

Міністерство освіти і науки України
ОДЕСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТЕХНОЛОГІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

Навчально-науковий інститут – Економіки, управління
і бізнесу ім. Г.Е. Вейнштейна
Кафедра – Бізнесу і торгівлі
Ступінь вищої освіти – другий (магістр)
Спеціальність – 076 «Підприємництво та торгівля»
Освітня програма – «Підприємництво і торгівля, товарознавство
та експертиза в митній справі»



КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА МАГІСТРА

**на тему: «Управління проєктом створення
м'ясопереробного підприємства в м. Одеса»**

КРМ.БіТ.1.704-03.П.1.2

Здобувач: _____ Ворожбит Сергій Олександрович
Підпис *(ПІБ)*

Керівник: _____ PhD., ст. викладач Богданов О. О.
Підпис *(науковий ступень, вчене звання, ПІБ)*

Кваліфікаційна робота допускається до захисту

Рішення кафедри від _____ 2025 р., протокол № _____

Завідувач кафедри

_____ Бізнесу і торгівлі _____ Наталія БАСЮРКІНА
Підпис

Одеса 2025 р.

ОДЕСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТЕХНОЛОГІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

НАВЧАЛЬНО-НАУКОВИЙ ІНСТИТУТ ЕКОНОМІКИ, УПРАВЛІННЯ І БІЗНЕСУ ім. Г. Е. Вейнштейна

Кафедра – Бізнесу і торгівлі
Ступінь вищої освіти – другий (магістр)
Спеціальність – 076 «Підприємництво та торгівля»
Освітня програма – «Підприємництво і торгівля, товарознавство
та експертиза в митній справі»

ЗАТВЕРДЖУЮ
Завідувач кафедри
Бізнесу і торгівлі

_____ д.е.н., проф. Басюркіна Н.Й.
_____ 2025_ р.

ЗАВДАННЯ НА КВАЛІФІКАЦІЙНУ РОБОТУ МАГІСТРА

Здобувач Сергій ВОРОЖБИТ

(ім'я, ПРИЗВИЩЕ)

1. Тема роботи: «Управління проєктом створення м'ясопереробного підприємства в м. Одеса», затверджена наказом ОНТУ від 29.09.2025р. № 510-03.
2. Термін здачі здобувачем закінченої роботи 01.12.2025 р.
3. Вихідні дані до роботи: дані Державної служби статистики України, методичні вказівки кафедри ТПТнУБ ОНТУ, підручники і посібники, монографічний матеріал, аналітичні дані спеціалізованих Інтернет-видань, ЗМІ, дані харчових підприємств України.
4. Зміст кваліфікаційної роботи магістра: Анотація. Зміст.
Вступ.
Розділ 1. Теоретичні засади дослідження потенціалу м'ясної промисловості
Розділ 2. Сучасні проблеми підприємницької діяльності м'ясопереробної промисловості та шляхи їх вирішення
Розділ 3. Особливості виведення нових товарів на ринок і економічна оцінка конкурентних позицій підприємств галузі
Розділ 4. Етапи заснування власної справи у сфері м'ясопереробного виробництва
Розділ 5. Техніка безпеки та охорона праці при виробництві та реалізації продукції м'ясопереробного виробництва
Список літератури.
Додатки.

5. Перелік графічного матеріалу (з точним зазначенням обов'язкових креслень): таблиць – 26, рисунків – 11. Переваги кооперативів (рис.), моделі агроформувань... (рис.), критерії та показники розвитку ... (табл.), оцінка потенціалу ... (табл.),.

6. Дата видачі завдання 08.11.2024р.

Керівник: _____ PhD, ст. викладач Олександр БОГДАНОВ
Підпис (науковий ступень, ім'я, ПРІЗВИЩЕ)

Завдання прийняв до виконання _____ Сергій ВОРОЖБИТ
Підпис (ім'я, ПРІЗВИЩЕ)

КАЛЕНДАРНИЙ ПЛАН

№	Назва етапів кваліфікаційної магістерської роботи	Термін виконання етапів роботи	Примітка
1.	Дослідження потенціалу м'ясної промисловості і написання розділу 1	04.03.2025 – 08.04.2025 рр.	Виконано
2.	Дослідження проблеми підприємницької діяльності та написання розділу 2	15.04.2025 – 06.05.2025 рр.	Виконано
3.	Написання розділу 3. Особливості виведення нових товарів на ринок	22.06.2025 – 29.07.2025 рр.	Виконано
4.	Заснування власної справи у сфері м'ясопереробного виробництва розділу 4	27.08.2025 – 05.10.2025 рр.	Виконано
5.	Написання розділу 5 з охорони праці та безпеки життєдіяльності	09.10.2025 – 02.11.2025 рр.	Виконано
6.	Формулювання висновків до роботи	09.11.2025 – 28.11.2025 рр.	Виконано
7.	Оформлення роботи та її рецензування	01.12.2025 – 10.12.2025 рр.	Виконано

Керівник: _____ PhD, ст. викладач Олександр БОГДАНОВ
Підпис (науковий ступень, ім'я, ПРІЗВИЩЕ)

Завдання прийняв до виконання _____ Сергій ВОРОЖБИТ
Підпис (ім'я, ПРІЗВИЩЕ)

Несу відповідальність за ідентичність електронного та друкованого варіантів кваліфікаційної роботи, даю згоду на обробку персональних даних та не заперечую проти розміщення кваліфікаційної роботи на офіційних web-ресурсах ОНТУ.

Підтверджую, що в кваліфікаційній роботі відсутні порушення норм академічної доброчесності.

Здобувач-дипломник _____ Сергій ВОРОЖБИТ
Підпис (ім'я, ПРІЗВИЩЕ)

АНОТАЦІЯ

Кваліфікаційна робота магістра містить сторінок 130, таблиць 26, список літератури з 34 найменувань, 3 додатків.

Метою виконання роботи є розробка бізнес-плану м'ясопереробного підприємства, визначення його конкурентних переваг, шляхів ефективного функціонування та впровадження сучасних технологій для підвищення рентабельності виробництва.

Об'єктом аналізу є процес розробки бізнес-плану для відкриття м'ясопереробного підприємства на території України з урахуванням економічних, правових, технологічних та ринкових чинників.

Завданням роботи передбачено дослідити сучасний стан, тенденції та перспективи розвитку м'ясопереробної галузі України. Розробити стратегії управління, просування продукції та мінімізації ризиків для підвищення конкурентоспроможності підприємств. Сформувати організаційну структуру, кадрову політику, асортимент і технології виробництва. Оцінити фінансово-економічну ефективність бізнес-проєкту та забезпечити умови безпеки й контролю якості продукції.

За результатами роботи сформульовано висновки щодо підвищення ефективності підприємства м'ясопереробного виробництва.

Одержані результати можуть бути використанні на підприємствах м'ясопереробного виробництва як заходи зі стабілізації фінансового стану, підвищення конкурентоспроможності, нарощування частки ринку та посилення позицій.

Рік виконання роботи – 2024-2025

Рік захисту роботи – 2025

THE SUMMARY

Thesis contains 130 pages, 26 tables, the list of references of 34 titles, 3 applications.

The purpose of work is to develop a business plan for a meat processing enterprise, determine its competitive advantages, ways of effective functioning, and implement modern technologies to increase the profitability of production.

As an **object** of analysis, the process of developing a business plan for the establishment of a meat processing enterprise in Ukraine, taking into account economic, legal, technological and market factors.

The task of work is to investigate the current state, trends and prospects for the development of the meat processing industry of Ukraine. To develop strategies for management, product promotion and risk minimization to increase the competitiveness of enterprises. To form an organizational structure, personnel policy, assortment and production technologies. To assess the financial and economic efficiency of the business project and ensure conditions for product safety and quality control.

On results work the set forth conclusions on improving the efficiency of the meat processing enterprise have been formulated.

The got results can be the use on the enterprise of a meat processing sector to stabilize its financial situation, increase competitiveness, expand market share and strengthen its positions.

Year of implementation of work – 2024-2025

Year of presentation of work – 2025

ЗМІСТ

ВСТУП	8
РОЗДІЛ 1. ТЕОРЕТИЧНІ ЗАСАДИ ДОСЛІДЖЕННЯ ПОТЕНЦІАЛУ М'ЯСНОЇ ПРОМИСЛОВОСТІ.....	11
1.1. Аналіз ринкового середовища та тенденцій розвитку м'ясопереробної галузі в Україні.....	11
1.2. Дослідження нормативно-правового регулювання підприємницької діяльності у сфері м'ясопереробного виробництва	15
1.3. Ідентифікація та шляхи розв'язання проблем м'ясопереробної промисловості в Україні	21
1.4. Порівняльний аналіз досвіду макро- та мікроекономічних практик вітчизняних і зарубіжних суб'єктів господарювання	25
Висновки до розділу 1.....	32
РОЗДІЛ 2. СУЧАСНІ ПРОБЛЕМИ ПІДПРИЄМНИЦЬКОЇ ДІЯЛЬНОСТІ М'ЯСОПЕРЕРОБНОЇ ПРОМИСЛОВОСТІ ТА ШЛЯХИ ЇХ ВИРІШЕННЯ .	34
2.1. Методологія і практика вирішення теоретичних та прикладних проблем у сучасних економічних дослідженнях.....	34
2.2. Аналіз проблем та розробка плану заходів щодо їх мінімізації	36
2.3. Деталізація цілей фірми на основі результатів SWOT-аналізу та стратегічного планування діяльності.....	38
Висновки до розділу 2.....	40
РОЗДІЛ 3. ОСОБЛИВОСТІ ВИВЕДЕННЯ НОВИХ ТОВАРІВ НА РИНОК І ЕКОНОМІЧНА ОЦІНКА КОНКУРЕНТНИХ ПОЗИЦІЙ ПІДПРИЄМСТВ ГАЛУЗІ	42
3.1. Стратегія просування нових товарів через дослідження споживчих потреб та порівняльна характеристика конкурентів	42
3.2. Фінансово-економічна характеристика і конкурентоспроможність підприємств м'ясопереробної галузі.....	53
Висновки до розділу 3.....	56

РОЗДІЛ 4. ЕТАПИ ЗАСНУВАННЯ ВЛАСНОЇ СПРАВИ У СФЕРІ М'ЯСОПЕРЕРОБНОГО ВИРОБНИЦТВА.....	57
4.1. Документальне оформлення створення товариства з обмеженою відповідальністю «М'ясний делікатес»	57
4.2. Комплексний аналіз виробничого процесу для ефективного виготовлення продукції.....	60
4.3. Аналіз організаційної структури та кадрової політики фірми.....	79
4.4. Аналіз асортименту та виробничого процесу фірми «М'ясний делікатес» з оцінкою конкурентоспроможності та адаптацією до міжнародних ринків	85
4.5. Формування бюджету та оцінка економічної ефективності витрат при реалізації бізнес-проєкту	95
4.6. Планування та контроль виробничих процесів за допомогою діаграми Ганта на підприємстві «М'ясний делікатес».....	113
Висновки до розділу 4.....	116
РОЗДІЛ 5. ТЕХНІКА БЕЗПЕКИ ТА ОХОРОНА ПРАЦІ ПРИ ВИРОБНИЦТВІ ТА РЕАЛІЗАЦІЇ ПРОДУКЦІЇ М'ЯСОПЕРЕРОБНОГО ВИРОБНИЦТВА..	118
5.1. Охорона праці, техніка безпеки та протипожежний захист на виробництві	118
5.2. Особливості регламентації та контролю дотримання вимог під час виходу готової продукції м'ясопереробного виробництва на ринок	126
Висновки до розділу 5.....	128
ВИСНОВКИ.....	129
Список використаних джерел	134
Додатки.....	137

ВСТУП

Актуальність теми зумовлена зростаючим значенням агропромислового комплексу в економіці України, де м'ясопереробна промисловість відіграє одну з ключових ролей. Розвиток м'ясопереробних підприємств сприяє підвищенню рівня продовольчої безпеки країни, створенню нових робочих місць, збільшенню надходжень до бюджету та активізації експорту продукції з високою доданою вартістю. М'ясопереробна галузь в Україні демонструє динамічне зростання, однак стикається з рядом викликів, таких як моральне та фізичне зношення виробничих потужностей, недостатній рівень інновацій, нестабільність ринків збуту, а також жорстка конкуренція як на внутрішньому, так і на зовнішньому ринку. Успішне функціонування м'ясопереробного підприємства вимагає ретельного стратегічного планування, ефективного менеджменту та запровадження сучасних технологій переробки.

Особливої актуальності набуває впровадження інновацій у виробничі процеси, автоматизація, екологічна безпека та відповідність міжнародним стандартам якості. У сучасних умовах важливим чинником є створення бізнес-моделі, що дозволить підприємству бути конкурентоспроможним, адаптивним до змін на ринку та здатним до сталого розвитку. Тому вивчення теоретичних та практичних аспектів створення м'ясопереробного підприємства, розробка бізнес-плану та економічного обґрунтування його діяльності є важливим завданням для забезпечення ефективного функціонування підприємства в аграрному секторі України.

Ступінь розробленості теми м'ясопереробної галузі характеризується значною увагою, яку українські вчені приділяють різним її аспектам. Ірина Леськів досліджує інституційні передумови формування ефективного ринку м'яса, тоді як Ірина Маркіна, Євгенія Большакова та Андрій Бергер аналізують загальні тенденції функціонування м'ясного ринку та чинники, що впливають на розвиток галузі [1; 2]. Наталія Копитець і Володимир Волошин розглядають вплив економічних реформ та трансформацій на ефективність підприємств м'ясної промисловості, а

Денис Маховський спеціалізується на вивченні особливостей регіонального ринку м'яса в Україні [3; 4]. Людмила Винникова, Ірина Шевченко, Наталія Притульська та Володимир Пасічний зосереджуються на покращенні технологічних процесів, впровадженні інновацій та розробці нових рецептур продукції [5]. Наталія Гринченко, Ігор Страшинський, Микола Головка, Володимир Гуц і Володимир Сухенко аналізують якість м'ясної продукції, ефективність використання ресурсів і системи контролю [6]. Руслан Мудрак і Борис Музика вивчають проблеми сировинного забезпечення, а Людмила Шевченко, Олександр Галич та Анатолій Заїнчковський акцентують увагу на інноваційній діяльності підприємств та механізмах підвищення їх конкурентоспроможності [7; 8].

Мета і завдання кваліфікаційної магістерської роботи є розробка бізнес-плану м'ясопереробного підприємства, визначення його конкурентних переваг, шляхів ефективного функціонування та впровадження сучасних технологій для підвищення рентабельності виробництва.

Для досягнення мети були поставлені і вирішені такі основні **завдання**:

1. Оцінити поточні тенденції та перспективи модернізації і розширення м'ясопереробної сфери України.
2. Вирішити теоретичні і прикладні проблеми сучасної економіки шляхом аналізу, мінімізації ризиків та уточнення стратегічних цілей підприємств.
3. Спроектувати стратегію просування нових товарів на основі вивчення споживчих потреб і конкурентоспроможність підприємств м'ясопереробної галузі.
4. Започаткувати бізнес – ідею для відкриття власної справи.
5. Проаналізувати виробничий процес для ефективного виготовлення м'ясної продукції.
6. Окреслити організаційну структуру та кадрову політику фірми.
7. Розробити асортимент та технології виробництва фірми.
8. Заснувати стратегію просування нових товарів.
9. Сформувати бюджет підприємства та оцінити економічну ефективність витрат бізнес-проекту.
10. Забезпечити умови праці та контролю дотримання вимог готової

продукції.

Об'єктом дослідження виступає процес розробки бізнес-плану для відкриття м'ясопереробного підприємства на території України з урахуванням економічних, правових, технологічних та ринкових чинників.

