

ОСНОВНІ НАПРЯМИ ПІДВИЩЕННЯ ЕФЕКТИВНОСТІ ДІЯЛЬНОСТІ М'ЯСОПЕРЕРОБНИХ ПІДПРИЄМСТВ

MAIN DIRECTIONS OF INCREASING THE EFFICIENCY OF MEAT PROCESSING ENTERPRISES

УДК 637.5:658(477)

DOI: <https://doi.org/10.32843/bses.70-18>

Яблонська Н.В.

к.е.н, доцент,
доцент кафедри економіки
промисловості
Одеська національна академія
харчових технологій

Магденко С.О.

старший викладач
кафедри економіки промисловості
Одеська національна академія
харчових технологій

Вербицька О.О.

магістр
Одеська національна академія
харчових технологій

Yablonska Nataliia

Odessa National Academy
of Food Technologies

Mahdenko Svitlana

Odessa National Academy
of Food Technologies

Verbytska Oleksandra

Odessa National Academy
of Food Technologies

У статті розглянуто основні напрями підвищення ефективності діяльності м'ясопереробних підприємств в умовах інтеграції України у світовий економічний простір, серед яких можна виділити організацію вхідного контролю та раціональне використання сировини; довгострокове сировинне забезпечення; запровадження інноваційних технологій на виробництві; впровадження ефективних управлінських рішень, включаючи політику ціноутворення. Необхідно розробляти нові організаційно-економічні вертикально інтегровані структури господарювання всього циклу. Запропоновано вертикально інтегровану структуру відтворення продукції з м'яса, отримання більшого доходу й прибутку. Однак це неможливо без державної підтримки через субсидії, дотації, доступ до пільгових кредитів.

Ключові слова: м'ясопереробні підприємства, ефективність діяльності, потенціал підприємства, ціноутворення, конкурентоспроможність продукції, конкурентоспроможність підприємства.

В статье рассмотрены основные направления повышения эффективности дея-

тельности мясоперерабатывающих предприятий в условиях интеграции Украины в мировое экономическое пространство, среди которых можно выделить организацию входящего контроля и рациональное использование сырья; долгосрочное сырьевое обеспечение; внедрение инновационных технологий на производстве; внедрение эффективных управленческих решений, включая политику ценообразования. Необходимо разрабатывать новые организационно-экономические вертикально интегрированные структуры хозяйствования всего цикла. Предложена вертикально интегрированная структура воспроизводственного процесса предприятия мясоперерабатывающей отрасли. Кумулятивный эффект финансовой стабильности развития всей интегрированной структуры дает больше возможностей внедрять инновации, ресурсо- и энергосберегающие технологии на производстве с целью оптимизации себестоимости, повышения качества и увеличения ассортимента продукции из мяса, получения большего дохода и прибыли. Однако это невозможно без государственной поддержки через субсидии, дотации, доступ к льготным кредитам.

Ключевые слова: мясоперерабатывающие предприятия, эффективность деятельности, потенциал предприятия, ценообразование, конкурентоспособность продукции, конкурентоспособность предприятия.

The article discusses of the main directions of improving the efficiency of meat-processing enterprises. Ukraine's integration into the world economic space necessitates a significant increase in the competitiveness of manufactured products and the efficiency of production and economic activities of meat processing enterprises as a priority sector of the agro-industrial complex of Ukraine. Improving the efficiency of economic entities is one of the urgent problems, the successful solution of which provides great opportunities for further development of the economy and improving living standards. Measures to increase production efficiency are determined by ways to increase the efficiency of financial and economic activities. The most important areas of improving the efficiency of the meat processing industry can be considered the following: the organization of incoming control and rational use of raw materials in the meat processing industry; long-term raw material supply; introduction of innovative technologies in production; implementation of effective management decisions related to pricing policy, which affects the sale of finished products in both domestic and foreign markets. To implement these areas, it is necessary to develop new organizational and economic vertically integrated management structures of the entire cycle at the micro and macro level, including: raising animals, harvesting meat, processing it and selling an assortment of finished products to various segments of consumers. The authors proposed a vertically integrated structure of the reproduction process of meat processing enterprises. As a result, we can obtain the cumulative effect of financial stability of the development of the entire integrated structure. This gives more opportunities to innovate in production, popularize resource and energy-saving technologies in order to optimize cost, increase the quality and assortment of meat products, and generate more income and profit. At the same time, realization of the new integrated organizational and economic structures it is impossible without the state support through subsidies, grants, access to soft loans.

