОВ «Новооржицький цукровий завод»; Савинський цукровий завод.

Два цукрові заводи в Харківській області: ТОВ

«Новооржицький цукровий завод»; Савинський цукровий завод вимушено припинили свою роботу через посушливі погодні умови в Харківській області. У 2020 р. заводи продано.

Другий за розміром виробник цукру ТОВ «Укрпромінвест-Агро» входить до складу групи ТОВ «Укрпромінвест». Активи групи ТОВ «Укрпромінвест» поділяються на чотири напрями: харчова промисловість (кондитерська корпорація ДП «КК "Рошен"», ПРАТ «ВКФ»), ЗАТ «Клайпедська кондитерська фабрика»; виробництво крохмальних продуктів: ТОВ «Інтерстарч Україна», ПРАТ «Інтеркорн», ТОВ «Асоціація "Крахмалопродукт"», ПРАТ «Дніпровський КПК» тощо), фінансові, послуги, машинобудування.

Потужності з виробництва цукру складаються з ПРАТ «Крижопільський цукровий завод» і ТОВ «Гайсинський завод продтоварів» знаходяться в Вінницькій області.

ТЗОВ «Радехів-цукор» – один з найбільших виробників цукру у Львівській та Тернопільській областях. Засновник компанії входить до складу міжнародної групи компаній Pfeifer & Langen Investments (Польща).

До складу компанії входять цукрові підприємства: «Радехівський цукровий завод»; «Чортківський цукровий завод»; «Збаразький цукровий завод»; «Казівський цукровий завод»; «Хоростківський цукровий завод».

Друга важлива сировина, що використовується на кондитерських підприємствах це – борошно. Пшениця (лат. *Triticum*) – рід трав'янистих, переважно однорічних, рослин сімейства Злаки, або Мятликові (*Poaceae*), провідна зернова культура в багатьох країнах.

Таблиця 1 – Зведена інформація щодо цукрового буряка та цукру відносно років, площі, врожайності, виробництві, експорту та імпорту за 2013-2024 рр. (складено автором на основі [1, 6])

Рік	Цукровий буряк			Цукор			
	Площа, тис. га	Врожайність, т/га	Врожай, тис. т	Виробництво, тис. т	Споживання, тис. т	Експорт, тис. т	Імпорт, тис. т
2013	280	38.5	10789	1263	1686	163	1,44
2014	331	47.5	15734	2053	1559	6	0,92
2015	237	43.6	10331	1459	1600	115	1,72
2016	292	48.2	14011	2010	1450	465	47,06
2017	316	47.5	14882	2140	1450	599	1,83
2018	276	50.9	13 968	1820	1350	585	1,7
2019	222	46.1	10234	1480	1350	237	1,72
2020	220	41.6	9152	1110	1300	151	1,88
2021	226	47.9	10854	1420	1210	25	163,72
2022	180	49.8	9017	1250	900	181	5,17
2023	249,9	46,2	13300	1612	936	506	1,35
2024	258	47,1	1353	1893	950	746	1,27

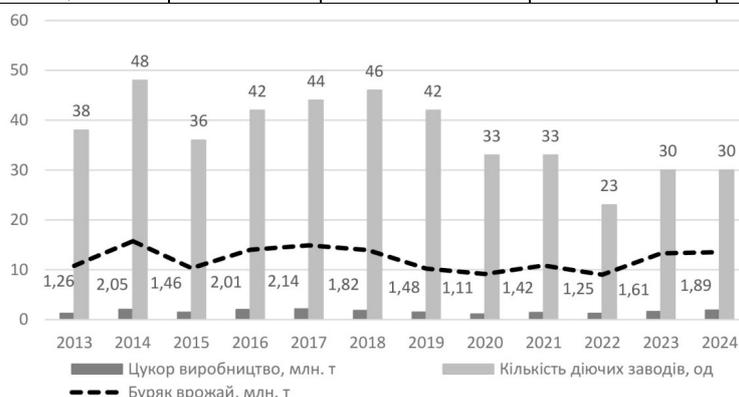


Рис. 1 Врожай цукрового буряка, виробництво цукру і кількість діючих заводів, млн т за 2013-2024 рр. (складено автором на основі [6])

Одержане із зерен пшениці борошно використовується у випіканні хліба, виготовленні макаронних і кондитерських виробів [5].