Предметом дослідження є визначення етапів планування та реалізації підприємницької діяльності у сфері м'ясопереробного виробництва, яке є однією з ключових галузей агропромислового комплексу України та має стратегічне значення для забезпечення продовольчої безпеки держави.

Методи дослідження базуються на комплексному методичному підході до створення бізнес-плану підприємства у галузі харчової промисловості. У ході дослідження було здійснено аналіз наукової та спеціалізованої літератури, зокрема у сфері харчової переробки. Застосовано методи порівняльного аналізу, узагальнення теоретичних положень, економіко-математичного моделювання, фінансового прогнозування, маркетингового аналізу, SWOT-аналізу, а також системно-структурного підходу до управління ресурсами підприємства. Сукупне використання зазначених методів дозволило всебічно охарактеризувати процес створення м'ясопереробного підприємства та розробити практичні рекомендації щодо його ефективної діяльності.

Інформаційною базою дослідження були використані такі джерела інформації як нормативно-правові акти України, законодавчі документи Верховної Ради та Кабінету Міністрів України, офіційна статистика Державної служби статистики України, аналітичні дані галузевих асоціацій, звітні матеріали підприємств м'ясної галузі, результати маркетингових досліджень ринку м'ясної продукції, а також наукові публікації, навчальні посібники та монографії, що висвітлюють актуальні питання розвитку м'ясопереробного бізнесу.

Структура та обсяг роботи. Кваліфікаційна магістерська робота складається зі вступу, чотирьох розділів, висновків, списку використаних джерел (130 сторінок, 26 таблиць, 11 рисунків, 3 додатків, 34 джерел літератури).

РОЗДІЛ 1. ТЕОРЕТИЧНІ ЗАСАДИ ДОСЛІДЖЕННЯ ПОТЕНЦІАЛУ М'ЯСНОЇ ПРОМИСЛОВОСТІ

1.1. Аналіз ринкового середовища та тенденцій розвитку м'ясопереробної галузі в Україні

Рівень розвитку та добробуту держави безпосередньо залежить від забезпеченості її населення основними продуктами харчування. В Україні м'ясопереробна галузь є ключовою складовою продовольчого комплексу, однак нині вона зіштовхується з низкою серйозних викликів. Підприємства цієї сфери самостійно визначають стратегію управління, планують обсяги та асортимент продукції, формують цінову політику, обирають канали збуту, а також налагоджують співпрацю з постачальниками сировини та ресурсів.

М'ясо та м'ясопродукти традиційно займають важливе місце у раціоні українців. Водночас спостерігається поступове скорочення виробництва яловичини та свинини, що негативно впливає на розвиток м'ясопереробної індустрії. Оскільки тваринницька продукція, особливо м'ясо, є важливою складовою продовольчої безпеки країни, її стабільне виробництво необхідне для забезпечення населення повноцінним білком. Важливим завданням галузі залишається зміцнення внутрішнього потенціалу, що має стати основою для стратегічного розвитку та формування ефективних ринкових відносин. Дослідження тенденцій у цій сфері сприятиме визначенню перспектив для нарощування виробництва.

Ринок м'яса та м'ясопродуктів функціонує на основі виробничо-економічних взаємовідносин між усіма учасниками – від господарств, що займаються вирощуванням тварин, до підприємств, які здійснюють переробку та реалізацію кінцевої продукції. Збалансованість між попитом і пропозицією є визначальним чинником економічної стабільності цього сектору. Виділяють дві основні групи виробників м'ясної сировини та виробників готових м'ясних виробів.

Різні регіони України мають неоднакові економічні, ресурсні та організаційні

можливості для розвитку м'ясного скотарства і м'ясопереробної промисловості. У зв'язку з цим актуальним є формування кластерних структур. Визначення регіонів для створення таких кластерів може базуватися на низці критеріїв, серед яких рівень забезпеченості худобою, обсяги виробництва м'яса на душу населення, площа пасовищ, темпи зростання виробництва, а також ринкові співвідношення попиту та пропозиції. Розвиток нових форм кооперації між учасниками ринку та налагодження взаємодії з іншими елементами продовольчого ланцюга є перспективним напрямом розвитку м'ясного сектору.

Для ефективного розвитку галузі необхідно реалізувати комплекс заходів як на державному рівні, так і на рівні окремих підприємств. Держава повинна сприяти підтримці вітчизняного виробника, забезпечувати просування української продукції на міжнародних ринках через участь у виставках і семінарах, адаптувати національні стандарти якості та безпеки продукції до міжнародних вимог, а також посилити контроль за якістю м'ясних виробів.

М'ясне виробництво є однією з ключових сфер аграрного сектору, що забезпечує населення необхідними харчовими продуктами. Останніми роками спостерігається зміна структури виробництва та споживання м'ясної продукції на користь більш доступного за ціною м'яса птиці. Основними чинниками цієї тенденції стали скорочення обсягів виробництва традиційних видів м'яса, зростання роздрібних цін і низький рівень доходів населення.

Обсяг виробництва сировини тваринного походження українськими сільськогосподарськими підприємствами для м'ясопереробної промисловості зазнав значних змін у 2018–2023 роках. За цей період обсяги виробництва яловичини скоротилися на 10,1%, свинини – на 23,5%, а м'яса птиці – на 6,6%. Особливо відчутними були втрати у 2022 році, коли рівень сировинної бази галузі тваринництва суттєво зменшився порівняно з 2021 роком. Надходження м'ясної сировини до м'ясопереробного комплексу від аграрних підприємств зменшилась яловичина – на 25%, свинина – на 42% та м'ясо птиці – на 32%.

Незважаючи на негативні тенденції, у 2023 році спостерігалось поступове відновлення обсягів виробництва сировини для м'ясопереробної промисловості.

Порівняно з 2022 роком, виробництво яловичини зросло на 34,9%, свинини – на 31,1%, а м'яса птиці – на 13,4%. Така позитивна динаміка свідчить про адаптацію аграрного сектора до викликів та поступове відновлення його ресурсного потенціалу.

Конкуентоспроможність м'ясопереробної галузі формується в умовах обмежених ресурсів аграрних підприємств, що є частиною цілісної інфраструктури м'ясопереробної промисловості. Ринок м'ясної продукції та напівфабрикатів повинен відповідати споживчим потребам та водночас створювати умови для розширення виробничих можливостей як всередині країни, так і на міжнародному рівні. Після спаду виробництва м'ясопереробної продукції у 2022 році, у 2023 році зафіксовано його зростання на 15,5%.

Українська м'ясопереробна галузь має значний експортний потенціал, зокрема у виході на ринки США, Німеччини та Швейцарії з продукцією з яловичини. Одним із ключових аспектів державної політики у цій сфері є регулювання динаміки, структури та складу імпортно-експортних потоків м'ясної продукції, що безпосередньо впливає на конкурентоспроможність галузі та її інтеграцію у світову торгівлю наведено на рис. 1.1.

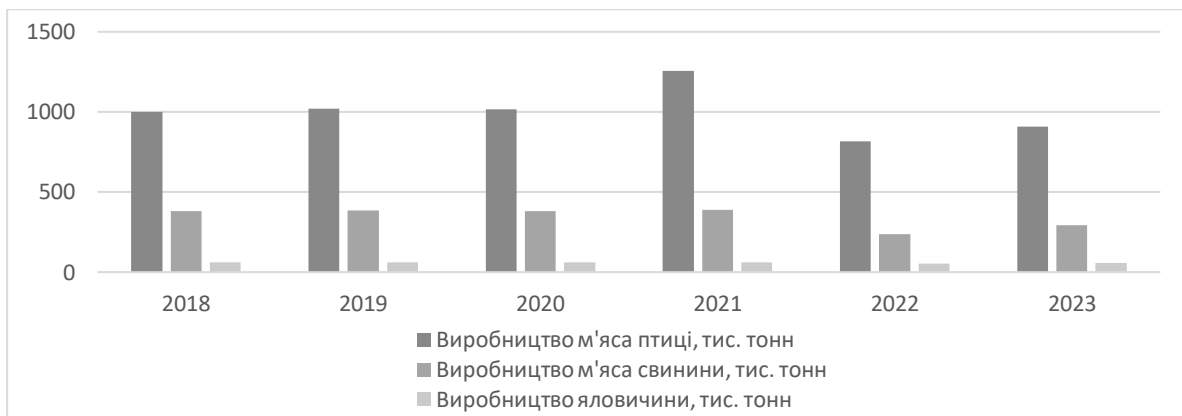


Рис. 1.1 - Обсяг виробництва сировини тваринного походження для м'ясопереробної промисловості України за 2018-2023 рр., тис. тонн.

Джерело: складено автором за матеріалами [9]

У період 2019–2023 років експорт субпродуктів яловичини та телятини зріс на 17%, тоді як постачання свинини на зовнішні ринки скоротилося на 70%, а експорт м'яса птиці продемонстрував збільшення на 21%. Однак у 2022 році

порівняно з 2021 роком спостерігалось загальне зниження обсягів експорту продукції м'ясопереробки. Зокрема, відбулося скорочення експорту яловичини та телятини на 24%, свинини – на 82%, м'яса птиці – на 23,7%. Однак у 2023 році порівняно з 2022 роком намітилася позитивна динаміка, експорт яловичини та телятини зріс на 28,2%, свинини – у 2,3 рази, а м'яса птиці – на 56,8%. Також продовжилося постачання продукції птахівництва до країн Європейського Союзу та Єгипту. Наведено на рис. 1.2; 1.3.

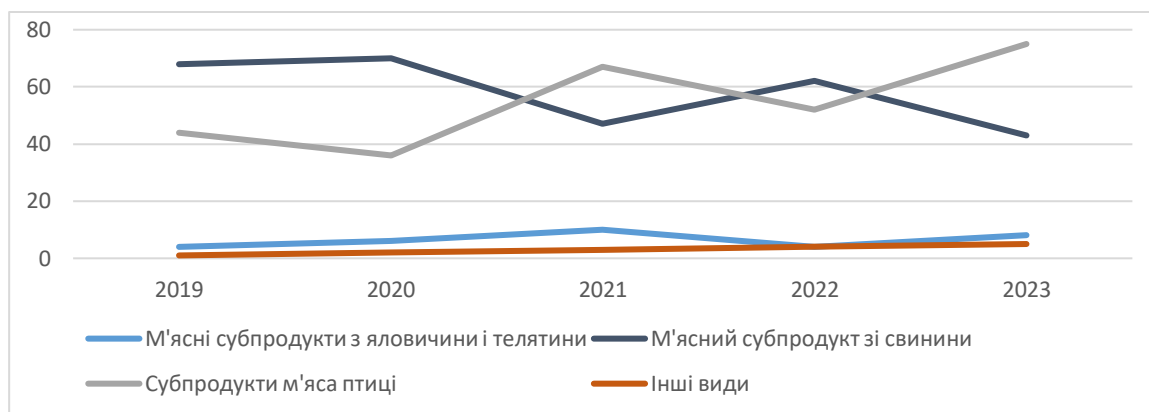


Рис. 1.2 – Імпорт продуктів м'ясопереробки в Україні, %

Джерело: складено автором за матеріалами [10]

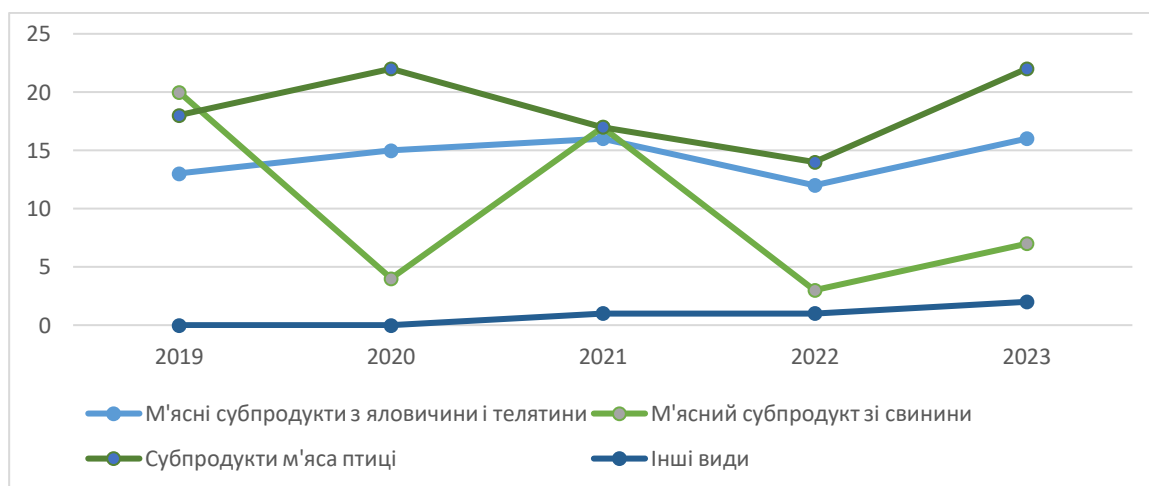


Рис. 1.3 – Експорт продуктів м'ясопереробки в Україні, %

Джерело: складено автором за матеріалами [10]

Проблеми конкурентоспроможності переробної промисловості України значно загострилися в умовах воєнного стану (2022–2023 рр.). В цей період рівень кризи конкурентоспроможності у секторі коливався в межах 9,1–16,0%, тоді як у

2021 році він становив лише 3,3%, а у 2020 році – 0,5%. Водночас реальна частка переробної промисловості у структурі ВВП суттєво знизилася у 2022 році цей показник скоротився на 29,1%, тоді як у 2020 році він становив 19,4%, а у 2021 році – 13,9%.

Динаміка індексу споживчих цін на продукцію переробної промисловості також демонструвала значні коливання. У 2020–2021 роках ціни зросли відповідно на 2,4% та 10%, однак у 2022 році, під впливом бойових дій, ціни на перероблену продукцію зросли в 2,7 раза. У 2023 році, внаслідок дефіциту сировини, більша частина якої постачалася із степових регіонів України, ціновий тренд на продукти м'ясопереробки зріс ще на 6% у порівнянні з 2022 роком.

Фінансовий аспект конкурентоспроможності, що забезпечує безперервність виробничо-технологічного процесу у м'ясопереробних комплексах, які працюють у співпраці із сільськогосподарськими підприємствами та агрохолдингами, формується переважно на внутрішньому ринку. При цьому навіть в умовах воєнних викликів криза конкурентоспроможності м'ясопереробних підприємств частково нівелюється завдяки залученню приватного іноземного капіталу. Інвестиційні впливання сприяють мінімізації ризиків, швидкій окупності витрат у виробничих процесах і забезпеченню ефективної реалізації продукції як на внутрішньому, так і на зовнішньому ринках [11].

Таким чином, фінансова стабільність м'ясопереробної промисловості визначається станом внутрішнього ринку та рівнем залучення іноземних інвестицій. Незважаючи на виклики воєнного часу, надходження приватного капіталу мінімізує ризики, сприяє прискоренню окупності витрат і підвищує конкурентоспроможність продукції як у межах країни, так і на міжнародних ринках.

1.2. Дослідження нормативно-правового регулювання підприємницької діяльності у сфері м'ясопереробного виробництва

Всі аспекти господарської діяльності компанії мають неухильно відповідати

чинному законодавству. Законодавство є основою для регулювання всіх напрямків її роботи. Дотримання законодавчих норм забезпечує стабільність та законність функціонування підприємства, а також захищає його інтереси та інтереси суспільства.