Key words: meat processing enterprises, efficiency of activity, potential of enterprise, pricing, competitiveness of products, competitiveness of the enterprise.

Постановка проблеми. Шляхи інтеграції України у світовий економічний простір обумовлюють необхідність істотного підвищення конкурентоспроможності продукції за рахунок її якості, екологічності та власної політики ціноутворення, що може значно підвищити ефективність виробничо-господарської діяльності м'ясопереробних підприємств як однієї з пріоритетних галузей аграрно-промислового комплексу (АПК) України.

Приєднання до асоціації з ЄС може значно ускладнити діяльність м'ясопереробних підприємств через загострення конкуренції не тільки між вітчизняними виробниками м'ясної продукції, але й з іноземними. Водночас спрощується процес закупівлі необхідної сировини у виробників різних країн і регіонів, а також створюються умови для просування вітчизняної м'ясної продукції на зовнішні ринки. Для цього підприємствам м'ясопереробної галузі необхідно переходити на

міжнародні стандарти якості, сертифікації продукції задля підвищення їх якості та безпеки для споживачів. Цьому має сприяти також створення нового організаційно-економічного механізму управління підприємствами на основі їх інтегрування в різні структури.

Аналіз останніх досліджень і публікацій.

Галузевим особливостям АПК, особливо підприємств м'ясопереробної промисловості, присвячені наукові роботи таких учених, як В.Г. Андрійчук, М.В. Гладій, В.І. Ємцев, Ю.І. Ковальова, П.Т. Саблук, Н.Ф. Небурчілова, В.Я. Месель, Н.В. Яремчук. Безпосередньо сучасним тенденціям розвитку м'ясопереробної галузі присвячені роботи таких науковців, як А.Д. Бергер, М.М. Брік, М.О. Карп'як, Г.А. Кундеева, О.В. Ляховська, Л.В. Мамчур, О.П. Ощепков.

Постановка завдання. Метою статті є дослідження основних напрямів підвищення ефективності функціонування та розвитку м'ясопереробних підприємств, зокрема з використанням вертикальної інтеграції підприємств м'ясопереробної галузі.

Виклад основного матеріалу дослідження.

М'ясна промисловість України представлена різними формами й структурами виробництва: від потужних м'ясокомбінатів до м'ясопереробних цехів малої потужності. Тип виробництва й номенклатура залежать від виробничих потужностей, розміщення сировинної бази та ринків збуту [1, с. 78]. Велике значення мають також форма власності підприємств та їх регіональний розподіл. Найбільша кількість м'ясопереробних підприємств знаходяться в 3 областях (Київській, Черкаській та Вінницькій), з яких частка державної власності становить лише 6,12% за домінування інших організаційно-правових форм власності [2, с. 4].

Підвищення ефективності діяльності господарюючих суб'єктів є однією з актуальних проблем,

успішне вирішення якої дає величезні можливості для подальшого розвитку економіки країни й підвищення рівня життя населення. Основні напрями зростання ефективності виробництва м'ясопереробних підприємств наведені на рис. 1.

До основних шляхів підвищення ефективності виробництва можна віднести такі:

- організація вхідного контролю та раціональне використання сировини на підприємствах м'ясопереробної промисловості;
- довгострокове сировинне забезпечення;
- впровадження новітньої техніки, передового досвіду, технічне переозброєння, реконструкція;
- введення інноваційних технологій на виробництві;
- впровадження нового господарського механізму;
- підвищення конкурентоспроможності продукції, впровадження ефективних управлінських рішень, пов'язаних із збутом готової продукції як на внутрішньому, так і на зовнішньому ринках [3, с. 5], враховуючи маркетингові дослідження та ціноутворення, які складаються на окремих сегментах ринку.

