

ПРОБЛЕМИ ТА ПЕРСПЕКТИВИ ЗБІЛЬШЕННЯ КОНКУРЕНТОСПРОМОЖНОСТІ ПРОДУКЦІЇ СИРОВАРІННЯ

С.В. Безнос
Н.С. Фещук

Одеський національний політехнічний університет

З найбільшої кількості молока молокопереробні підприємства України виробляють вершкове масло та тверді сири. FAO (Food and Agriculture Organization) прогнозує, що в майбутньому споживання сиру українцями буде зростати. Збільшення виробництва підвищує конкуренцію. Великі вітчизняні молочні підприємства виробляють біля 60 % сиру та сирної продукції, середні – біля 30 %, а малі – решту 10 % [1, с. 23].

Однак збільшення попиту на молочну продукцію, а особливо на тверді сири, як найдорожчі з них, в останній рік зупинилося. На це вплинуло багато чинників, серед яких можливо виділити основні, які призвели й до інших: анексія території Криму та окупація східних територій Донецької та Луганської областей України. На цих територіях були розташовані може й не найбільша кількість молокопереробних підприємств, але все ж таки були. Втрачені не тільки виробники, але й, що найголовніше, споживачі. Ця агресія призвела до того, що ринок цих територій України на деякий час майже повністю втрачений для наших виробників. Втрачений й ринок РФ, хоча за останні роки наші підприємства, особливо харчової промисловості, майже звикли до заборони Росією ввозу на її територію «дуже небезпечних» українських товарів. Фахівці розуміли, що працювати з таким партнером, що постійно та необгрунтовано змінює свої рішення, дуже ризиковано та економічно не вигідно, що потрібно диверсифікувати ринки збуту.

Позиція України на зовнішніх ринках за останні роки кардинально змінилася. Хоча країна і демонструє зростання молочного експорту загалом, за 10 років вона втратила чотири позиції у світовому рейтингу виробників молока. Раніше основою експорту були сухі молокопродукти, а зараз – сир (61 %). Україна є 11 світовим експортером сирів, або 6 (якщо ЄС вважати однією країною). На частку України припадає 4 % світового експорту сиру (перші позиції займають ЄС, НЗ, США, Австралія, Білорусь) [2, с. 192]. Але якість вітчизняних сирів могла би бути й кращою, бо за чистотою смаку, пластичністю, однорідністю консистенції, характером рисунку вони в основному програють закордонним.

Проте імпорт молокопродуктів в Україну зростає швидше ніж експорт. Основу імпорту складають екзотичні сири, які не виробляються на Україні. Із країн Євросоюзу постачаються тверді та м'які сири середніх і дорогих цінних груп невеликими партіями (chedder, ементальський, камамбер та ін.). З Вірменії постачають сири для виробництва плавленого сиру [2, с. 192].

Військова агресія по відношенню до України призвела також до різкого падіння курсу національної валюти (за два роки у більше ніж втричі з 8 до 27 грн./дол.), яке на загальному не підвищенні оплати праці, замороженні зарплат бюджетників, заборгованості у виплатах деяким заробітної плати та інших виплат, великому з дорожчання імпортованих товарів, транспортних витрат, усіх комунальних послуг, а також вітчизняних товарів, призводить до значного зменшення купівельної спроможності громадян. Все це усугубляє ще й додаткові витрати населення на волонтерство, підтримку військових у зоні АТО, допомогу вимушеним переселенцям, хворим та інвалідам. Що, у свою чергу, дуже значно відображається на ринку твердого сиру, що не відноситься до продуктів першої необхідності, а скоріше до розкоші, й менше на ринку самого молока.

Взагалі молочне скотарство зараз є збитковим – закупівельна ціна молока-сировини дуже низька порівняно з кінцевою ціною продажу молока в магазинах. Тому мало хто хоче ним займатися. Вирішити цю проблему можливо за допомогою цільових дотацій держави з підтримки власників крупного та мілкового рогатого скота та інших свійських тварин та птахів.