Господарського кодексу України визначає основи регулювання господарських відносин у державі. Вона встановлює, що господарська діяльність може бути комерційною (підприємництво) або некомерційною, а її учасниками є підприємці, споживачі, державні органи та інші суб'єкти. Також визначено межі застосування Кодексу – він не регулює цивільні, трудові, екологічні та адміністративні відносини. Закріплено конституційні основи правопорядку у сфері господарювання, серед яких захист права власності, конкуренції та екологічна безпека [12].

Цивільного кодексу України визначає основні засади цивільного законодавства. Кодекс регулює особисті немайнові та майнові відносини, які базуються на рівності учасників та вільному волевиявленні. До цивільних відносин не належать податкові, бюджетні чи адміністративні відносини. Учасниками цивільних відносин є фізичні та юридичні особи, держава, територіальні громади та інші суб'єкти публічного права. Кодекс закріплює загальні принципи цивільного законодавства, серед яких свобода договору, підприємницької діяльності, судовий захист прав, а також неприпустимість свавільного втручання у приватне життя [13].

Закон України "Про підприємства в Україні" (ухвалений 27 березня 1991 року) визначає правові засади діяльності підприємств різних форм власності. Він встановлює правила створення, реєстрації та ліквідації підприємств, їхні права, обов'язки та механізми взаємодії з державою та іншими суб'єктами господарювання [14]. Закон забезпечує рівні умови для всіх підприємств незалежно від форми власності та передбачає їхню самостійність у здійсненні господарської діяльності. Створення підприємства можливе за рішенням власника, шляхом поділу або виокремлення структурних підрозділів. Підприємства мають право засновувати філії, представництва та інші відокремлені підрозділи. Державна реєстрація підприємства здійснюється за місцем його перебування, після чого воно

вноситься до державного реєстру та отримує ідентифікаційний код. Ліквідація або реорганізація підприємства може відбуватися за рішенням власника, у разі банкрутства або заборони діяльності. Процес ліквідації здійснюється ліквідаційною комісією, яка оцінює майно, розраховується з кредиторами та складає ліквідаційний баланс. Підприємство вважається ліквідованим після виключення з державного реєстру.

Закон України "Про державну реєстрацію юридичних осіб, фізичних осіб-підприємців та громадських формувань" визначає основні терміни, що використовуються у сфері державної реєстрації юридичних осіб, фізичних осіб-підприємців та громадських формувань. До ключових понять належать виписка та витяг із Єдиного державного реєстру, що містять актуальні відомості про суб'єктів господарювання, а також поняття державної реєстрації, яка підтверджує створення, зміни або припинення діяльності підприємств [15].

Закон України "Про захист економічної конкуренції" визначає ключові терміни, що використовуються в законі, пов'язані з економічною конкуренцією та господарською діяльністю. До них належить Державний реєстр суб'єктів господарювання, притягнутих до відповідальності за антиконкурентні узгоджені дії, а також економічна конкуренція як змагання між підприємствами за споживачів. Окремо визначається єдиний майновий комплекс, що охоплює активи, необхідні для ведення господарської діяльності [16].

Закон України "Про ліцензування видів господарської діяльності" визначає основні терміни, пов'язані з регулюванням ліцензійної діяльності. Він встановлює, що видача ліцензії надає суб'єкту господарювання право на провадження певного виду діяльності, а припинення або зупинення дії ліцензії може тимчасово або повністю позбавити це право. Також закон передбачає механізм відновлення дії ліцензії після її зупинення або припинення. Ключовими учасниками ліцензійного процесу є здобувач ліцензії (той, хто подає заявку), ліцензіат (той, хто вже має ліцензію), а також орган ліцензування, який уповноважений приймати рішення про видачу, зупинення чи припинення ліцензії. Вимоги до ведення ліцензійної діяльності визначаються ліцензійними умовами, які є обов'язковими для виконання

підприємствами [17].

Закон України "Про бухгалтерський облік та фінансову звітність" визначає ключові терміни, що використовуються у сфері бухгалтерського обліку. Основними поняттями є активи (ресурси підприємства, що приносять економічні вигоди), зобов'язання (заборгованість підприємства), доходи та витрати, які формують власний капітал. Також закон визначає господарські операції, що викликають зміни у фінансовому стані підприємства. Важливими складовими бухгалтерського обліку є фінансова звітність, яка відображає результати діяльності підприємства, консолідована фінансова звітність (для груп компаній), а також облікова політика, що регулює методи ведення обліку. В законі закріплено використання міжнародних стандартів фінансової звітності та національних положень бухгалтерського обліку, що визначають принципи фінансової звітності підприємств [18].

Податковий кодекс України встановлює правові засади оподаткування та регулює відносини між платниками податків і державою. Він визначає перелік податків і зборів, що справляються в Україні, правила їх адміністрування, права й обов'язки платників, а також компетенцію контролюючих органів. Кодекс також містить положення щодо відповідальності за порушення податкового законодавства. Кодекс регламентує діяльність контролюючих органів, які здійснюють нагляд за дотриманням податкового законодавства, а також визначає їхні функції та повноваження [19].

Кодекс законів про працю України регулює трудові відносини всіх працівників, встановлюючи їхні права, обов'язки та гарантії. Він передбачає рівність трудових прав, заборону дискримінації та мобінгу, а також забезпечує високий рівень умов праці. Держава гарантує громадянам право на працю, вільний вибір професії, соціальний захист у разі втрати працездатності та захист від незаконного звільнення [20]. Кодекс визначає порядок укладення трудових договорів, умови оплати праці, відпочинку та соціальних гарантій. Він регулює діяльність профспілок, встановлює правила вирішення трудових спорів та участі працівників в управлінні підприємствами. Документ також визначає

співвідношення національного та міжнародного трудового законодавства, гарантує захист прав працівників у разі погіршення умов праці порівняно з законодавчими нормами.

Закони України, що регулюють різні сфери господарської, трудової та фінансової діяльності, створюють правову основу для ефективного функціонування економіки, захисту прав громадян і забезпечення соціальної справедливості. Податковий кодекс визначає порядок оподаткування та контролю за податковими зобов'язаннями, Закон про бухгалтерський облік регламентує ведення фінансової звітності, а Закон про ліцензування встановлює правила здійснення ліцензованих видів діяльності. У сфері трудових відносин Кодекс законів про працю забезпечує гарантії для працівників, зокрема рівність прав, належні умови праці, соціальні виплати та захист від дискримінації й мобінгу. Законодавство про працю спрямоване на підвищення продуктивності та збереження балансу між інтересами працівників і роботодавців.

Законодавство України у сфері технічного регулювання, безпечності харчових продуктів та ветеринарної медицини спрямоване на забезпечення якості та безпеки товарів і послуг, захист здоров'я людей і тварин, а також гармонізацію національних стандартів із міжнародними нормами. Закони «Про технічні регламенти та процедури оцінки відповідності», «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів», «Про ветеринарну медицину» та державні санітарні норми МОЗ України регулюють контроль виробництва, маркування, транспортування та реалізації продукції. Вони встановлюють чіткі правила для підприємств, державних органів та споживачів, що забезпечує якість та відповідність продукції встановленим вимогам.

Закон України "Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів" визначає правові засади забезпечення безпечності харчових продуктів та регулює їхню якість відповідно до міжнародних стандартів [21]. Він встановлює термінологію, що використовується у сфері контролю за харчовою продукцією, та регламентує діяльність агропродовольчих ринків, виробників, постачальників і операторів ринку харчових продуктів. Закон також визначає

компетенцію державних органів у сфері контролю безпечності харчових продуктів. Закон спрямований на забезпечення високих стандартів безпеки харчових продуктів в Україні, гармонізацію законодавства з нормами Європейського Союзу та міжнародними стандартами. Він встановлює вимоги до діяльності закладів громадського харчування, виробників і постачальників, а також передбачає заходи щодо зменшення ризиків, пов'язаних із забрудненням харчових продуктів. Виконання положень Закону сприяє захисту здоров'я споживачів та підвищенню якості продукції на ринку.

Закон України "Про ветеринарну медицину" регулює правові засади забезпечення здоров'я тварин, ветеринарно-санітарного контролю та безпечності продукції тваринного походження. Він визначає основні терміни, такі як аналіз ризику, ветеринарна адміністрація, ветеринарна довідка та карантинна зона. Закон встановлює вимоги до ветеринарних документів, процедур контролю за хворобами тварин, а також заходи для запобігання поширенню небезпечних інфекцій [22]. Документ містить положення щодо ветеринарної практики, обігу ветеринарних лікарських засобів та вимог до ветеринарно-санітарних заходів. Важливим аспектом є контроль за благополуччям тварин, що включає належне утримання, годування, транспортування та гуманне поводження. Також закон передбачає створення буферних та карантинних зон для запобігання поширенню хвороб, а ветеринарно-санітарна експертиза є обов'язковою для визначення безпечності продукції тваринного походження.

Наказ Міністерства охорони здоров'я України щодо затвердження Державних санітарних норм та правил «Медичні вимоги до якості та безпечності харчових продуктів та продовольчої сировини» встановлює основні вимоги до безпечності харчових продуктів [24]. Документ визначає, що харчові продукти повинні відповідати фізіологічним потребам людини, містити необхідні поживні речовини та енергію, а також відповідати санітарним і гігієнічним нормативам. Важливим аспектом є обов'язковий аналіз небезпечних факторів при розробці нових продуктів, а також необхідність супроводження продуктів відповідною документацією, включаючи декларацію виробника та ветеринарні сертифікати.

Наказ передбачає суворі гігієнічні вимоги до безпечності харчових продуктів, включаючи контроль за мікробіологічними показниками, вмістом токсичних речовин, пестицидів, важких металів і ветеринарних препаратів. Визначені параметри поживної цінності продуктів та обов'язкові дослідження для дитячого харчування та продуктів для вагітних і жінок у період лактації. Документ спрямований на захист здоров'я споживачів і встановлення єдиних стандартів якості харчової продукції в Україні.

Закон України "Про технічні регламенти та процедури оцінки відповідності" встановлює правові засади технічного регулювання в Україні, визначає вимоги до продукції, процесів, послуг та систем. У ньому надано визначення ключових термінів, таких як технічні регламенти, оцінка відповідності, підтвердження відповідності, державний ринковий нагляд та інші. Закон регламентує порядок перевірки відповідності продукції встановленим вимогам, що сприяє підвищенню її якості та безпечності. Документ також визначає повноваження органів з оцінки відповідності, які здійснюють випробування, сертифікацію та контроль якості товарів і послуг [23]. Важливе місце займає процедура оцінки відповідності, яка включає відбір зразків, тестування, перевірку, акредитацію та реєстрацію.

Дотримання вимог цих законів є необхідною умовою для гарантування безпечності продуктів харчування, ветеринарної безпеки та відповідності товарів технічним регламентам. Завдяки чітким процедурам оцінки відповідності, державному нагляду та регулюванню процесів виробництва і реалізації продукції Україна підвищує рівень якості товарів, що позитивно впливає на здоров'я населення та конкурентоспроможність вітчизняної продукції на міжнародному ринку. Гармонізація законодавства з європейськими стандартами сприяє інтеграції України у світову економіку та забезпечує захист прав споживачів.

1.3. Ідентифікація та шляхи розв'язання проблем м'ясопереробної промисловості в Україні

М'ясопереробна промисловість є стратегічно важливою галуззю

агропромислового комплексу України, яка відіграє ключову роль у забезпеченні продовольчої безпеки та економічної стабільності. Вона не тільки сприяє розвитку сільськогосподарського виробництва, а й забезпечує населення високоякісною продукцією. Основними видами м'яса, що використовуються у виробництві, є свинина, яловичина та птиця. За останні десятиліття відбулося значне зростання виробництва м'яса птиці через його доступність та економічність вирощування. Проте, попри значний потенціал, галузь стикається з низкою серйозних проблем, що обмежують її конкурентоспроможність та ефективність. Основними серед них є зниження сировинної бази, технологічне відставання, економічні труднощі та регуляторні бар'єри.

М'ясопереробна промисловість в Україні стикається з комплексом викликів, які потребують системного підходу до вирішення. Однією з ключових проблем є нестача сировини, спричинена скороченням поголів'я великої рогатої худоби та свиней. Така ситуація зумовлена низьким рівнем державної підтримки тваринництва, високими витратами на корми та ветеринарні послуги, а також загальним економічним спадом.

Ще одним критичним аспектом є технологічна відсталість багатьох підприємств, які продовжують використовувати застарілі виробничі лінії та обладнання. Переробка м'яса пов'язана з утворенням значної кількості відходів, які можуть негативно впливати на навколишнє середовище. Нестача сучасних методів утилізації відходів та систем очищення води посилює проблему екологічної безпеки. Це не лише впливає на якість продукції, але й підвищує витрати на виробництво, що, в свою чергу, знижує конкурентоспроможність українських виробників на внутрішньому та зовнішньому ринках. Брак інвестицій у модернізацію призводить до відсутності можливостей для масштабного оновлення виробничих потужностей.

Крім того, економічні чинники також суттєво впливають на стан м'ясопереробної галузі. Високі податки, відсутність доступного кредитування та нестача субсидій стримують розвиток підприємств та модернізацію виробничих потужностей. Висока собівартість продукції, спричинена підвищеними цінами на

електроенергію, паливо та логістику, робить вітчизняні м'ясопродукти менш доступними для широких верств населення. Відсутність ефективних механізмів державного регулювання у сфері ціноутворення також погіршує ситуацію.

Чимало підприємств працюють у тіньовому ринку, що призводить до недобросовісної конкуренції, ухилення від сплати податків та низької якості продукції. Це також створює ризики для здоров'я споживачів через відсутність належного контролю якості.

Ще одним серйозним викликом є обмежений доступ до міжнародних ринків через невідповідність українських стандартів якості та безпеки міжнародним нормам. Це створює перешкоди для експорту та зменшує потенційні ринки збуту. У результаті багато підприємств орієнтуються лише на внутрішній ринок, що обмежує їхній розвиток.

Для вирішення проблем необхідно впровадити комплексні заходи, які сприятимуть сталому розвитку м'ясопереробної промисловості. Важливим кроком є підтримка тваринництва на державному рівні шляхом надання фінансових стимулів для фермерських господарств. Це дозволить збільшити обсяги виробництва м'ясної сировини та стабілізувати ринок. Зниження податкового навантаження, доступні кредити для підприємств та запровадження програм субсидування можуть значно покращити стан галузі. Крім того, необхідно стимулювати наукові дослідження у сфері м'ясопереробної промисловості. Для підвищення ефективності м'ясопереробних підприємств необхідно впроваджувати сучасні технології та автоматизовані системи управління виробничими процесами. Це сприятиме підвищенню продуктивності, зменшенню витрат та покращенню якості продукції.

Також необхідно забезпечити модернізацію виробничих потужностей підприємств через залучення інвестицій та створення сприятливого інвестиційного клімату. Державні та приватні інвестиції у технологічні інновації сприятимуть покращенню ефективності виробництва та зниженню його витрат.

Важливим напрямом є адаптація українських стандартів до міжнародних вимог, що відкриє можливості для розширення експортного потенціалу.

Удосконалення санітарних та ветеринарних норм відповідно до вимог ЄС дозволить розширити експортні можливості України. Для цього необхідно створити сучасну систему контролю безпеки харчових продуктів та посилити державний контроль за якістю продукції.

Ще одним перспективним шляхом є кластеризація виробництва, яка дозволить створювати інтегровані виробничі системи, що оптимізують витрати та підвищують ефективність господарської діяльності. Така модель співпраці між підприємствами допоможе покращити координацію між постачальниками сировини, переробниками та торговельними мережами.

Пріоритетним аспектом розвитку галузі є активне впровадження маркетингових стратегій, спрямованих на підвищення впізнаваності та популяризацію української м'ясної продукції як на внутрішньому, так і на зовнішньому ринках. Використання сучасних інструментів маркетингу та електронної комерції дозволить розширити канали збуту та залучити нових споживачів які наведені в табл. 1.1.