На сучасному етапі діяльність м'ясопереробних підприємств в Україні ускладнюється недостатністю якісної сировини, а сировинний потенціал промислової переробки м'яса формує продукція сільськогосподарського тваринництва, поголів'я якої за останні роки значно зменшилось.

Домінуючим у структурі заготовлених видів м'яса було м'ясо птиці. Так, у 2020 р. його частка становила 53,46% від м'яса (у забійній масі). Водночас обсяг виробництва свинини становив 29,84%, яловичини й телятини – 15,24%, інших видів м'яса – 1,47%. Зазначені тенденції сільськогосподарського виробництва м'яса (основи промислової переробки) свідчать про активізацію менш затратного виду тваринництва – птахівництва – зі зменшенням заготівлі яловичини, телятини, свинини [4].

Серед видів м'яса у промисловому виробництві найбільшу частку становило охолоджене та заморожене м'ясо. Так, виробництво м'яса свійської птиці становило 57,34% у 2019 р., а виробництво інших видів м'яса (свинина, яловичина та телятина, інші види м'яса та субпродукти) – 20,72%. Водночас виробництво м'ясних продуктів в Україні займає менше третини переробки (21,91% у 2019 р.). Отже, основну частку м'ясної промисловості займала первинна переробка м'яса птиці (м'ясо охолоджене та заморожене). Такі тенденції були зумовлені найвищим серед усіх видів м'яса рівнем рентабельності (у 2019 р. операційна рентабельність

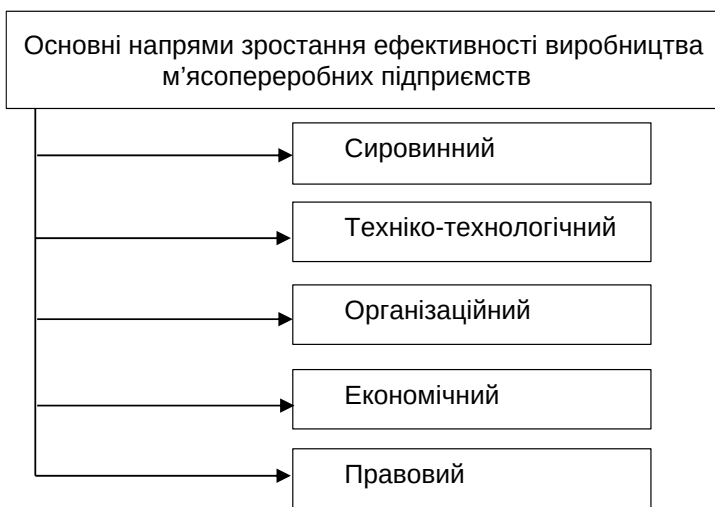


Рис. 1. Основні напрями зростання ефективності виробництва м'ясопереробних підприємств

Джерело: [3, с. 5]

становила 11,3%) і найкоротшим циклом виробництва. Окрім того, протягом останніх років зріс попит на цей вид м'яса як на внутрішньому, так і на світовому ринках. На протипагу цьому виробництво свинини характеризувалось негативними тенденціями. Упродовж останніх років у сільському господарстві постійно зменшується поголів'я свиней (за 2015–2020 рр. воно знизилось на 20,49%) як під впливом економічних чинників, так і в результаті поширення хвороб [4].

Також значну частину в обсязі виробництва м'ясопродуктів займають ковбасні вироби, адже їх виробництво на одну людину в рік практично таке ж, як і сукупне виробництво м'яса яловичини і свинини. Викликано це зростаючим попитом на ковбасні вироби, що мають велику харчову цінність і високі ергономічні властивості. Протягом аналізованого періоду в структурі виробництва ковбасних виробів головне місце посідають ковбаси варені, сосиски й сардельки, що, на нашу думку, визначається можливістю технологічних варіацій їх виробництва як за ДСТУ, так і за ТУ, отже, задоволенню попиту в різних цінових діапазонах. Хоча обсяг виробництва ковбасних виробів більш ніж у 2,5 рази перевищує обсяг виробництва м'ясних напівфабрикатів, темп зростання обсягу виробництва саме цієї групи м'ясопродуктів найвищий за два останні роки [4].