Виробництво борошна залежить від якості зерна, технічної оснащеності, прогресивного технологічного процесу, компетентності персоналу. Майже всі названі чинники в зернопереробній промисловості України перебувають на належному рівні, але в окремі періоди бракує зерна високої якості через складні погоднокліматичні умови вирощування [10,12].

За обсягами виробництва борошна лідери такі області: Вінницька, Харківська, Дніпропетровська, Київська, Хмельницька і Черкаська області (рис. 2).

Основні виробники борошна пшеничного є ТОВ «ВКХП № 2», ТОВ «ДМК «Дніпромлин», ТОВ ПКФ «Рома». Інші помітні виробники: ТОВ «Столичний млин», ДП «Новопокровський КХП», ТОВ «ГД Ельдорадо». «ТОВ «Вінницький комбінат хлібопродуктів № 2» (далі – ТОВ «ВКХП № 2») – лідер борошномельної промисловості, входить до структури «Укрпромінвест-Агро» [1].

ТОВ «ДМК «Дніпромлин» – одне з найбільших і перших зернопереробних підприємств в Україні. Бренд компанії – ТМ «Дніпромлин». Продукція компанії: борошно пшеничне з сухою пшеничною клейковиною, борошно пшеничне вищого гатунку, борошно пшеничне 1-го гатунку, борошно пшеничне 2-го гатунку, борошно житнє обдирне хлібопекарське, крупа манна, висівки харчові пшеничні та житні, висівки кормові пшеничні та житні гранульовані.

ТОВ ПКФ «Рома» – група компаній, одне з найбільших підприємств Харківщини, яке спеціалізується на виробництві борошна та хлібобулочних виробів, зберіганні та переробці зернових, зерно торгівля.

Важливий складник собівартості кондитерських виробів – це ціна на сировину. Коливання цін на сировину впливає на виробництво кондитерських виробів

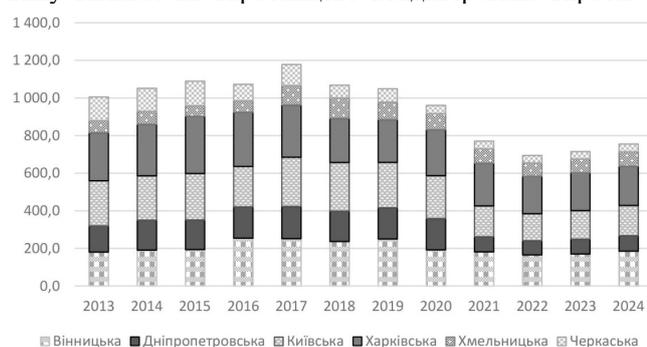


Рис. 2. Обсяги виробництва борошна за областями України за 2013-2024 рр., тис. т (складено автором на основі [6])

### Список використаних джерел

1. Аналіз кондитерської галузі. *YouControl: онлайн-сервіс перевірки компаній*. 2025. URL: <https://youcontrol.com.ua/>
2. Борса В.В., Гричина М.І. Аналіз ринку експорту цукру України: сучасний стан, перспективи управління та розвитку. *Європейський науковий журнал економічних та фінансових інновацій*. 2025. Т. 1, № 15. URL: <https://doi.org/10.32750/2025-0119>
3. Голук В.Я., Мегель Х.О. Сучасний стан та перспективи розвитку підприємств харчової промисловості України. *Економіка. Фінанси. Право*. 2022. № 10/1. С. 32–36 URL: <https://elar.navs.edu.ua/jspui/handle/123456789/25393>
4. Гринько Т.В., Лесів І.Г. Сучасний стан та проблеми розвитку кондитерських підприємств в Україні. *Abstracts of VI International Scientific and Practical Conference: Athens, Greece, 2020*. С. 190–193. URL: <https://isgkonf.com/wp-content/uploads/2020/03/VI-Conference-02-03-Athens-Greece.pdf#page=191>
5. ГСТУ 46.004-99. Борошно пшеничне. Технічні умови [Чинний від 1999-07-20]. Київ, 1999.