Таблиця 1.1

Маркетингові стратегії розвитку української м'ясопереробної галузі

Аспект	Опис
Підвищення впізнаваності	Розробка брендингу, використання сертифікації якості, участь у виставках.
Популяризація продукції	Інформаційні кампанії, співпраця з блогерами, просування в соціальних мережах.
Розширення каналів збуту	Вихід на маркетплейси, партнерства з мережами супермаркетів.
Залучення нових споживачів	Проведення акцій, дегустацій, програми лояльності, адаптація продукції до трендів.
Експортна експансія	Сертифікація для міжнародних ринків, участь у міжнародних виставках
Цифрові інструменти	Використання аналітики даних, CRM-систем, онлайн-реклами, автоматизація маркетингових процесів.

Джерело: складено автором за матеріалами [25, с. 126–132]

Отже, м'ясопереробна промисловість України має значний потенціал, однак для його реалізації необхідно подолати низку структурних проблем. Державна

підтримка, модернізація технологій, гармонізація стандартів, розвиток кооперації між підприємствами та ефективні маркетингові стратегії сприятимуть зміцненню позицій галузі. Це створює передумови для стійкого розвитку галузі та розширення експортного потенціалу.

1.4. Порівняльний аналіз досвіду макро- та мікроекономічних практик вітчизняних і зарубіжних суб'єктів господарювання

Макроекономічне середовище функціонування м'ясопереробних підприємств визначається сукупністю інституційних, нормативно-правових та фінансово-економічних факторів, які формують стратегічні вектори розвитку галузі. Аналіз міжнародних регуляторних систем виявляє суттєві відмінності у механізмах державного впливу на сектор. Світовий ринок м'ясної продукції відзначається високим рівнем концентрації та вертикальної інтеграції, що зумовлює його олігополістичну структуру. Провідні транснаціональні корпорації — JBS, Tyson Foods, Cargill, WH Group — контролюють значні ринкові частки, визначаючи цінові орієнтири та технологічні стандарти виробництва.

Міжнародна торгівля м'ясом регулюється складною системою тарифних і нетарифних обмежень, фітосанітарних норм та багатосторонніх угод. Попри процеси лібералізації в межах СОТ, аграрний сектор залишається сферою дії протекціоністських механізмів. Технологічна модернізація виступає ключовим чинником конкурентоспроможності галузі. Лідери ринку активно інвестують у цифровізацію, автоматизацію та роботизацію виробництва, забезпечуючи високі стандарти безпеки і якості продукції. Підвищення уваги споживачів до питань здоров'я, добробуту тварин і екологічної стійкості спричиняє трансформацію ринкових стратегій виробників.

Фінансово-економічні результати діяльності підприємств відображають ефективність управлінських рішень та вплив макроекономічних чинників. Розвиток м'ясопереробної промисловості потребує значних інвестицій у виробничу базу, інноваційні технології та логістичну інфраструктуру, що визначає

її довгострокову конкурентоспроможність. Регулювання м'ясопереробної промисловості в країнах Європейського Союзу ґрунтується на принципах Спільної аграрної політики (САР), що передбачає комплексну підтримку аграрного сектору через механізми субсидування, ринкові інтервенції та програми розвитку сільських територій. Законодавча база ЄС формує жорсткі стандарти безпеки, якості та простежуваності продукції, встановлюючи обов'язкові вимоги щодо ідентифікації тварин, ветеринарного контролю, маркування й інформування споживачів.

Європейський ринок м'яса відзначається високим рівнем регламентації, фрагментацією структури виробництва та значною роллю національних підприємств середнього і великого масштабу. Ключові центри галузі — Німеччина, Іспанія, Франція та Нідерланди — сформували потужні м'ясопереробні кластери, орієнтовані на спеціалізацію, диференціацію продукції та збереження регіональної ідентичності. Системи географічних зазначень (PDO, PGI) підсилюють конкурентні переваги європейських виробників, формуючи додану вартість і бар'єри для зовнішніх постачальників. Торговельна політика ЄС поєднує протекціонізм і експортну експансію, тарифні квоти обмежують імпорт дешевого м'яса, тоді як експорт високоякісної продукції активно просувається на ринки Азії завдяки репутації європейських стандартів безпеки.

Європейські виробники демонструють високий рівень технологічної зрілості, автоматизовані лінії обробки, системи роботизації, комп'ютерного зору та пакування забезпечують ефективність і стабільну якість продукції. Інноваційна діяльність спрямована на створення продуктів з покращеними споживчими характеристиками, зниження відходів і підвищення енергоефективності. Система управління безпечністю базується на стандартах HACCP, ISO 22000, BRC та IFS, що гарантують контроль на всіх етапах виробничого циклу. Високий рівень простежуваності продукції — від ферми до кінцевого споживача — є ключовою вимогою законодавства. У стратегіях диференціації переважає акцент на походженні, екологічності, добробуті тварин та органічному виробництві. Виробники активно розвивають партнерство з роздрібними мережами, просуваючи продукцію під приватними торговими марками.

Фінансово-економічна характеристика галузі вказує на помірну рентабельність (3–7%), обумовлену високою конкуренцією та значними регуляторними витратами. Найвищу ефективність демонструють вертикально інтегровані компанії, які контролюють увесь ланцюг створення вартості. Диверсифікація у напрямку продуктів із доданою вартістю сприяє підвищенню маржинальності. Інвестиційна активність підтримується поєднанням внутрішніх ресурсів, банківського фінансування та програм ЄС. Малі й середні підприємства отримують пільгові кредити через національні програми розвитку агробізнесу, тоді як процеси консолідації стимулюють злиття та вихід компаній на публічні ринки капіталу.

Система державного регулювання м'ясопереробної галузі у Сполучених Штатах Америки базується на діяльності двох ключових інституцій — Департаменту сільського господарства (USDA) та Управління з контролю за продуктами і ліками (FDA). Американська модель вирізняється високим рівнем технологічної свободи при дотриманні суворих стандартів санітарного контролю та безпеки харчових продуктів. Вона поєднує державний нагляд із розвиненими системами добровільної сертифікації та корпоративними стандартами якості, що часто перевищують нормативні вимоги. Ринок м'ясної продукції США має один із найвищих рівнів концентрації серед розвинених країн, кілька корпорацій контролюють понад 80% переробки яловичини. Така структура забезпечує ефективність логістики й уніфікацію якості, проте викликає занепокоєння з боку антимонопольних органів через потенційні ризики ринкової влади.

У межах торговельної політики США активно просувають власні аграрні інтереси через експортні програми, кредитування, страхування ризиків і мережу торговельних представництв. Санітарні та фітосанітарні бар'єри водночас використовуються як механізм захисту внутрішнього ринку. Технологічна база американських м'ясопереробних підприємств є однією з найпрогресивніших у світі. Масштабне використання роботизованих ліній, систем штучного інтелекту для оптимізації розкрою туш, блокчейну для простежуваності та IoT-технологій для контролю зберігання забезпечує галузі статус технологічного лідера. Основні

підприємства функціонують у форматі конвеєрного виробництва з високою продуктивністю праці та жорстким контролем витрат.

Контроль безпечності продукції здійснюється Службою інспекції безпеки харчових продуктів (FSIS) USDA. Ключову роль відіграє система Pathogen Reduction/НАССР, що зосереджена на критичних точках контролю мікробіологічних ризиків. Маркетингові стратегії американських корпорацій орієнтовані на масовий ринок, з акцентом на інноваційність, зручність і доступність продукції. Потужні бренди формують лояльність споживачів завдяки стабільній якості, широкій представленості та гнучкій сегментації за ціновими категоріями. Цифрові канали комунікації та співпраця з інфлюенсерами підсилюють позиції на молодіжному ринку.

Фінансово-економічна модель галузі характеризується високою ефективністю: рентабельність провідних корпорацій сягає 5–10%, що зумовлено ефектом масштабу, розвиненою логістикою та диверсифікацією бізнесу. Вертикальна інтеграція, інвестиції у кормову базу та експортну інфраструктуру забезпечують стійкість до ринкових коливань. Активна участь у фінансових ринках через емісію акцій і корпоративних облігацій дає змогу залучати дешевий капітал, а приватні інвестиційні фонди сприяють консолідації та технологічному оновленню галузі.

Бразилія, як один із провідних світових експортерів м'ясної продукції, сформувала власну модель державного регулювання, спрямовану на підвищення експортного потенціалу та диверсифікацію ринків збуту. Система контролю якості, що координується Федеральною службою інспекції (SIF), забезпечує відповідність продукції вимогам різних країн-імпортерів, що зміцнює позиції Бразилії на глобальному ринку. Державна політика акцентує увагу на розвитку експортної інфраструктури, сертифікації підприємств і міжнародному просуванні національного бренду. Участь у Меркосур забезпечує розширення регіонального ринку та сприяє досягненню ефекту масштабу, тоді як активна торговельно-дипломатична діяльність дозволяє Бразилії підтримувати присутність майже на всіх ключових ринках світу.

Виробнича модель галузі поєднує масштабне промислове виробництво з адаптацією технологій до локальних умов. Значна частина потужностей розташована в регіонах із низькою собівартістю праці, що забезпечує цінову конкурентоспроможність. Водночас підприємства, орієнтовані на експорт, впроваджують сучасні технології переробки відповідно до міжнародних стандартів безпеки та якості. Система сертифікації SIF здійснює постійний моніторинг та акредитацію виробників для експорту, враховуючи специфічні вимоги різних країн. Інвестиції у лабораторії, аналітичне обладнання та підготовку персоналу забезпечують рівень контролю, співставний із практиками США та ЄС.

Маркетингова стратегія бразильських експортерів орієнтована переважно на B2B-сегмент, де ключовими перевагами виступають масштаб постачань, стабільність цін і здатність задовольняти індивідуальні запити імпортерів. На внутрішньому ринку паралельно формується сектор національних брендів, орієнтований на середній клас і зростаючий попит на якісну та безпечну продукцію.

Фінансово-економічні результати галузі характеризуються високою залежністю від зовнішніх факторів — валютних коливань, цін на сировину та умов доступу до ринків. Середня рентабельність становить 4–8%, але може істотно варіюватися залежно від кон'юнктури. Експортна орієнтація водночас створює валютний захист, підвищуючи дохідність при девальвації національної валюти. Інвестиційне забезпечення галузі спирається на комбінування внутрішніх ресурсів, кредити Національного банку розвитку (BNDES) з пільговими ставками та залучення коштів із міжнародних фінансових ринків. Основні капіталовкладення спрямовуються на розширення переробних потужностей, розвиток холодильних і логістичних систем, сертифікацію підприємств для нових ринків і подальшу вертикальну інтеграцію з тваринництвом.

Україна перебуває на етапі системної адаптації національного законодавства до норм Європейського Союзу відповідно до положень Угоди про асоціацію. Імплементация прав співтовариства у сферах безпеки харчових продуктів, ветеринарного та фітосанітарного контролю супроводжується значними фінансовими витратами й організаційними трансформаціями. При цьому державна

підтримка залишається фрагментарною, що ускладнює довгострокове планування інвестиційної діяльності у м'ясопереробному секторі. Структура українського ринку м'ясопереробки є дуальною: великі вертикально інтегровані агрохолдинги (МХП, Агромарс, Глобинський м'ясокомбінат) поєднують замкнені виробничі цикли та орієнтацію на експорт, тоді як численні малі й середні підприємства забезпечують локальні ринки, часто працюючи за застарілими технологіями. Висока диференціація технологічного рівня зумовлює неоднорідність якості продукції та ефективності виробництва.

У межах Угоди про асоціацію Україна отримала безмитні тарифні квоти на експорт м'яса птиці до ЄС. Проте реалізація експортного потенціалу стримується технічними бар'єрами — необхідністю модернізації виробництва відповідно до європейських вимог і складністю процедур сертифікації. Водночас зберігається потреба у диверсифікації ринків збуту через високу залежність від обмеженої кількості торговельних партнерів. Провідні підприємства галузі впроваджують сучасні технології — автоматизовані системи управління виробництвом, контрольовані холодильні комплекси, сучасні лінії пакування та моніторингу якості. Однак значна частина переробників продовжує експлуатувати застаріле обладнання, що обмежує продуктивність і стабільність якості.

Розбудова систем управління безпекою харчових продуктів в Україні відбувається поступово. Експортно-орієнтовані підприємства сертифікують менеджмент якості за міжнародними стандартами (ISO 22000, HACCP), тоді як локальні виробники лише частково адаптували свої процеси до сучасних практик контролю ризиків. Формування брендových стратегій перебуває на початковому етапі. Великі компанії інвестують у розвиток національних торгових марок, рекламу та комунікацію в медіа, проте більшість продукції дрібних виробників реалізується без бренду або під марками роздрібних мереж. Експортна політика зосереджена переважно на постачанні напівфабрикатів, що обмежує можливості просування готових продуктів із високою доданою вартістю.

Фінансово-економічна ситуація в галузі є неоднорідною. Вертикально інтегровані холдинги забезпечують рентабельність 8–15% завдяки контролю

всього виробничо-збутового циклу. Підприємства з переробки червоного м'яса демонструють нижчу прибутковість (2–5%) через обмеженість сировинної бази та фрагментований характер ринку. Малі виробники часто функціонують на межі рентабельності через високі витрати та низьку технологічну ефективність.

Проблема доступу до капіталу залишається ключовим бар'єром для модернізації. Висока вартість кредитних ресурсів, макроекономічна нестабільність і недостатність державних програм фінансової підтримки обмежують розвиток середніх і малих підприємств. Провідні агрохолдинги залучають ресурси через єврооблігації, кредити міжнародних фінансових інститутів і прямі іноземні інвестиції, тоді як менші компанії здебільшого покладаються на власні кошти та короткострокові кредити. Поступове розширення доступу до європейських фінансових інструментів створює потенціал для прискорення технологічного оновлення галузі.

Порівняльний аналіз систем регулювання м'ясопереробної промисловості у провідних країнах світу свідчить, що моделі державного впливу формуються відповідно до економічних пріоритетів, рівня розвитку інституцій та структури ринку. Європейський Союз характеризується високим рівнем нормативної регламентації, фокусом на безпеку, простежуваність і сталий розвиток, тоді як США демонструють гнучку ринково-орієнтовану систему з потужною технологічною базою та масштабною корпоративною інтеграцією. Бразилія реалізує експортно-орієнтовану модель із конкурентними перевагами у собівартості виробництва, використовуючи активну державну підтримку експорту й розвинену систему сертифікації.

Україна, перебуваючи на етапі адаптації до європейських стандартів, поєднує елементи різних підходів. Галузь демонструє високий потенціал модернізації та інтеграції у світову торгівлю, однак розвиток стримується обмеженим доступом до фінансування, нерівномірністю технологічного рівня підприємств і недостатньою передбачуваністю державної політики. Подальше зближення з європейською системою регулювання, посилення інвестиційної підтримки та технологічне оновлення є ключовими передумовами підвищення конкурентоспроможності

української м'ясопереробної галузі на глобальному ринку.

Висновки до розділу 1.

Проаналізовано, що ринкове середовище м'ясопереробної галузі України функціонує в умовах значних структурних дисбалансів. Протягом 2018–2023 років спостерігалось скорочення сировинної бази, виробництво яловичини зменшилося на 10,1%, свинини – на 23,5%, м'яса птиці – на 6,6%. Критичний спад припав на 2022 рік, коли надходження м'ясної сировини скоротилося на 25–42% залежно від виду продукції. Попри це, у 2023 році зафіксовано відновлювальну динаміку з приростом виробництва на 13,4–34,9%, що свідчить про адаптаційну спроможність аграрного сектору до екстремальних викликів.