Обсяг виробництва м'яса і м'ясопродуктів вітчизняних м'ясопереробних підприємств залежить не тільки від організаційно-технологічних факторів виробництва і можливостей сировинного потенціалу, але й від попиту на м'ясо і м'ясопродукти. Розвиток м'ясної промисловості України значною мірою визначається купівельною спроможністю населення. Протягом аналізованого періоду часу спостерігається збільшення доходів громадян. Так, якщо у 2000 р. частина населення із середнім доходом на місяць, меншим за прожитковий мінімум, становила майже 90% (у грошовому вираженні), то у 2019 р. (до початку пандемії COVID-19) – 23,5%. Така динаміка отримала своє відображення у витратах на продовольчі товари з урахуванням харчування поза домом, купівлею алкогольних напоїв та тютюнових виробів, і ця стаття в бюджеті домогосподарств зменшилася з 62,7% у 2000 р. до 53,6% у 2019 р. Для домогосподарств із середньодушовими доходами на місяць нижче середньорічного розміру прожиткового мінімуму цей показник був вищий, а саме 64% всіх сукупних витрат [5]. Зазначені цифри свідчать про високий рівень бідності в країні, тому що сучасною економічною наукою доведено, що перевищення частки витрат на продовольчі товари у 50% свідчить про низький життєвий рівень населення і є одним з індикаторів бідності. Реальна купівельна спроможність населення залежить не тільки від доходу, але й від рівня цін на споживчому ринку. За даними експертів ринку м'яса і м'ясопродуктів,

близько 60–65% обсягу попиту на м'ясну продукцію сконцентровано на групі товарів середнього цінового діапазону. Наступною групою за питомою вагою є м'ясна продукція низького цінового діапазону (15–20% обсягу попиту), а на високий ціновий рівень припадає близько 10–15% обсягу попиту [6, с. 122]. Сформована структура попиту на ринку м'яса і м'ясопродуктів вимагає від технологів і економістів вирішення питання щодо зниження собівартості ковбасних виробів оригінальними технологіями з використанням нетрадиційної сировини. Нові рецептури ковбас фахівці розробляють з урахуванням комплексного використання сировини. Склад основної м'ясної і допоміжної сировини, спеції і харчові добавки, які використовуються як рецептурні інгредієнти ковбасних виробів, повинні відповідати стандарту ДСТУ 4436:2005 «Ковбаси варені, сосиски, хліби м'ясні. Загальні технічні умови» [7].

Крім впровадження нових рецептур, для підприємств м'ясної промисловості все більш актуальним стає впровадження нових ресурсозберігаючих технологій. Перш за все це пов'язано з тим, що в структурі виробничих витрат підприємств цієї промисловості 80–95% займають матеріальні витрати, більшу частину яких складають витрати на сировину, енергію і воду, тому впровадження інноваційних технологій, таких як технологія інтенсивного охолодження, дає змогу знизити втрати маси готового продукту до 0,8–1,5% замість 10–20% залежно від виду м'ясних виробів; зменшити втрати води на технологічні потреби порівняно з традиційним охолодженням виробів; скоротити час охолодження в 3–5 разів, отже, чином прискорити процес виробництва; знизити на 2/3 норму виробничої площі, яка використовується для охолодження ковбас [8, с. 335].

Розвиток м'ясної промисловості також залежить від системи реалізації як м'ясної сировини, так і готової продукції. Нині основними ознаками такої системи є відсутність гарантованого збуту виробленої продукції, присутність на ринку значної кількості посередників. Загальна тенденція для України така, що більше 60% м'ясної продукції товаровиробники реалізують торговельно-посередницьким структурам. Великі торгові мережі поступово монополізують ринок м'яса та м'ясопродуктів, чим додають додаткових фінансових витрат м'ясопереробним підприємствам за рахунок відсутності передплати за отриману м'ясну продукцію та тривалого періоду повернення коштів після її реалізації. Встановлення значної торговельної націнки торговими мережами впливає на зменшення купівельної спроможності кінцевого споживача та збільшує термін реалізації продукції.