(рис. 3).

Розрахунок коефіцієнту кореляції (0,735) між цінами на борошно і обсягами виробництва кондитерських виробів доводить, що зі зростанням ціни на борошно виробництво кондитерських виробів зменшується у періоді 2013-2024 рр. Тобто ці два значення сезонно залежні (рис. 4).

Аналіз іншої головної сировини кондитерської промисловості – цукру дає змогу зробити висновки також за сезонними коливаннями цін на цукор: зі зростанням значення середньої ціни на цукор друге значення – виробництво кондитерських виробів зменшується (коефіцієнт кореляції -0,794). Розрахунок наведено на рис. 5.

Зазначимо, що виробництво кондитерських виробів знижується з травня до вересня, і збільшується в часи свят. Саме ці, вищепераховані фактори, впливають на сезонність роботи кондитерських виробництв.

### ВИСНОВКИ

На підставі одержаних результатів дослідження можна зробити висновки. Коливання цін на сировину залежать від: врожаю (минулого і наступного року); якості та об'єму зібраного врожаю; кліматичних умов; коливань мирового ринку сировини.

Найбільша ціна на борошно та цукор припадає напередодні нового врожаю (коли старий врожай закінчується, а новий ще не з'явився); коли неврожай (маленький та неякісний, з великими втратами); за причини жорстоких кліматичних умов (висока температура або великі опади) в період росту пшениці та цукрового буряка. Найменша ціна на сировину після збору та переробки врожаю, коли в наявності великий врожай. А вартість ціни на сировину впливає на собівартість кондитерських виробів, що вносить зміни на обсяг виробництва. Також можна стверджувати, що на обсяги виробництва впливає сезон і свята в Україні.

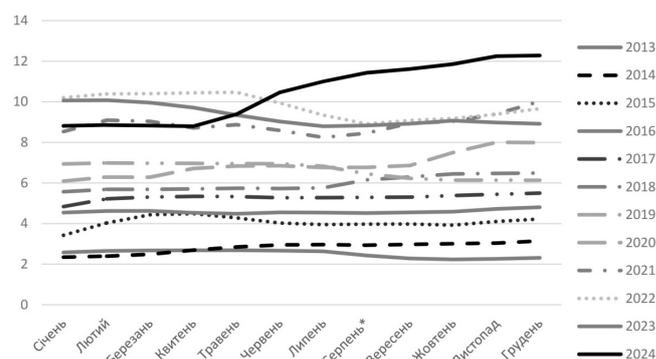


Рис. 3. Середньомісячна ціна на борошно в Україні за 2013-2024 рр. (складено автором на основі [6])

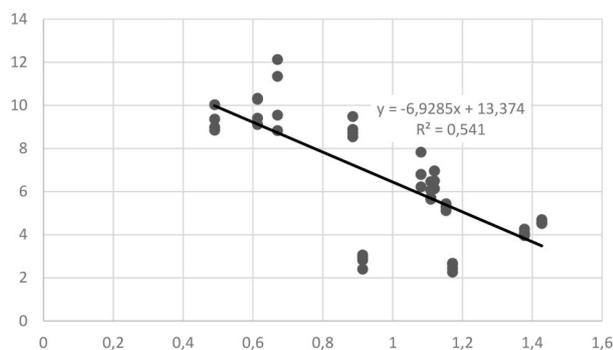


Рис. 4. Взаємозв'язок середньомісячної ціни на борошно і виробництвом кондитерських виробів в Україні за 2013-2024 рр, од. (складено автором на основі [6])