Досліджено експортно-імпортні потоки за період 2019–2023 років експорт субпродуктів яловичини зріс на 17%, м'яса птиці – на 21%, тоді як постачання свинини скоротилося на 70%. Реалізація експортного потенціалу галузі стримується технічними бар'єрами та необхідністю адаптації виробничих процесів до міжнародних стандартів якості та безпеки. Систематизація нормативно-правової бази засвідчила, що регулювання підприємницької діяльності у м'ясопереробній сфері здійснюється комплексом законодавчих актів, серед яких ключову роль відіграють Господарський та Цивільний кодекси України, закони про підприємництво, державну реєстрацію, технічні регламенти, безпечність харчових продуктів та ветеринарну медицину. Імплементація вимог Угоди про асоціацію з ЄС зумовлює необхідність гармонізації національних стандартів із європейськими нормами, що потребує значних фінансових і організаційних ресурсів.

Ідентифіковано системні проблеми галузі, що включають дефіцит м'ясної сировини, технологічну відсталість значної частини підприємств, високу собівартість виробництва, обмежений доступ до фінансування, недостатню державну підтримку та функціонування тіньового сегменту ринку. Визначено, що конкурентоспроможність м'ясопереробної промисловості формується в умовах обмежених ресурсів і залежить від ефективності вертикальної інтеграції виробничих циклів.

Сформульовано пріоритетні напрями розв'язання виявлених проблем:

фінансове стимулювання тваринництва, модернізація виробничих потужностей через залучення інвестицій, адаптація санітарних і ветеринарних стандартів до вимог ЄС, розвиток кластерних структур, впровадження сучасних маркетингових стратегій та цифрових технологій управління виробничими процесами. Компаративний аналіз міжнародного досвіду продемонстрував принципові відмінності регуляторних моделей. Європейська система характеризується високим рівнем нормативної регламентації та акцентом на простежуваності продукції, американська – технологічним лідерством та масштабною корпоративною інтеграцією, бразильська – експортною орієнтацією та ціновою конкурентоспроможністю. Українська модель перебуває на етапі трансформації, демонструючи дуальну структуру з одночасним функціонуванням технологічно розвинених агрохолдингів та застарілих малих підприємств.

Встановлено, що провідні світові корпорації (JBS, Tyson Foods, Cargill) забезпечують рентабельність 5–10% завдяки ефекту масштабу та вертикальній інтеграції, тоді як українські вертикально інтегровані холдинги досягають показника 8–15%, а підприємства з переробки червоного м'яса – лише 2–5%. Така диференціація обумовлена нерівномірністю технологічного розвитку та фрагментованістю ринкової структури. Результати дослідження підтверджують гіпотезу про наявність значного невикористаного потенціалу української м'ясопереробної промисловості, реалізація якого можлива за умови комплексного впровадження заходів державної підтримки, технологічної модернізації, розвитку експортної інфраструктури та формування ефективних маркетингових стратегій просування продукції на внутрішньому та зовнішніх ринках.

РОЗДІЛ 2. СУЧАСНІ ПРОБЛЕМИ ПІДПРИЄМНИЦЬКОЇ ДІЯЛЬНОСТІ М'ЯСОПЕРЕРОБНОЇ ПРОМИСЛОВОСТІ ТА ШЛЯХИ ЇХ ВИРІШЕННЯ

2.1. Методологія і практика вирішення теоретичних та прикладних проблем у сучасних економічних дослідженнях

Методологічні засади та практичні підходи до вирішення теоретичних і прикладних проблем сучасних економічних досліджень м'ясопереробної промисловості України ґрунтуються на усвідомленні її стратегічної ролі у зміцненні національної продовольчої безпеки, стабілізації внутрішнього ринку та формуванні експортного потенціалу агропродовольчого комплексу. За умов глобалізаційних трансформацій, технологічних змін і підвищення конкурентного тиску, ефективний розвиток галузі вимагає інтеграції теоретичних концепцій із прикладними методами стратегічного управління.

Науково-методологічна база дослідження спирається на синтез положень неокласичної економічної теорії, інституціоналізму та концепції сталого розвитку. Галузь розглядається як складна динамічна система, що функціонує під впливом ринкових сигналів, державного регулювання та технологічних інновацій.

Методологічний інструментарій дослідження включає системний, діалектичний, інституційний та інноваційний підходи. Системний аналіз дозволяє ідентифікувати структурні взаємозв'язки між виробництвом, логістикою та збутом, тоді як діалектична методологія розкриває суперечності розвитку галузі як чинники її оновлення. Інституційний аналіз акцентує увагу на впливі регуляторної політики, формуванні конкурентного середовища та розвитку ринкових інститутів.

Суттєве значення у сучасних дослідженнях має кількісний аналіз. Економетричне моделювання використовується для прогнозування виробничих обсягів, оцінки впливу макроекономічних змін і визначення закономірностей ринкової динаміки. Кореляційно-регресійний аналіз дозволяє визначати взаємозалежності між витратами, цінами та споживчими показниками, що формує основу для стратегічної оптимізації ресурсів.

Особливу увагу приділено питанням фінансової стійкості підприємств м'ясопереробної галузі. Використання коефіцієнтного та порівняльного аналізу фінансової звітності дає змогу оцінювати ліквідність, рентабельність і платоспроможність підприємств, а також виявляти резерви підвищення ефективності. У цьому контексті застосування CVP-аналізу та функціонально-вартісного підходу (ABC-costing) забезпечує глибше розуміння структури витрат і чутливості прибутку до змін виробничих параметрів.

Інноваційний розвиток виступає ключовим фактором підвищення конкурентоспроможності галузі. Упровадження технологій автоматизації, цифрового моніторингу якості, енергозбереження та переробки відходів сприяє зниженню собівартості і підвищенню ефективності. Водночас інституційна підтримка з боку держави, наукових центрів і профільних асоціацій є визначальною передумовою активізації інноваційних процесів.

Суттєвим напрямом удосконалення галузевого управління є впровадження моделей індикативного ціноутворення, заснованих на реальних витратах виробництва з урахуванням регіональної специфіки. Розвиток електронних торговельних платформ для закупівель сировини забезпечує прозорість ринку та підвищує ефективність комунікації між виробниками і постачальниками.

Організаційна фрагментованість м'ясопереробної промисловості, зумовлена дисбалансом між великими інтегрованими структурами та малими підприємствами без власної сировинної бази, вимагає формування кластерної моделі розвитку. Кластеризація сприятиме синергії між виробничими, логістичними та науковими структурами, стимулюючи інновації та раціональне використання ресурсів.

Ключовими перешкодами розвитку залишаються технологічна відсталість і кадровий дефіцит. Стратегія їх подолання передбачає модернізацію виробничих потужностей, використання лізингових механізмів фінансування, створення галузевих фондів технічного переоснащення, а також впровадження системи дуальної освіти і корпоративного навчання.

Підсумовуючи, методологія сучасних економічних досліджень м'ясопереробної промисловості України базується на інтеграції системного,

інституційного та інноваційного підходів, доповнених кількісними методами аналізу та практичними інструментами стратегічного управління.

2.2. Аналіз проблем та розробка плану заходів щодо їх мінімізації

Діяльність суб'єктів господарювання м'ясопереробної галузі характеризується підвищеним рівнем невизначеності та схильністю до впливу різноманітних небезпечних факторів, що обумовлено специфікою виробничо-технологічних процесів, мінливістю сировинних ринків та високою чутливістю споживчого попиту. В умовах нестабільного ринку м'ясопереробним підприємствам необхідно обов'язково виявляти, аналізувати та управляти ризиками для збереження економічної стійкості та конкурентоздатності. Запропонований комплекс заходів базується на системному підході до управління ризиками та враховує багатогранність їх проявів залежно від ступеня ймовірності настання ризикових подій. Наведено в табл. 2.1.

Таблиця 2.1

Таблиця ризиків м'ясопереробного підприємства

Тип ризику	Вірогідність події		
	Висока (понад 60%)	Середня (20% - 60%)	Низька (менше ніж 20%)
Сировинний	Незначні коливання цін на сировину; короткострокові затримки поставок від перевірених постачальників; незначне зниження якості сировини, що не впливає на кінцевий продукт.	Сезонний дефіцит певних видів сировини; підвищення цін на 15-25%; проблеми з якістю сировини, що вимагають додаткової обробки; збої у логістичному ланцюгу поставок.	Значне підвищення цін на основні види сировини; карантинні обмеження на імпорт м'яса; епідемії серед тварин; розрив відносин з ключовими постачальниками.
Технологічний	Дрібні поломки обладнання, що вимагають нетривалого ремонту; незначні збої в автоматизованих системах виробництва.	Вихід з ладу важливого обладнання; збої в системах охолодження; необхідність модернізації технологічних ліній через зміни в стандартах.	Критичні поломки основного виробничого обладнання; аварії на виробництві; відключення енергопостачання; значне відставання від конкурентів у технологіях.

Закінчення таблиці 2.1

Маркетинговий	Короткострокове зниження попиту на окремі види продукції; помилки в рекламній кампанії; незначні зміни в споживчих перевагах.	Вихід на ринок нових конкурентів; зміна споживчих тенденцій; невдала цінова політика; втрата частини дистриб'юторської мережі; негативні відгуки про продукцію.	Значне падіння попиту на основні види продукції; втрата ключових клієнтів; скандали, пов'язані з якістю продукції; радикальна зміна споживчих уподобань; поява нових категорій замінників.
Фінансовий	Короткострокові затримки платежів від клієнтів; незначні коливання валютних курсів; незаплановані невеликі витрати.	Проблеми з ліквідністю; подорожчання кредитних ресурсів; збільшення дебіторської заборгованості; зростання податкового навантаження; інфляційні процеси.	Значна девальвація національної валюти; заморожування банківських рахунків; відмова в кредитуванні; суттєве збільшення витрат на виробництво при неможливості підвищення цін.
Правовий	Незначні зміни в локальних нормативних актах; додаткові перевірки контролюючих органів; судові спори з постачальниками або споживачами невеликої вартості.	Суттєві зміни в галузевому законодавстві; посилення вимог до якості продукції; нові санітарні норми; антимонопольні розслідування; судові позови середньої вартості.	Кардинальні зміни в законодавстві, що регулює галузь; заборона певних технологій або добавок; міжнародні торговельні санкції; значні судові позови від споживачів чи партнерів.
Соціальний	Локальні конфлікти з персоналом; тимчасовий дефіцит кадрів; незначні соціальні протести в регіоні діяльності підприємства.	Відтік кваліфікованих кадрів; зміна ставлення суспільства до споживання м'яса; вимоги профспілок щодо підвищення заробітної плати; кампанії активістів проти підприємства.	Масштабні акції проти виробництва з боку зоозахисників або екоактивістів; епідемії серед працівників; страйки; критичний дефіцит фахівців ключових спеціальностей; масові звільнення.

Джерело: складено автором

Для ефективного функціонування м'ясопереробного підприємства необхідним є комплексний підхід до управління ризиками, що включає як їх ідентифікацію, так і розробку заходів щодо їх мінімізації. Особливу увагу слід приділити сировинному ризику, зважаючи на його високу ймовірність. Для його

зниження доцільно укласти довгострокові контракти з кількома перевіреними постачальниками, створювати резервні запаси сировини, а також налагоджувати співпрацю з локальними фермерськими господарствами. Крім того, слід впровадити постійний контроль якості закупленої сировини та використовувати цифрові інструменти для прогнозування коливань на ринку м'ясної продукції.

У сфері технологічних ризиків доцільно впровадити регулярне сервісне обслуговування обладнання, здійснювати його модернізацію відповідно до змін галузевих стандартів, а також розробити план дій у разі аварійних ситуацій. Для зниження маркетингових ризиків підприємство має проводити систематичний аналіз ринку, адаптувати асортимент до зміни споживчих уподобань, підтримувати позитивний імідж бренду та ефективно працювати з дистрибуцією.

Щодо фінансових ризиків, слід розробити резервний фінансовий фонд, диверсифікувати джерела фінансування, застосовувати інструменти хеджування валютних ризиків і підтримувати високу платоспроможність. Правові ризики можуть бути знижені шляхом постійного юридичного супроводу діяльності, моніторингу змін у законодавстві та приведення усіх внутрішніх процесів у відповідність до нормативних вимог. У свою чергу, соціальні ризики потребують ефективної кадрової політики, забезпечення гідних умов праці, відкритої комунікації з колективом та соціальної відповідальності перед громадою.

Запропонований комплекс заходів для зниження ризиків на м'ясопереробному підприємстві є системним та охоплює різноманітні ризики. Впровадження цих заходів допоможе підприємству краще протистояти негативним впливам, забезпечити стабільність роботи та підвищити прибутковість у майбутньому.

2.3. Деталізація цілей фірми на основі результатів SWOT-аналізу та стратегічного планування діяльності

В умовах жорсткої конкуренції та динамічного ринку, м'ясопереробне підприємство "М'ясний делікатес" провело стратегічне планування, щоб визначити

свої маркетингові цілі. SWOT-аналіз допоміг виявити ключові напрямки розвитку та сформулювати систему взаємопов'язаних цілей, враховуючи наявні ресурси. У таблиці 2.2. представлено детальний план маркетингових цілей.

Таблиця 2.2

SWOT-аналіз м'ясопереробного підприємства «М'ясний делікатес»

S – Сильні сторони	W – Слабкі сторони
Висока якість продукції	Обмежений маркетинговий бюджет порівняно з великими конкурентами
Унікальні рецептури традиційних м'ясних делікатесів, що створюють конкурентну перевагу	Недосконала система логістики, що призводить до затримок поставок у віддалені торгові точки
Стабільна база лояльних споживачів	Висока енергоємність виробничих процесів, що негативно впливає на собівартість продукції
Система контролю якості на всіх етапах виробничого процесу	Нерівномірна представленість продукції в різних регіонах країни
Сучасне технологічне обладнання та автоматизовані лінії виробництва	Недостатня кількість кваліфікованих фахівців у сфері інноваційних технологій м'ясопереробки
O – Можливості	T – Небезпеки
Зростання попиту на органічну та екологічно чисту м'ясну продукцію	Зростання цін на сировину та енергоносії
Розширення асортименту в сегменті функціональних м'ясних продуктів.	Зміни в споживчих преференціях, зростання популярності вегетаріанства та веганства
Впровадження інноваційних технологій переробки, що дозволяють підвищити якість продукції та знизити собівартість	Економічна нестабільність та зниження купівельної спроможності населення
Розвиток співпраці з фермерськими господарствами для розширення асортименту фермерської продукції	Сезонні коливання попиту на окремі категорії м'ясних виробів

Джерело: складено автором

SWOT-аналіз м'ясопереробного підприємства «М'ясний делікатес» засвідчив наявність істотних переваг, які можуть бути використані як основа для подальшого стратегічного зростання. Особливо важливим є акцент на якість продукції, традиційність рецептур, сучасне технологічне забезпечення та системний підхід до контролю виробничих процесів.

Формування стратегії розвитку м'ясопереробного підприємства «М'ясний

делікатес» ґрунтується на всебічному аналізі внутрішніх ресурсів, ринкових тенденцій та конкурентного середовища. На першому етапі проводиться оцінка поточного стану підприємства з урахуванням його сильних та слабких сторін, визначення ключових проблем і можливостей подальшого зростання.

Другий етап передбачає визначення стратегічних цілей, серед яких — розширення виробництва, підвищення енергоефективності, диверсифікація асортименту, зміцнення бренду та активне просування продукції на внутрішньому ринку. Важливим напрямом є орієнтація на сегмент органічної та функціональної продукції, що відповідає зростаючому попиту з боку споживачів, які піклуються про здорове харчування.