Так, співвідношення роздрібних та оптово-відпускних цін на свинину в Україні складає майже 50%. Значна націнка на м'ясо та м'ясопродукти

знижує попит, і понад 10% м'ясної продукції повертається м'ясопереробним підприємствам у зв'язку із закінченням терміну реалізації. Утилізація поверненої продукції здійснюється за власні кошти підприємства, що обумовлює підвищення собівартості готової продукції [9, с. 172]. Саме тому до важливих напрямів підвищення ефективності діяльності м'ясопереробних підприємств також можна віднести створення ефективної мережі збуту готової продукції, яка буде складатися з розгалуженої мережі власних оптово-роздрібних магазинів.

Значну увагу виробники приділяють такому напрямку діяльності, як експорт своєї продукції. Так, упродовж 2015–2019 рр. сумарні темпи приросту українського експорту м'яса та продуктів із нього склали 113,89%. Зокрема, обсяги експорту м'яса та їстівних субпродуктів зросли на 115,74%, тоді як продуктів із м'яса – лише на 4,3%. Лише за 5 років Україна стала нетто-експортером курятини, увійшовши в десятку світових постачальників цього виду м'яса. Позитивна динаміка виробництва м'яса птиці в Україні вказує на перспективи до подальшого розширення його експорту. За прогнозами, до 2030 р. в ЄС можливе зростання попиту на імпортовану продукцію в цьому сегменті у 24%, який могли б частково задовольнити вітчизняні виробники курятини [10, с. 74].

З огляду на позитивні та негативні умови формування ринку м'яса важливо змінити підходи до організаційно-економічних структур взаємодій усіх суб'єктів діяльності, які взаємопов'язані під час досягнення кінцевого результату, яким є задоволення потреб споживача. Задля поповне-

ння сировинної бази, підвищення її якості, зменшення втрат на всіх етапах руху від вирощування худоби до споживача, оптимізації ціноутворення до скорочення циклу відтворювального процесу слід формувати інтеграційні структури, які дадуть змогу створити замкнутий цикл вертикально інтегрованих взаємопов'язаних підприємств діяльності, спрямованих на кінцевий результат (рис. 2).

Така взаємодія підприємств дасть змогу значно скоротити відтворювальний процес, зменшити непродуктивні витрати і значно зменшити кількість збиткових підприємств, перевести їх до розряду прибуткових. Проте неможливо підходити «механічно» до об'єднання суб'єктів господарювання. Треба враховувати їх потенціал, як підкреслює О.П. Ощепков, який об'єднує всі його види (виробничий, фінансовий, людський, постачальницько-збутовий тощо) [11, с. 34], що буде забезпечувати безперервний процес виробничо-господарської діяльності. Також це дає більше можливостей щодо впровадження інноваційних технологій, розширення асортименту виробництва продукції, посилення ветеринарно-санітарного контролю, розроблення нових і сприяння дотриманню наявних стандартів, обов'язкове виконання вимог яких забезпечило б надходження на ринок дійсно якісної і конкурентоспроможної продукції.

Водночас впровадження зміни формування нових організаційно-економічних структур діяльності потребує нового фінансово-економічного механізму, який би стимулював кожен структурну ланку в досягненні кінцевого результату і брав би участь у розподілі отриманого прибутку. Це потребує системного комплексного підходу, в тому числі