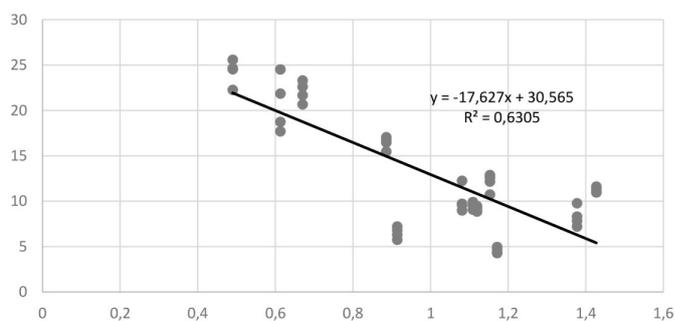


Рис. 5. Взаємозв'язок середньомісячної ціни на цукор і виробництвом кондитерських виробів в Україні за 2013-2024 рр, од. (складено автором на основі [6])

6. Державна служба статистики України. URL: <http://www.ukrstat.gov.ua/>

7. ДСТУ 4623:2023. Цукор. Технічні умови. [Чинний від 2023-11-01]. Офіц. вид. Київ, 2023.

8. Євстахевич В.Л. та ін. Ключові ризики функціонування підприємств харчової промисловості в умовах війни. *Академічні візії*, 2023. № 27. URL: <https://doi.org/10.5281/zenodo.13481699>

9. Івченко В.М. та ін. Сучасний стан ринку зернових та продуктів їх переробки в Україні. *Proceedings of the 4th International scientific and practical conference*. Київ, 2023. С. 817–823. URL: <https://sci-conf.com.ua/iv-mizhnarodna-naukovo-praktichna-konferentsiya-modern-problems-of-science-education-and-society-19-21-06-2023-kiyiv-ukrayina-arhiv/>

10. Кузьменко С.В., Мельниченко В.В. Тенденції та перспективи розвитку ринку цукру України. *Інноваційна економіка*. 2024. № 2 (98). URL: <https://doi.org/10.37332/2309-1533.2024.2.7>

11. Пітель Н.Я. Аграрний експорт України в умовах війни. *Економіка та управління АПК*, 2023. № 2. С. 45–56. URL: <https://economneneg.btsau.edu.ua/uk/content/agrarnyy-eksport-ukrayiny-v-umovah-viyny>

12. Римар О.Г., Мазуркевич І.О. Проблеми та перспективи розвитку харчової промисловості України. *Економіка та держава*, 2021. № 3. С. 66–70. URL: <https://doi.org/10.32702/2306-6806.2021.3.66>

13. Савченко С.С., Колесник Л.В. Наслідки підвищення цін на кондитерські вироби та автоматизація розрахунку цінової еластичності попиту. *Modern science: innovations and prospects: Proceedings of the 16th International scientific and practical conference*, Stockholm, 2022. С. 176–182. URL: <https://sci-conf.com.ua/xvi-mizhnarodna-naukovo-praktichna-konferentsiya-modern-science-innovations-and-prospects-11-13-12-2022-stokholm-shvetsiya-arhiv/>

14. Сорокіна А.М. Проблеми розвитку кондитерської промисловості України в сучасних умовах. *Науковий вісник Херсонського державного університету*. 2023. № 47-4. С. 27–32. URL: <https://doi.org/10.32999/ksu2307-8030/2023-47-4>

15. Щербакова Т., Шипнівська А. Діагностика стану конкурентного середовища на ринку цукру. *Економіка та суспільство*. 2024. № 62. URL: <https://doi.org/10.32782/2524-0072/2024-62-167>

16. Erenstein O., Jaleta M., Mottaleb K., Sonder K., Donovan J., Braun H. Global trends in wheat production, consumption and trade. *Wheat Improv*. 2022. Vol. 5. pp. 47–66. [https://doi.org/10.1007/978-3-030-90673-3\\_4](https://doi.org/10.1007/978-3-030-90673-3_4)