На завершальному етапі формується комплексна програма реалізації стратегії з чітким плануванням інвестицій, кадрової політики, маркетингових заходів та системи контролю. Особлива увага приділяється впровадженню інновацій у виробничий процес, адаптації до змін законодавчого поля, а також антикризовому управлінню у відповідь на потенційні ризики — як економічні, так і соціальні чи технологічні.

Отже, стратегія розвитку м'ясопереробного підприємства «М'ясний делікатес» спрямована на підвищення конкурентоспроможності, ефективне використання внутрішнього потенціалу та адаптацію до викликів ринку. Реалізація комплексу заходів, орієнтованих на модернізацію виробництва, диверсифікацію продукції, розширення партнерських зв'язків і впровадження інновацій, дозволить підприємству забезпечити стабільне зростання, задовольнити попит споживачів.

Висновки до розділу 2.

Встановлено, що методологічна база дослідження галузевих проблем базується на синергетичному поєднанні системного, діалектичного, інституційного та інноваційного підходів, що дозволяє розглядати м'ясопереробну промисловість як складну адаптивну систему, функціонування якої детермінується взаємодією ринкових механізмів, регуляторного впливу держави та технологічних трансформацій. Застосування кількісних методів економетричного моделювання, кореляційно-регресійного аналізу та інструментів фінансової діагностики

забезпечує можливість прогнозування виробничої динаміки, ідентифікації залежностей між ключовими економічними параметрами та оптимізації ресурсного потенціалу підприємств.

Доведено, що критичними факторами стримування галузевого розвитку виступають технологічна застарілість виробничих потужностей, організаційна фрагментованість структури галузі, кадровий дефіцит та недостатній рівень інноваційної активності. Обґрунтовано доцільність формування кластерної моделі організації виробництва, яка забезпечить синергетичний ефект від взаємодії виробничих, логістичних і науково-дослідних структур, сприятиме активізації інноваційних процесів і раціональному використанню ресурсів.

Розроблено систематизовану класифікацію ризиків м'ясопереробного підприємства за критеріями ймовірності настання та характеру впливу, що охоплює сировинні, технологічні, маркетингові, фінансові, правові та соціальні загрози. Запропоновано комплекс превентивних і компенсаційних заходів мінімізації ризиків, орієнтованих на диверсифікацію постачальницьких зв'язків, модернізацію виробничої інфраструктури, формування резервних фондів, застосування інструментів хеджування та забезпечення юридичного супроводу господарської діяльності.

Сформульовано концептуальну модель стратегічного розвитку м'ясопереробного підприємства, що передбачає поетапну реалізацію заходів з діагностики поточного стану, визначення стратегічних пріоритетів, впровадження інноваційних технологій, диверсифікації асортименту, розширення партнерських мереж і формування системи моніторингу та контролю досягнення цільових показників.

РОЗДІЛ 3. ОСОБЛИВОСТІ ВИВЕДЕННЯ НОВИХ ТОВАРІВ НА РИНОК І ЕКОНОМІЧНА ОЦІНКА КОНКУРЕНТНИХ ПОЗИЦІЙ ПІДПРИЄМСТВ ГАЛУЗІ

3.1. Стратегія просування нових товарів через дослідження споживчих потреб та порівняльна характеристика конкурентів

М'ясопереробне виробництво функціонує в умовах зростаючого попиту на якісну м'ясну продукцію, що зумовлено збільшенням чисельності населення, розширенням кола споживачів та підвищенням їхньої купівельної спроможності. Виробництво охоплює широкий асортимент продукції, включаючи ковбасні вироби, делікатеси та консервовану продукцію, що дозволяє задовольнити різні потреби ринку та сформувати стабільний споживчий сегмент.

Реалізація продукції здійснюється через торгову мережу, супермаркети та гуртових покупців, що забезпечує ефективний збут. Використання сучасних технологій виробництва, контроль якості та дотримання санітарних норм сприяють формуванню довіри серед споживачів. Крім того, адаптація до ринкових тенденцій, таких як попит на екологічно чисті та органічні продукти, дозволяє підприємству залишатися конкурентоспроможним.

Оцінка потенціалу майбутніх конкурентів базується на аналізі їхніх виробничих потужностей, маркетингових стратегій та рівня інноваційності. Основними викликами є зростаюча конкуренція з боку великих переробних підприємств і розвиток нішевих виробників, які спеціалізуються на крафтовій продукції. Для збереження ринкових позицій «М'ясний делікатес» має вдосконалювати виробничі процеси, розширювати асортимент та підвищувати рівень сервісу.

Для оцінки потенційних конкурентів необхідно провести комплексний аналіз компаній, які реалізують аналогічну або взаємозамінну продукцію в Одесі. Основними конкурентами можуть бути як місцеві м'ясокомбінати, так і національні бренди, що постачають продукцію через роздрібні мережі. За

допомогою власних досліджень, зокрема, моніторингу цін у супермаркетах, вивчення асортименту м'ясних лавок та аналізу споживчих уподобань через опитування, які дозволять оцінити якість продукції, цінову політику та рівень попиту на ринку.

Також корисними джерелами є місцеві торгові асоціації та державні реєстри. Зокрема, Одеська торгово-промислова палата, галузеві асоціації та регіональні союзи підприємців можуть надати інформацію про основних виробників та їхню частку на ринку.

М'ясопереробне підприємство «М'ясний делікатес» здійснюватиме свою діяльність на ринках Одеси та Одеської області, орієнтуючись на оптові поставки в торгові мережі, ресторани, кафе та інші заклади громадського харчування. Основними каналами збуту стануть магазини, співпраця з продуктовими супермаркетами.

Найбільш вигідним сегментом є преміум-клас, де попит стабільно високий, а конкуренція менш інтенсивна. Середній ціновий сегмент має ширшу аудиторію, однак тут сильна конкуренція з боку великих виробників. Бюджетний сегмент, хоч і забезпечує масові продажі, має нижчу маржинальність, а також високі вимоги до собівартості продукції.

Попит на м'ясну продукцію визначається комплексом економічних, сезонних, соціально-культурних та маркетингових факторів, що включають рівень доходів населення, ціни конкурентів, сезонні коливання попиту, трансформацію споживчих переваг у бік натуральності та екологічності, а також ефективність маркетингових стратегій та рівень впізнаваності бренду, що формують лояльність споживачів.

Імпортна місткість українського ринку м'ясної продукції зростає, проте більша частина споживання забезпечується внутрішнім виробництвом. Основними імпортерами є країни ЄС та Південної Америки, які постачають заморожене м'ясо та готову продукцію. У сегменті преміум-м'ясних виробів значна частка припадає на імпортні продукти, що відкриває можливості для виробників конкурувати за рахунок ціни та свіжості товару.

М'ясопереробна галузь є традиційною сферою діяльності, що існує давно та не схильна до швидких змін. Попит на м'ясні продукти залишається стабільним, а основні зміни в галузі відбуваються через зміну вподобань споживачів, розвиток нових технологій зберігання та виробництва, а також посилення державного контролю за якістю продукції. Незважаючи на вплив зовнішніх факторів, таких як імпортерна конкуренція та зростання попиту на екологічно чисті продукти, ринок м'ясної продукції в Україні залишається відносно прогнозованим.

Конкуренція в м'ясопереробній галузі є високою, оскільки на ринку діє значна кількість як великих, так і середніх виробників. До основних конкурентів відносяться національні бренди, що мають налагоджену систему дистрибуції та впізнаваність серед споживачів, а також регіональні компанії, які забезпечують локальний ринок свіжою продукцією.

Незважаючи на значну кількість учасників, кожен виробник має можливість зайняти свою нішу за рахунок якісного асортименту, індивідуального підходу до клієнтів та ефективної маркетингової стратегії. Наведено в табл. 3.1.

Таблиця 3.1

Характеристика конкурентного положення на ринку

Назва фірми-конкурента	Місце розташування	Частка ринку, %	Прогнозований обсяг продажів	Прогнозовані витрати, викликані діяльністю конкурентів
«Глобино»	Полтавська обл.	15	Високий	Витрати на рекламу, розвиток мережі дистрибуції
«Ятрань»	Кіровоградська обл.	12	Високий	Витрати на виробництво преміальних продуктів
«М'ясна Гільдія»	Київ	10	Середній	Витрати на вдосконалення логістики та маркетинг
«Алан»	Дніпро	8	Високий	Розширення асортименту та відкриття нових ринків
«Одеський м'ясокомбінат»	Одеса	6	Середній	Витрати на підтримку регіонального лідерства

Джерело: складено автором за матеріалами [31]

Конкурентне середовище на ринку м'ясопереробної продукції України свідчить про наявність кількох провідних компаній, які мають значний вплив на формування ринкових тенденцій. Лідерами у цій галузі є підприємства «Глобино»,

«Ятрань», «М'ясна Гільдія», «Алан» і «Одеський м'ясокомбінат». Вони демонструють високий рівень конкуренції, що відображається у частках ринку, обсягах продажів і витратах, пов'язаних із діяльністю конкурентів. Основні напрями витрат конкурентів включають маркетингові кампанії, розширення дистриб'юторських мереж, вдосконалення логістики та розвиток асортименту.

Згідно з представленими даними, великі фірми контролюють значну частину ринку м'ясопереробної продукції. Сукупна частка п'яти основних гравців становить приблизно 51%, що вказує на високий рівень концентрації ринку. Це підтверджує наявність олігополістичної структури, де провідні компанії мають значний вплив на ціноутворення, якість продукції та стратегічний розвиток галузі. Водночас середні та малі підприємства змушені шукати нішеві стратегії для забезпечення конкурентоспроможності.

Динаміка розвитку ринку свідчить про зростання конкуренції серед лідерів. Прогнозований обсяг продажів залишається високим для більшості компаній, що свідчить про позитивну динаміку попиту. Особливо це помітно у діяльності компаній «Глобино» та «Ятрань», які спрямовують значні кошти на маркетинг і виробництво преміальних продуктів. Фірма «Алан» активно працює над розширенням асортименту та виходом на нові ринки, що є свідченням стратегічної диверсифікації. «М'ясна Гільдія» та «Одеський м'ясокомбінат» орієнтуються на вдосконалення логістики й підтримку регіонального лідерства.

Щодо організаційних структур, найбільш поширеною є лінійно-функціональна модель управління, яка поєднує централізоване керівництво з окремими функціональними підрозділами. Також широко застосовуються дивізійні структури, що дозволяють підприємствам гнучко реагувати на зміни ринкового середовища. Фірми-конкуренти активно впроваджують нові моделі управління, спрямовані на оптимізацію витрат, покращення післяпродажного обслуговування та адаптацію до змінних потреб споживачів.

Конкурентоспроможність продукції на ринку залишається високою, особливо в сегменті преміальних та екологічно чистих м'ясних виробів. Провідні компанії орієнтуються на стратегію диференціації, пропонуючи інноваційні

продукти та підвищуючи рівень сервісу. Вихід на ринок нових товарів відбувається переважно на стадії зростання або зрілості життєвого циклу, що дозволяє мінімізувати ризики та досягати швидкого впровадження.

Продукція конкурентів характеризується високим рівнем техніко-економічних показників, що забезпечують їх конкурентоспроможність на ринку. Основні виробники м'ясної продукції впроваджують сучасні технології переробки та упаковки, що підвищує термін зберігання та покращує органолептичні властивості продукції. Рівень якості відповідає національним і міжнародним стандартам, що підтверджується відповідними сертифікатами. Дизайн упаковки продукції конкурентів розробляється з урахуванням споживчих уподобань, сучасних маркетингових трендів та вимог роздрібних мереж, що сприяє впізнаваності бренду та формуванню лояльності покупців.

Цінова політика конкурентів визначається як середньоринкова, проте варіюється залежно від сегментації продукції. Масові категорії м'ясної продукції представлені в низькому та середньому ціновому сегменті, що дозволяє охопити більшість споживачів. Водночас, преміальні лінійки продукції з покращеними характеристиками та натуральним складом реалізуються за вищими цінами, орієнтуючись на споживачів із високим рівнем доходу. Деякі виробники використовують гнучку систему знижок та акцій у співпраці з роздрібними мережами для залучення покупців та стимулювання попиту.

Конкуренти приділяють значну увагу формуванню позитивного іміджу, який базується на асоціаціях із якістю, надійністю та традиційністю виробництва. Для цього використовуються маркетингові інструменти, такі як реклама в ЗМІ, соціальні мережі, участь у виставках та фестивалях, спонсорство соціальних проєктів. Важливу роль у створенні довіри до бренду відіграє прозорість виробництва, екологічність сировини та відповідність продукції сучасним стандартам харчової безпеки.

Плани конкурентів спрямовані на розширення ринку збуту, підвищення рентабельності виробництва та збільшення обсягу продажів. Для цього компанії інвестують у модернізацію виробничих потужностей, оптимізацію логістичних

процесів та впровадження нових технологій переробки. Важливим напрямком розвитку є розширення асортименту продукції, особливо у сегменті здорового харчування, що відповідає зростаючому попиту на натуральні продукти без штучних добавок.

Ринкові стратегії конкурентів включають стратегію диференціації, сегментації та лідерства за витратами. Засоби їх реалізації охоплюють маркетингові кампанії, співпрацю з великими торговельними мережами, розвиток онлайн-продажів та пряму комунікацію зі споживачами через соціальні платформи. Серед сильних сторін конкурентів – висока впізнаваність бренду, розвинена дистрибуційна мережа та стабільна репутація. Водночас, слабкі сторони включають залежність від сировинної бази, конкуренцію з імпоротною продукцією та необхідність постійного вдосконалення асортименту відповідно до змін споживчих вподобань. Наведено в табл. 3.2.

Таблиця 3.2

Найважливіші чинники конкурентоспроможності пропонованих товарів

Чинники конкурентоспроможності	М'ясний делікатес	Головні конкуренти	
		Глобино	М'ясна Гільдія
1. Товар			
1.1. Якість	4	5	5
1.2. Техніко-економічні показники	4	5	4
1.3. Престиж торгової марки	3	5	4
1.4. Упаковка	3	5	4
1.5. Рівень післяпродажного обслуговування	2	4	3
1.6. Гарантійний термін	2	3	3
1.7. Унікальність	3	4	4
1.8. Багатоваріантність використання	3	4	4
1.9. Надійність	4	5	5
1.10. Захищеність патентами	2	4	4
2. Ціна			
2.1. Продажна	4	3	3
2.2. Відсоток знижки з ціни	3	4	4
2.3. Платіжні терміни	3	4	4
2.4. Умови надання кредиту	2	4	4
2.5. Умови фінансування покупки	3	4	4
3. Канали збуту			
3.1. Форми збуту: пряма доставка; торгові представники; гуртові посередники; комісійонери і маклери; ділери	3	5	4
3.2. Ступінь охоплення ринку	3	5	5

Закінчення таблиці 3.2

3.3. Розміщення складських приміщень	3	5	4
3.4. Система транспортування	3	5	4
3.5. Система контролю запасів	3	5	4
4. Просування товарів на ринках			
4.1. Реклама: для споживачів; для торгових посередників	3	5	4
4.2. Індивідуальний продаж: стимулювання споживачів; де- монстраційна торгівля; показ зразків товарів; підготовка персоналу зі збуту	3	4	4
4.3. Просування товару по каналах збуту	3	5	4
4.4. Телевізійний маркетинг, Інтернет-маркетинг	3	5	5
4.5. Продаж товару через ЗМ	3	5	5
Загальна кількість балів	80	108	99

Джерело: складено автором

Аналіз показує, що «М'ясний делікатес» має нижчий рівень конкурентоспроможності порівняно з основними конкурентами. Відставання від «Глобино» становить понад 25%, що вказує на необхідність перегляду ринкової стратегії. Основні напрями покращення – розширення каналів збуту, активізація реклами та вдосконалення післяпродажного обслуговування.