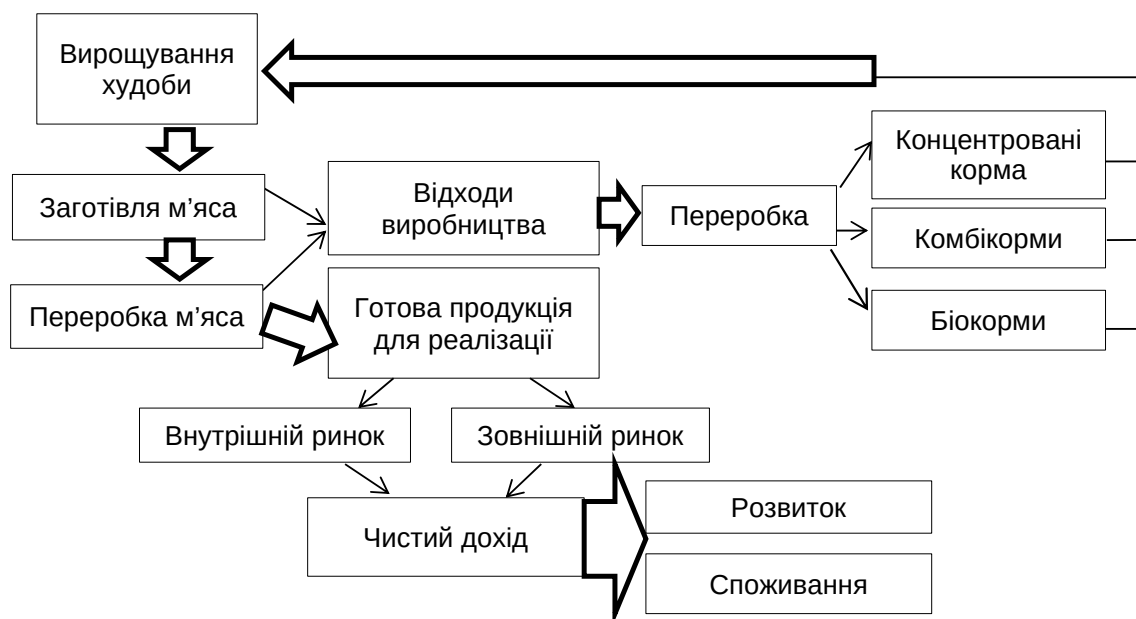


Рис. 2. Вертикально інтегрована структура відтворювального процесу підприємств м'ясопереробної галузі

Джерело: авторська розробка

з боку держави (підтримка підприємств субсидіями та дотаціями, надання пільгових кредитів).

Висновки з проведеного дослідження. Отже, в результаті проведеного дослідження нами було встановлено, що для поліпшення економічної ефективності діяльності м'ясопереробних підприємств необхідно на мікро- та макrorівнях розробляти заходи, що сприятимуть зростанню вирощування ВРХ та свиней, забезпеченню вітчизняною сировиною, додатковій зайнятості населення і, як наслідок, підвищенню купівельної спроможності споживачів. Також доцільним є формування нових інтегрованих організаційно-економічних структур відтворювального процесу м'ясопереробної галузі, що об'єднує всі ланки: від вирощування худоби до реалізації готової продукції споживачу. Окрім того, це дає можливість впроваджувати інновації на виробництві, популяризувати ресурсо- та енергозберігаючі технології задля оптимізації собівартості, підвищення якості продукції та зростання її конкурентоспроможності для виходу на зовнішній ринок.

БІБЛІОГРАФІЧНИЙ СПИСОК:

1. Карп'як М.О. Особливості функціонування ринку м'яса в Україні та його вплив на розвиток економіки регіонів. *Соціально-економічні проблеми сучасного періоду України*. 2018. Вип. 1 (129). С. 77–80.
2. Магденко С.О. Відносини власності як основна складова формування сучасного ринкового господарства України. *Економіка харчової промисловості*. 2015. № 4. С. 3–8.
3. Іщук С.О. Проблеми і перспективи розвитку м'ясопереробних виробництв в Україні. *Соціально-економічні проблеми сучасного періоду України*. 2019. Вип. 6 (140). С. 3–7.
4. Виробництво промислової продукції за видами / Державна служба статистики. URL: http://www.ukrstat.gov.ua/operativ/operativ2016/pr/vr_rea_ovpp/vr_rea_ovpp_u/arh_vppv_u.html (дата звернення: 14.09.2021).
5. Диференціація життєвого рівня населення (1999–2020) / Державна служба статистики. URL: <http://www.ukrstat.gov.ua> (дата звернення: 15.09.2021).
6. Маркіна І.А., Большакова Є.Л. Особливості функціонування та тенденції розвитку ринку м'яса та м'ясної продукції в Україні. *Український журнал прикладної економіки*. 2019. Т. 4. № 4. С. 119–128.
7. Ковбаси варені, сосиски, хліби м'ясні. Загальні технічні умови. ДСТУ 4436:2005. Державні стандарти України. URL: http://ksv.do.am/GOST/DSTY_ALL/DSTY2/dsty_4436-2005.pdf.
8. Брик М.М. Сучасний стан та перспективи розвитку галузі тваринництва в Україні. *Економічний аналіз*. 2018. Т. 28. № 4. С. 331–337.
9. Ляховська О.В. Переробна промисловість регіонів України: проблеми та перспективи розвитку : монографія / наук. ред. С.О. Іщук. Львів, 2020. 341 с.
10. Ляховська О.В. Сучасні тенденції виробництва та переробки м'яса в Україні. *Інфраструктура ринку*. 2020. № 39. С. 73–76.