17. Lesiv I., Datsun S., Kremena R., Shakhovets A., Onysiuk S. Adaptive management systems for enhancing production enterprise efficiency. *African Journal of Applied Research*. 2025. № 11 (1). pp. 484–497. <https://doi.org/10.26437/ajar.v11i1.865>

18. Zborovska O., Datsii N., Abuselidze G., Zborovskyy R., Mishchenko D. Public administration of de-shadowing of the economic system in the conditions of globalization. *E3S Web of Conferences*. 2023. Vol. 371. URL: <https://www.econstor.eu/handle/10419/268846>

## References

1. Analysis of the confectionery industry. YouControl: online company verification service. 2025. URL: <https://youcontrol.com.ua/> (in Ukrainian).

2. Borsa V.V., Hrychyna M.I. Analysis of the sugar export market of Ukraine: current state, prospects for management and development. *European Scientific Journal of Economic and Financial Innovations*. 2025. Vol. 1, No. 15. URL: <https://doi.org/10.32750/2025-0119> (in Ukrainian).

3. Holiuk V.Ya., Mehel H.O. Current state and prospects for the development of food industry enterprises in Ukraine. *Economics. Finances. Law*. 2022. No. 10/1. pp. 32–36 URL: <https://elar.navs.edu.ua/jspui/handle/123456789/25393> (in Ukrainian).

4. Hrynko T.V., Lesiv I.H. Current status and problems of development of confectionery enterprises in Ukraine. *Abstracts of VI International Scientific and Practical Conference: Athens, Greece, 2020*. pp. 190–193. URL: <https://isgkonf.com/wp-content/uploads/2020/03/VI-Conference-02-03-Athens-Greece.pdf#page=191> (in Ukrainian).

5. DSTU 46.004-99. Wheat flour. Technical conditions [Valid from 1999-07-20]. Kyiv, 1999. (in Ukrainian).

6. State Statistics Service of Ukraine. URL: <http://www.ukrstat.gov.ua/> (in Ukrainian).

7. DSTU 4623:2023. Sugar. Technical conditions. [Valid from 2023-11-01]. Kyiv, 2023. (in Ukrainian).

8. Yevstakhevich V.L. et al. Key risks of functioning of food industry enterprises in wartime. *Academic Visions*, 2023. No. 27. URL: <https://doi.org/10.5281/zenodo.13481699> (in Ukrainian).

9. Ivchenko V.M. et al.. Current status of the grain market and its processing products in Ukraine. *Proceedings of the 4th International scientific and practical conference: Kyiv, 2023*. pp. 817–823. URL: <https://sci-conf.com.ua/iv-mizhnarodna-naukovo-praktichna-konferentsiya-modern-problems-of-science-education-and-society-19-21-06-2023-kiyiv-ukrayina-arhiv/> (in Ukrainian).

10. Kuzmenko S.V., Melnychenko V.V. Trends and prospects for the development of the sugar market in Ukraine. *Innovative economy*. 2024. No. 2 (98). URL: <https://doi.org/10.37332/2309-1533.2024.2.7> (in Ukrainian).

11. Pitel N.Ya. Agrarian export of Ukraine in wartime. *Economics and management of the agricultural complex*, 2023. No. 2. pp. 45–56. URL: <https://economneneg.btsau.edu.ua/uk/content/agrarnyy-eksport-ukrayiny-v-umovah-viyny> (in Ukrainian).

12. Rymar O.H., Mazurkevych I.O. Problems and prospects for the development of the food industry of Ukraine. *Economy and*

State, 2021. No. 3. pp. 66–70. URL: <https://doi.org/10.32702/2306-6806.2021.3.66> (in Ukrainian).