Конкуренти значно випереджають за рівнем реклами, маркетинговими інструментами, охопленням ринку та ефективністю каналів збуту. Сильні сторони товару спостерігаються у таких параметрах, як якість, надійність, та частково – техніко-економічні показники. Проте цього недостатньо для досягнення рівня конкурентів. Для покращення конкурентоспроможності необхідно зосередитися на розширенні маркетингової присутності, оптимізації цінових умов, модернізації упаковки та підвищенні престижу торгової марки.

Оцінка позицій фірми відносно потенційних конкурентів є важливим етапом у визначенні її ринкових можливостей та перспектив розвитку. Дослідження проведено за ключовими групами показників, такими як фінанси, виробництво, організація і управління, маркетинг, персонал та технологія. Для оцінки використано п'ятибальну шкалу, де рівень I свідчить про лідерство в галузі, а рівень V — про критичну ситуацію, яка вимагає негайних змін. Аналіз результатів дозволяє визначити сильні сторони підприємства, а також виявити напрями, що

потребують удосконалення для підвищення конкурентоспроможності. Наведено в табл. 3.3.

Таблиця 3.3

Основні чинники фірми «М'ясний делікатес»

Група показників	Оцінка позицій				
	I Краще, ніж будь-яка фірма на ринку. Явний лідер в галузі	II Вище середнього рівня. Показники господарської діяльності достатньо позитивні та стабільні	III Середній рівень. Повна відповідність галузевим стандартам. Стійкі позиції на ринку	IV Слід поквапитись про поліпшення позицій на ринку. Існує привід для занепокоєння	V Тривожний стан. Позиції на ринку мають бути поліпшені найбільш рішучим чином. Підприємство потрапляє в кризову ситуацію
1. Фінанси					
1.1. Структура активів			*		
1.2. Споживчий кредит				*	
1.3. Інвестиційні ресурси				*	
1.4. Оборót акцій					*
1.5. Рух грошової маси				*	
1.6. Положення з беззбиткового ведення справ			*		
1.7. Відношення обсягу продажів до вартості активів				*	
1.8. Відношення основного і обігового капіталу			*		
1.9. Ефективність виконання бюджету підприємства			*		
1.10. Нові інвестиції				*	
1.11. Динаміка дивідендів					*
2. Виробництво					
2.1. Використання виробничих потужностей			*		
2.2. Гнучкість переходу на випуск нової продукції				*	
2.3. Кількість робочої сили			*		
2.4. Продуктивність праці			*		
2.5. Запаси сировини			*		
2.6. Обсяг продажів на одного робітника		*			
2.7. Обсяг продажів на одиницю капіталовкладень				*	
2.8. Вік технологічного обладнання				*	
2.9. Контроль якості		*			
2.10. Своєчасність поставок готової продукції			*		
2.11. Тривалість простоювань обладнання з організаційно-технічних причин				*	
2.12. Наявність виробничих площ для розвитку виробництва		*			
2.13. Розміщення обладнання			*		
3. Організація і управління					
3.1. Відношення чисельності адміністративно-управлінського персоналу підприємства до чисельності робочих			*		
3.2. Система комунікацій			*		
3.3. Чіткість розділення повноважень і функцій в апараті управління		*			

Закінчення таблиці 3.3

3.4. Плинність управлінських кадрів на підприємстві			*		
3.5. Якість інформації, яка використовується в управлінні			*		
3.6. Швидкість реагування управління на зміни, що відбуваються			*		
3.7. Кількість рівнів управління			*		
4. Маркетинг					
4.1. Частка ринку збуту, яка контролюється фірмою			*		
4.2. Репутація товарів на ринку			*		
4.3. Престиж торгової марки			*		
4.4. Витрати зі збірці товарів				*	
4.5. Рівень обслуговування споживачів			*		
4.6. Організаційні і технічні за- соби для збуту				*	
4.7. Торговий апарат фірми			*		
4.8. Ціни на товари і послуги			*		
4.9. Кількість споживачів товарів і послуг			*		
4.10. Якість інформації, яка надходить на ринок			*		
5. Персонал фірми					
5.1. Загальна кількість робітників фірми			*		
5.2. Виробничий персонал			*		
5.3. Торговий збутовий персонал			*		
5.4. Вчені та інженери				*	
5.5. Фахівці			*		
5.6. Менеджери середнього рівня			*		
5.7. Менеджери вищого рівня			*		
5.8. Витрати з навчання і підготовки кадрів				*	
5.9. Плинність кадрів			*		
6. Технологія					
6.1. Технологія виготовлення продукції			*		
6.2. Впровадження нових технологій				*	
6.3. Отримання патентів і винаходів				*	
6.4. Організація НДДКР				*	
6.5. Потужність інженерно-конструкторської бази				*	
Всього		4	32	17	2

Джерело: складено автором

За результатами оцінки, фірма «М'ясний делікатес» загалом займає середні позиції на ринку, відповідаючи галузевим стандартам. Найбільш стійкими є показники у сферах організації та управління, маркетингу та персоналу. Водночас певні аспекти фінансового стану, технологічного розвитку та інвестиційних

ресурсів потребують покращення. Основними викликами для компанії є модернізація виробничих потужностей, розширення ринку збуту та підвищення ефективності фінансового управління. У разі реалізації необхідних змін підприємство зможе зміцнити свої позиції та покращити конкурентоспроможність у галузі. Основними конкурентами підприємства є «Глобино», «М'ясна Гільдія» та «Ятрань», які мають різний рівень ринкової присутності, асортимент продукції та маркетингові стратегії. Визначення сильних і слабких сторін цих компаній дозволить сформулювати оптимальні заходи для підвищення конкурентоспроможності підприємства та розширення його ринкової частки. Наведено в табл. 3.4.

Таблиця 3.4

Порівняльні характеристики основних чинників конкурентоспроможності фірм-конкурентів

Групи показників	Основні конкуренти		
	Глобино	М'ясна Гільдія	Ятрань
1. Ринок			
1.1. Розмір ринку	Національний лідер, велика частка ринку	Середній рівень, сильні позиції в регіонах	Сильний гравець на півдні України
1.2. Особливості впровадження на ринок	Високий рівень маркетингу та впізнаваності	Помірна рекламна активність	Орієнтація на традиційні канали збуту
1.3. Ступінь входження в ринок	Домінуючі позиції у великих містах	Середня частка у великих містах, сильні позиції в регіонах	Основний акцент на локальному ринку
1.4. Ринковий попит	Високий, через широке охоплення та впізнаваність	Помірний, залежить від регіону	Локально високий, але обмежена географія
1.5. Ринкова диверсифікація	Великий асортимент, охоплює всі сегменти	Середній рівень, акцент на традиційну продукцію	Вузька спеціалізація на м'ясних výroбах преміум-сегмента
2. Продукція			
2.1. Освоєння виробництва виробів	Високий рівень автоматизації	Комбінований підхід: ручна і автоматизована праця	Напівручне виробництво, контроль якості
2.2. Житєвий цикл виробів	Довготривалий завдяки стратегії ребрендингу	Помірний, залежить від популярності продукту	Орієнтація на традиційні рецепти, довгий життєвий цикл
2.3. Конкуренція виробів	Конкурує в усіх цінових категоріях	Концентрація на середньому сегменті	Конкурує у преміальному сегменті

Закінчення таблиці 3.4

2.4. Асортимент продукції	Дуже широкий, всі види м'ясної продукції	Середній, акцент на ковбаси та делікатеси	Вузький, переважно м'ясні вироби преміум-класу
2.5. Конструкція і дизайн виробів	Сучасний підхід, оновлення дизайну упаковки	Стандартний підхід, класичний дизайн	Традиційний стиль, упор на екологічність
2.6. Нові вироби	Регулярні інновації, впровадження нових смаків	Час від часу оновлення лінійки	Рідко, орієнтація на стабільний асортимент
2.7. Перегляд асортименту випускаємої продукції	Щорічно	Раз у 2-3 роки	Раз у 5 років
3. Ціни			
3.1. Нові вироби	Доступні ціни на старті, потім поступове зростання	Середні ціни, враховуючи якість	Високі ціни через преміальний сегмент
3.2. Вироби, які випускаються	Гнучка цінова політика	Стабільний рівень цін	Високі ціни, орієнтація на якість
4. Просування товарів			
4.1. Реклама	Агресивна маркетингова стратегія	Локальна реклама, участь у ярмарках	Мінімальна реклама, ставка на якість
4.2. Збутові служби	Розгалужена дистрибуційна мережа	Робота через посередників	Локальні точки продажу
4.3. Сприяння збутовим організаціям	Вигідні умови співпраці	Обмежене сприяння партнерам	Відсутнє, збут через власну мережу
5. Організація збуту і розподілу товарів на ринку			
5.1. Структура каналів збуту	Супермаркети, власні магазини, гуртова торгівля	Гуртова торгівля, магазини партнерів	Власні магазини, частково гурт
5.2. Розміри каналів збуту	Загальноукраїнська мережа	Обмежене охоплення ринку	Локальне охоплення
5.3. Розвиток мережі збуту	Постійне розширення	Повільний розвиток	Обмежена експансія
5.4. Контроль за каналами збуту	Жорсткий контроль	Контроль через дистриб'юторів	Власний контроль

Джерело: складено автором

Аналіз конкурентного середовища показав, що фірма «М'ясний делікатес» має можливості для розвитку завдяки гнучкості у формуванні асортименту, вдосконаленню маркетингових стратегій та ефективному розширенню каналів

збуту. Основні конкуренти мають свої переваги: «Глобино» володіє найпотужнішою мережею розповсюдження, «М'ясна Гільдія» має стабільні позиції у регіонах, а «Ятрань» орієнтована на якість преміум-класу.

Для зміцнення своїх ринкових позицій «М'ясному делікатесу» слід зосередитися на покращенні виробничих процесів, посиленні рекламної кампанії та розширенні ринкової частки через активну роботу з партнерами та дистриб'юторами.

3.2. Фінансово-економічна характеристика і конкурентоспроможність підприємств м'ясопереробної галузі

М'ясопереробний комплекс є багатокomпонентною інтегрованою системою, що охоплює повний виробничо-логістичний цикл на підприємстві, від забою тварин і первинної обробки сировини до випуску готової м'ясної продукції та її реалізації. Високий ступінь залежності галузі від сировинної бази, логістичної інфраструктури та споживчого попиту зумовлює необхідність гнучкого фінансового управління та адаптивної бізнес-стратегії. Підприємства галузі вирізняються значною капіталомісткістю виробництва, необхідністю дотримання суворих санітарно-ветеринарних норм і постійною модернізацією технічних потужностей.

У структурі м'ясопереробної галузі функціонують підприємства різного масштабу — від великих вертикально інтегрованих агропромислових холдингів до середніх спеціалізованих виробництв і малих регіональних підприємств із локальними ринками збуту. Така організаційна різноманітність формує диференційовані підходи до управління фінансовими потоками, виробничими процесами та конкурентною стратегією.

Фінансово-економічна діагностика діяльності підприємств здійснюється на основі комплексної системи показників, що включає оцінку ліквідності, фінансової стійкості, рентабельності, оборотності активів і структури капіталу. Коефіцієнти ліквідності відображають спроможність підприємства забезпечувати поточну

платоспроможність, тоді як показники фінансової стійкості характеризують рівень автономії та залежність від зовнішніх джерел фінансування. Рентабельність, як ключовий індикатор ефективності господарювання, демонструє здатність підприємства генерувати прибуток від наявних ресурсів, що особливо важливо в умовах коливань цін на сировину, енергоносії та кінцеву продукцію.

Серед основних фінансових викликів галузі — сезонність надходження сировини, короткий термін реалізації готової продукції, цінова волатильність і потреба у значних оборотних коштах. Ефективне управління фінансами передбачає застосування інструментів хеджування ризиків, оптимізацію запасів і використання гнучких схем кредитування. Інвестиційна активність зосереджується на технологічній модернізації, впровадженні систем автоматизованого управління виробництвом, енергоощадного обладнання та екологічно безпечних технологій.

Конкурентоспроможність підприємств у м'ясопереробній галузі формується як інтегрований показник, що поєднує економічну ефективність, технологічну гнучкість, якість продукції, інноваційність і маркетингову результативність. Основними чинниками конкурентних переваг виступають:

- виробничо-технологічна база, що визначає рівень автоматизації, продуктивність праці та якість кінцевої продукції;
- впровадження міжнародних систем контролю якості (HACCP, ISO), які відкривають доступ до міжнародних ринків і підвищують довіру споживачів;
- маркетингова стратегія, що формує позиціонування бренду, цінову політику та комунікаційну модель із клієнтами;
- інноваційний розвиток, зокрема використання біотехнологій, цифрових систем моніторингу, нових методів пакування та обробки сировини.

Великі підприємства мають переваги економії на масштабі, що дозволяє зменшувати собівартість одиниці продукції, розширювати інвестиційні програми та активно розвивати бренди. Водночас малі та середні виробники демонструють вищу адаптивність, орієнтацію на нішеві ринки, крафтове виробництво й гнучкість у реагуванні на зміни споживчих уподобань.

Оцінювання конкурентних позицій здійснюється за допомогою аналізу

ринкової частки, динаміки обсягів реалізації, порівняння рівня рентабельності з галузевими стандартами та визначення інтегральних індексів конкурентоспроможності. До уваги беруться показники продуктивності праці, фондівіддачі, оновлення основних засобів, рівня інноваційності та нематеріальних активів. Репутація торгової марки, сприйняття споживачами якості продукції та корпоративна культура стають важливими нематеріальними активами, що безпосередньо впливають на комерційні результати.

Оптимізація витрат є одним із ключових напрямів підвищення економічної ефективності. Це досягається через упровадження енергозберігаючих технологій, автоматизацію виробничих процесів, раціоналізацію логістичних ланцюгів і застосування принципів ощадливого виробництва. Укладання довгострокових контрактів на постачання сировини з фіксованими цінами дозволяє стабілізувати собівартість, а використання біогазових установок і систем рекуперації тепла — зменшити енергетичні витрати.

Формування унікальної споживчої цінності реалізується через розширення асортименту, створення преміальних ліній, органічної продукції, дієтичних і функціональних продуктів. Проведення маркетингових досліджень споживчих трендів дозволяє підприємствам оперативно адаптувати виробничі програми, прогнозувати попит і підвищувати лояльність клієнтів. Під впливом глобальних тенденцій, зокрема цифровізації, посилення вимог до безпечності харчових продуктів і розвитку етичного споживання, зростає значення прозорості бізнес-процесів, використання блокчейн-технологій для відстеження походження продукції та інтеграції онлайн-каналів збуту.

Фінансово-економічна результативність і конкурентоспроможність підприємств м'ясопереробної галузі України детермінуються комплексом внутрішніх управлінських компетенцій, рівнем технологічного розвитку, інноваційною активністю та здатністю до стратегічної адаптації. Стійкі конкурентні переваги забезпечуються через поєднання ефективного фінансового менеджменту, технологічної модернізації, системного управління якістю та побудови партнерських екосистем.

Висновки до розділу 3.

Проведено комплексний аналіз особливостей виведення нових товарів на ринок м'ясопереробної продукції та здійснено економічну оцінку конкурентних позицій підприємств галузі на основі багатофакторного порівняльного аналізу.

Встановлено, що ефективна стратегія просування нових товарів повинна базуватися на глибинному дослідженні споживчих потреб, систематичному моніторингу ринкової кон'юнктури та врахуванні трансформації споживчих преференцій у напрямку екологічності, натуральності та функціональності продукції. Доведено, що попит на м'ясну продукцію детермінується взаємодією економічних (рівень доходів населення, цінова еластичність), сезонних, соціально-культурних та маркетингових факторів, що вимагає формування адаптивних стратегій позиціонування товарів.