У сироварних заводів країни наявні проблеми, пов'язані, найчастіше, з:

1) сировиною: із не високоякісної молочної сировини з підвищеною кислотністю, високим вмістом бактерій та низьким – казеїну (через нестачу та низьку якість кормів) отримують сири зі стороннім присмаком, низьким виходом та малим терміном реалізації; використання заквасок та ферментів, що викликають прогіркання; сезонність попиту та пропозиції молока;

2) технологією: відсутність засобів технологічного контролю (рН-метри і т.д.); наявність морально та фізично застарілого обладнання, що не є енергоефективним та екологічним, високий рівень застосування ручної праці, через що є значні втрати при виробництві сиру, додатково збільшується собівартість продукції, скорочується термін реалізації, погіршується якість – все це знижує ефективність сироробного виробництва та не робить галузь інвестиційно привабливою для модернізації; низький рівень санітарії на підприємствах; бідний асортимент: в основному – тверді сири («Російський», «Голландський» та ін.) з високою питомою витратою молока, великою трудомісткістю та енергоємністю виробничого процесу, низьким виходом сиру і тривалим терміном визрівання, що робить їх вартісними й уповільнює обіг капіталу; у невеликих обсягах – напівм'які та м'які сири («Адигейський», «Бринза», «Сулугуні»), які мають короткий термін реалізації; у дуже малих обсягах – сир дрібного фасування, фігурний та з добавками (пікантний);

3) кадрами: нестача кваліфікованого персоналу з сучасними знаннями [2, с. 193-194].

Усунення яких, значно підвищить конкурентоспроможність продукції.

Література:

1. Антоненко Т. Молокопереробка року 2011-го // Молоко і ферма. – 2012. – № 1 (8). – С. 22–27.
2. Михайлицька О.Р., Сливка Н.Б., Турчин І.М. Актуальні проблеми вітчизняного сироваріння [Електронний ресурс] // Збірник наукових праць ВНАУ. Серія: Сільськогосподарські науки – 2013. – № 3 (73). С. 192-196.– Режим доступу – <http://repository.vsau.org/card.php?id=6875>

ЕФЕКТИВНЕ ВИКОРИСТАННЯ І РОЗВИТОК ПОТЕНЦІАЛУ ПРОМИСЛОВОГО ПІДПРИЄМСТВА, ЯК ОСНОВА ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ ЙОГО КОНКУРЕНТОСПРОМОЖНОСТІ

Н.О. Безнощенко

Одеський національний політехнічний університет

Сьогодні однією із найбільш глобальних проблем для сучасного українського підприємства є збереження конкурентоспроможності та підтримка активності в умовах зовнішнього середовища, що безперервно змінюється.

Важливою передумовою формування конкурентоспроможності підприємства є визначення сукупності факторів, вплив яких може підвищувати та зменшувати її загальний рівень.

Поняття “фактор” походить від лат. factor – той, що робить, той, що виготовляє. Зазвичай, він визначається як істотна обставина в явищі, процесі; що досліджується, вихідна складова чого-небудь.

Найбільш розповсюдженою в економічній літературі є класифікація факторів формування конкурентоспроможності підприємств на зовнішні та внутрішні. Множину факторів, що формують конкурентоспроможність підприємства, можна поділити на три групи, які, в свою чергу, формують підсистему факторів нижчого рівня.

- фактори макrorівня відображають вплив умов функціонування національної й міжнародної економіки;
- фактори мезорівня характеризують галузь, до якої належить підприємство;
- фактори мікрорівня безпосередньо впливають на конкурентоспроможність підприємства. [3]

Фактори формування конкурентоспроможності макро- та мезорівня зазвичай ототожнюються із зовнішніми факторами, а мікрорівня – із внутрішніми факторами.

В економічній літературі розглядається два можливих підходи до формування конкурентоспроможності підприємства. Відповідно до першого, дослідження ґрунтуються на відведенні провідної ролі у формування конкурентоспроможності підприємства