13. Savchenko S.S., Kolesnyk L.V. Consequences of increasing prices for confectionery products and automation of calculating price elasticity of demand. *Modern science: innovations and prospects*: Proceedings of the 16th International scientific and practical conference. Stockholm, 2022. pp. 176–182. URL: <https://sci-conf.com.ua/xvi-mizhnarodna-naukovo-praktichna-konferentsiya-modern-science-innovations-and-prospects-11-13-12-2022-stokgolm-shvetsiya-arhiv/> (in Ukrainian).

14. Sorokina A.M. Problems of development of the confectionery industry of Ukraine in modern conditions. *Scientific Bulletin of Kherson State University*. 2023. No. 47-4. pp. 27–32. URL: <https://doi.org/10.32999/ksu2307-8030/2023-47-4> (in Ukrainian).

15. Shcherbakova T., Shypnivska A. Diagnostics of the state of the competitive environment in the sugar market. *Economy and Society*, 2024. No. 62. URL: <https://doi.org/10.32782/2524-0072/2024-62-167> (in Ukrainian).

16. Erenstein O., Jaleta M., Mottaleb K., Sonder K., Donovan J., Braun H. Global trends in wheat production, consumption and trade. *Wheat Improv.* 2022. Vol. 5. pp. 47–66. [https://doi.org/10.1007/978-3-030-90673-3\\_4](https://doi.org/10.1007/978-3-030-90673-3_4)

17. Lesiv I., Datsun S., Kremena R., Shakhovets A., Onysyuk S. Adaptive management systems for enhancing production enterprise efficiency. *African Journal of Applied Research*. 2025. № 11 (1). pp. 484–497. <https://doi.org/10.26437/ajar.v11i1.865>

18. Zborovska O., Datsii N., Abuselidze G., Zborovskyy R., Mishchenko D. Public administration of de-shadowing of the economic system in the conditions of globalization. *E3S Web of Conferences*. 2023. Vol. 371. URL: <https://www.econstor.eu/handle/10419/268846>

### **Inna LESIV**

postgraduate student, Zaporizhzhia National University

ORCID: <https://orcid.org/0000-0003-1735-9020>

e-mail: [inna.lesiv@ukr.net](mailto:inna.lesiv@ukr.net)

## **CONFECTIONERY INDUSTRY OF UKRAINE – MODERN CHALLENGES**

**Introduction.** In the current conditions, the confectionery industry faces challenges: constant growth of competition, variability of global trends, unstable economic and political situation in Ukraine and the whole world, loss of territories, enterprises and forced migration of the population due to military operations in the country, change in exchange rates, change in consumer priorities (decrease in overall purchasing power). Therefore, the most important issue for the confectionery industry is the issue of adaptation to changing conditions.

The purpose of the paper is an attempt to analyze the main factors influencing the efficiency of the food industry, which will help to better understand the prospects for the further development of confectionery enterprises.

**Results.** Sugar production and wheat flour production by regions of Ukraine for 2013-2024 are considered in comparison with operating plants. The indicators of the sugar industry were analyzed: sugar beet harvest (area, yield, yield), sugar production (production, consumption, export, import) in 2013-2024. The market of the sugar and flour milling industries was studied. The economic indicators of the main sugar and flour producers were analyzed. The influence of the average monthly price of flour and sugar on the production of confectionery products was established. The influence of the price of raw materials, seasonality, climatic conditions on the cost of confectionery products was substantiated. The influence of seasonality on the volume of production was considered. It was proposed to continue observations and research on the factors influencing the confectionery industry and to develop a model of operational planning of the production and economic activities of an industrial enterprise.

**Conclusion.** Based on the results of the study, the following conclusions can be drawn: that fluctuations in raw material prices depend on: the harvest (last and next year); the quality and volume of the harvested crop; climatic conditions; fluctuations in the world market for raw materials, exchange rates; political conditions. It can also be argued that production volumes are affected by seasonality and holidays in Ukraine. Therefore, it is important to propose a model of operational planning of production and economic activities of an industrial enterprise to reduce the impact of the above factors.

**Keywords:** food industry, confectionery industry, influencing factors, flour, sugar, operational planning