11. Ощепков А.П. Анализ состояния экономического потенциала предприятия мясоперерабатывающей отрасли. *Економіка харчової промисловості*. 2014. № 2 (22). С. 32–38.

REFERENCES:

1. Karpiak M.O. (2018) Osoblyvosti funktsionuvannya rynku miasa v Ukraini ta yoho vplyv na rozvytok ekonomiky rehioniv [Features of the meat market in Ukraine and its impact on the development of regional economies]. *Sotsialno-ekonomichni problemy suchasnoho periodu Ukrainy*, vol. 1 (129), pp. 77–80.
2. Mahdenko S.O. (2015) Vidnosyny vlasnosti yak osnovna skladova formuvannya suchasnoho rynkovoho hospodarstva Ukrainy [Property relations as the main component of the formation of the modern market economy of Ukraine]. *Ekonomika kharchovoi promyslovosti*, no. 4, pp. 3–8.
3. Ishchuk S.O. (2019) Problemy i perspektyvy rozvytku miasopererobnykh vyrobnytstv v Ukraini [Problems and prospects for the development of meat processing industries in Ukraine]. *Sotsialno-ekonomichni problemy suchasnoho periodu Ukrainy*, vol. 6 (140), pp. 3–7.
4. Derzhavna sluzhba statystyky. Vyrobnnytstvo promyslovoi produktsii za vydamy [Production of industrial products by type]. Available at: http://www.ukrstat.gov.ua/operativ/operativ2016/pr/vr_rea_ovpp/vr_rea_ovpp_u/arh_vppv_u.html (accessed 14 September 2021).
5. Derzhavna sluzhba statystyky. Dyferentsiatsiia zhyttievoho rivnia naseleння (1999–2020) [Differentiation of living standards (1999–2020)]. Available at: <http://www.ukrstat.gov.ua> (accessed 15 September 2021).
6. Markina I.A., Bolshakova Ye.L. (2019) Osoblyvosti funktsionuvannya ta tendentsii rozvytku rynku miasa ta miasnoi produktsii v Ukraini [Features of functioning and tendencies of development of the market of meat and meat products in Ukraine]. *Ukrainskyi zhurnal prykladnoi ekonomiky*, t. 4, no. 4, pp. 119–128.
7. Derzhavni standarty Ukrainy. Kovbasy vareni, sosysky, khliby miasni. Zahalni tekhnichni umovy. DSTU 4436:2005 [Boiled sausages, sausages, meat loaves. General technical conditions. DSTY 4436:2005]. Available at: http://ksv.do.am/GOST/DSTY_ALL/DSTY2/dsty_4436-2005.pdf (accessed 20 September 2021).
8. Bryk M.M. (2018) Suchasnyi stan ta perspektyvy rozvytku haluzi tvarynnytstva v Ukraini [Current state and prospects of livestock development in Ukraine]. *Ekonomichnyi analiz*, t. 28, no. 4, pp. 331–337.
9. Liakhovska O.V. (2020) *Pererobna promyslovist rehioniv Ukrainy: problemy ta perspektyvy rozvytku* [Processing industry of the regions of Ukraine: problems and prospects of development]: monohrafiia. Lviv, 341 p.
10. Liakhovska O.V. (2020) Suchasni tendentsii vyrobnytstva ta pererobky miasa v Ukraini [Current trends in meat production and processing in Ukraine]. *Infrastruktura rynku*, no. 39, pp. 73–76.
11. Oshchepkov A.P. (2014) Analiz sostoyaniya ekonomicheskogo potentsiala predpriyatiy myasopererabatyvayushchey otrasli [The analysis of the state of the economic potential of meat processing enterprises]. *Ekonomika kharchovoi promyslovosti*, no. 2 (22), pp. 32–38.