Обґрунтовано пріоритетні напрями посилення конкурентних позицій підприємства: інтенсифікація маркетингових комунікацій через диверсифікацію рекламних каналів та розвиток цифрового маркетингу; оптимізація системи дистрибуції шляхом розширення партнерських мереж із роздрібними торговельними операторами; модернізація виробничої інфраструктури із застосуванням лізингових механізмів фінансування; формування портфеля диференційованої продукції з акцентом на преміальний сегмент та функціональні продукти.

Теоретично узагальнено, що фінансово-економічна результативність та конкурентоспроможність підприємств м'ясопереробної галузі формуються як інтегрований синтез виробничо-технологічного потенціалу, фінансової стійкості, маркетингової результативності та інноваційної активності.

РОЗДІЛ 4. ЕТАПИ ЗАСНУВАННЯ ВЛАСНОЇ СПРАВИ У СФЕРІ М'ЯСОПЕРЕРОБНОГО ВИРОБНИЦТВА

4.1. Документальне оформлення створення товариства з обмеженою відповідальністю «М'ясний делікатес»

З метою законного ведення діяльності м'ясопереробного підприємства у формі товариства з обмеженою відповідальністю (ТОВ) «М'ясний делікатес» необхідно отримати низку дозвільних документів. Такі документи охоплюють реєстрацію підприємства, отримання необхідних ліцензій, дотримання санітарно-гігієнічних норм, екологічних стандартів та організаційних вимог. Відповідність усім цим вимогам забезпечує легітимність діяльності підприємства, його конкурентоспроможність і безпечність виробничого процесу [26].

При створенні підприємства необхідно зареєструвати його в Єдиному державному реєстрі юридичних осіб (ЄДР). До пакета документів входять статут підприємства, що визначає основні положення діяльності, протокол загальних зборів засновників, який підтверджує факт створення підприємства, реєстраційна заява (форма 1), довідка про структуру власності, а також документи, що підтверджують право власності або оренди приміщення, де буде розташовано виробництво [27].

Для м'ясопереробного підприємства є оптимальним вибором загальна система оподаткування. Ця система передбачає сплату податку на прибуток, податку на додану вартість (ПДВ) та інших обов'язкових платежів, що дозволяє підприємству легально працювати, співпрацювати з великими контрагентами та брати участь у тендерах. Основним податком на загальній системі є податок на прибуток, який становить 18% від чистого фінансового результату. Це означає, що підприємство оподатковується лише з отриманого прибутку, а всі витрати, пов'язані з виробничим процесом, можуть бути віднесені до валових витрат, що зменшує оподатковуваний дохід.

Другим важливим податком є ПДВ (ставка 20%). Оскільки м'ясопереробне підприємство працює з великими закупівлями сировини та постачальниками,

реєстрація платником ПДВ є вигідною. Це дозволяє підприємству отримувати податковий кредит і зменшувати суму податку, що підлягає сплаті в бюджет.

Додатково підприємство має сплачувати єдиний соціальний внесок (ЄСВ) за найманих працівників (22% від фонду оплати праці), військовий збір (5%) та податок на доходи фізичних осіб (ПДФО) (18%) у разі виплати зарплат.

Основними місцевими податками для м'ясопереробного підприємства в м. Одеса є податок на нерухомість та плата за землю. Податок на нерухомість розраховується за ставкою 80 грн за 1 кв. м, і за площу 893 кв. м становить 71 440 грн на рік. Плата за землю, встановлена у розмірі 3% від нормативної грошової оцінки, для тієї ж ділянки (893 кв. м) з оцінкою 1,8 млн грн дорівнює 54 000 грн на рік. Загальна сума місцевих податків підприємства складає 125 440 грн щороку.

Обрання загальної системи також дозволяє м'ясопереробному підприємству без обмежень працювати з іншими юридичними особами, вільно розширювати бізнес, залучати інвестиції та отримувати кредити. Загальна система оподаткування вимагає ведення повного бухгалтерського обліку та звітності, вона є найкращим варіантом для ТОВ «М'ясний делікатес», який планує працювати стабільно та розвиватися.

Задля здійснення фінансових операцій підприємству потрібно відкрити рахунок у банку. Подається виписка з ЄДР, копія статуту, протокол засновників, а також зразки підписів керівника та бухгалтера. Відкриття рахунку є обов'язковим кроком для ведення безготівкових розрахунків із контрагентами та сплати податків.

Одним із ключових аспектів діяльності м'ясопереробного підприємства є відповідність ветеринарно-санітарним нормам. Необхідно отримати відповідний документ, який видається після перевірки приміщень представниками Держпродспоживслужби. Також необхідний дозвіл на виробництво та реалізацію продукції, який засвідчує безпечність. Важливим є отримання сертифіката відповідності НАССР, що є обов'язковим для всіх підприємств харчової промисловості.

Додатково необхідно оформити декларацію відповідності матеріально-технічної бази вимогам пожежної безпеки. Висновок Держпродспоживслужби про

відповідність приміщення санітарним нормам є критично важливим задля забезпечення безпеки харчових продуктів та відповідності законодавчим вимогам. ТОВ «М'ясний делікатес» має розробити та зареєструвати технологічні та санітарні документи. До них належать технічні умови (ТУ) або державні стандарти (ДСТУ), технологічні карти на продукцію, висновок державної санітарно-епідеміологічної експертизи, реєстрація підприємства як оператора ринку харчових продуктів, а також документи на лабораторний контроль якості продукції [28].

Для м'ясопереробного підприємства «М'ясний делікатес» будуть застосовані наступні коди КВЕД, що відображають виробничу та торговельну діяльність. КВЕД 10.13, який класифікує «Виробництво м'ясних продуктів», є ключовим, оскільки охоплює широкий спектр операцій від виготовлення ковбасних виробів до м'ясних консервів.

Підприємство розширює свою діяльність на виробництво готових страв з м'яса, включаючи заморожені та готові до споживання продукти, доцільно додати КВЕД 10.85, що відповідає «Виробництву готової їжі та страв». Окрім виробничих процесів, «М'ясний делікатес» здійснює оптову торгівлю своєю продукцією. Для цього необхідний КВЕД 46.32, що визначає «Оптову торгівлю м'ясом і м'ясними продуктами». Цей код дозволяє підприємству легально реалізовувати продукцію іншим суб'єктам господарювання, таким як магазини та оптові бази. Комбінація КВЕДів 10.13, 10.85 та 46.32 забезпечує повний цикл діяльності підприємства — від виробництва до оптового продажу.

Крім того, всі працівники підприємства повинні бути офіційно працевлаштовані з відповідними записами в трудових книжках. Ведення журналу реєстрації проходження працівниками інструктажу з охорони праці та техніки безпеки є обов'язковим. Особливу увагу необхідно приділити медичному контролю працівників, які контактують із харчовими продуктами.

На підприємстві мають бути впроваджені програми навчання персоналу щодо дотримання санітарно-гігієнічних норм. Це включає регулярні тренінги, внутрішній контроль дотримання вимог безпеки харчових продуктів, а також перевірки знань співробітників відповідно до вимог законодавства.

4.2. Комплексний аналіз виробничого процесу для ефективного виготовлення продукції

М'ясопереробне виробництво є одним із найбільш стабільних і прибуткових напрямків підприємницької діяльності в Україні. Він має широкі можливості для розвитку будь – якого регіону країни. Для того, щоб забезпечити високу прибутковість м'ясної справи, необхідно володіти глибокими знаннями в галузі маркетингу, менеджменту та юриспруденції.

Грамотно складений бізнес – план є важливим інструментом для успішного створення та управління бізнесом. Він допомагає визначити цільову аудиторію, оцінити ринок, визначити витрати та доходи, а також розробити стратегію розвитку. Бізнес – план може бути використаний для залучення інвестицій, внутрішнього управління виробництвом та оцінки перспективності бізнесу. Створення успішного бізнесу – це складний процес, який вимагає ретельного планування та підготовки. Для цього необхідно врахувати ряд факторів, зокрема:

1. Життєздатну бізнес – ідею, яка відповідає потребам ринку та має потенціал для зростання.
2. Глибоке розуміння цільової аудиторії, щоб розробити продукти, які їй будуть цікаві.
3. Чіткий бізнес – план, який буде містити інформацію про всі аспекти діяльності бізнесу, включаючи фінансові розрахунки та стратегію маркетингу.
4. Необхідне фінансування або капітал, щоб почати бізнес.
5. Належну юридичну реєстрацію та отримання необхідних ліцензій.
6. Створення сильної ідентичності бренду, яка допоможе виділитися серед конкурентів.
7. Створення професійної присутності в Інтернеті, щоб бути доступним для потенційних клієнтів [29, с. 151].

Першим кроком у створенні м'ясопереробного виробництва є вибір приміщення. Найкращим варіантом є покупка або будівництво власної будівлі. Оренда на довгий термін може бути економічно невигідною, а також може

призвести до проблем з управлінням підприємством.

Метою бізнес-плану м'ясопереробного виробництва «М'ясний делікатес» є створення конкурентоспроможного підприємства, що спеціалізується на виготовленні високоякісних м'ясних виробів, впровадженні сучасних технологій переробки, дотриманні європейських стандартів якості.

Створення м'ясопереробного комплексу шляхом реконструкції будівлі, що розташована в Одеській області за адресою вул. Бугаївська, 21. Об'єкт знаходиться на обгородженій території та складається з двох рівнів загальною площею 893 кв. м. Характеризується зручним транспортним сполученням, що включає два окремих в'їзди перед територією. Висота приміщень від 5 до 8 метрів. Загальна вартість будівлі оцінюється у 200 тисяч доларів США. Наведено на рисунку 2.1.

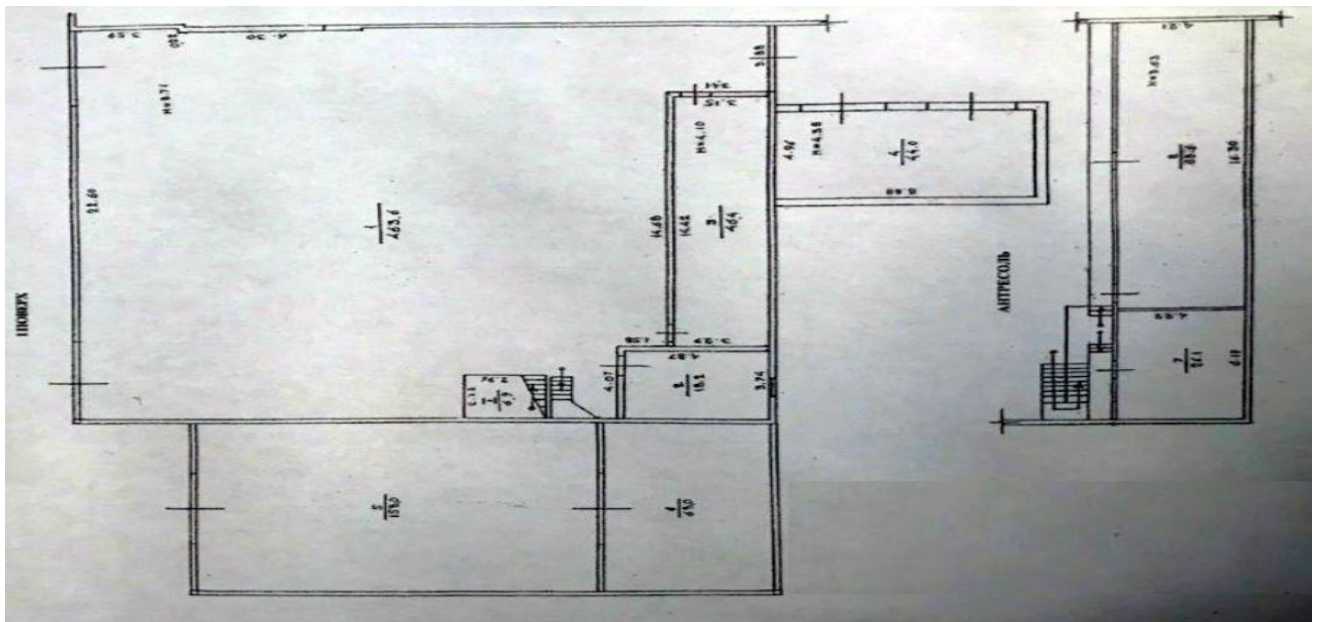


Рис. 4.1 Схема будівлі м'ясопереробного комплексу

Джерело: складено автором за матеріалами [30]

Проектом передбачається створення єдиного комплексу, що працює з обробленою сировиною, мають бути різні спеціалізовані приміщення. Приймальне відділення використовується для прийому та первинного контролю якості сировини. Холодильні камери забезпечують належне зберігання м'яса при відповідній температурі. Цех обвалювання та жилювання призначений для видалення кісток і сполучних тканин. Цех подрібнення та підготовки фаршу

здійснює переробку м'яса в дрібніші фракції та приготування фаршу. Цех термічної обробки виконує варіння, копчення чи запікання продукції. Цех пакування та маркування відповідає за фасування та нанесення відповідного маркування. Склад готової продукції слугує для тимчасового зберігання виробів перед відправленням споживачам.

Санітарні приміщення душові, санвузли гарантують дотримання гігієнічних норм працівниками. Лабораторія контролю якості перевіряє безпечність і відповідність продукції нормативним вимогам. Дотримання стандартів у кожному з цих приміщень є обов'язковим для забезпечення якості та безпеки продукції. Концепція проєкту передбачає створення не лише виробничих потужностей, але й оптимальних умов для роботи персоналу. Зокрема, заплановано облаштування адміністративного простору для співробітників та спеціалізованого критого майданчика для розміщення вантажного автотранспорту.

Відповідно до проєкту, будуть проведені комплексні будівельні заходи з модернізації всієї будівлі. Реконструкція будівлі передбачає зміцнення несучих конструкцій, заміну покрівлі та утеплення фасаду, перепланування приміщень для ефективного використання простору, модернізацію інженерних комунікацій (електропостачання, водопроводу, вентиляції, опалення, каналізації), облаштування зносостійких підлог, встановлення сучасних освітлювальних систем, пожежної сигналізації та засобів безпеки, а також розширення антресолі для додаткових технічних та офісних приміщень. Усі заходи спрямовані на підвищення надійності будівлі, її енергоефективності та відповідності сучасним санітарно-гігієнічним нормам.

Товариство з обмеженою відповідальністю «М'ясний делікатес» підписала договір з будівельною організацією КСК Construction, яка має багаторічний досвід успішного виконання будівництва монолітних каркасів. КСК Construction пропонує широкий спектр послуг, спрямованих на розробку архітектурно – будівельних рішень, а також здійснює розробку проєктно – кошторисної документації на реконструкцію будівель. Вартість реконструкції м'ясопереробного комплексу визначається складом та обсягом робіт, а також цінами на будівельні

матеріали. Наведено в табл. 4.1.

Таблиця 4.1

Кошторис реконструкції м'ясопереробного комплексу ТОВ «М'ясний делікатес»
будівельною організацією КСК Construction

Найменування робіт	Час роботи	Дата початку	Дата завершення	Сума, грн.
Зміцнення несучих конструкцій	4 тижні	01.04.2025	28.04.2025	230000
Заміну покрівлі та утеплення фасаду	3 тижні	29.04.2025	19.05.2025	175000
Перепланування приміщень	2 тижні	20.05.2025	02.06.2025	150000
Модернізацію інженерних комунікацій (електропостачання, водопроводу, вентиляції, опалення, каналізації)	5 тижнів	03.06.2025	07.07.2025	350000
Облаштування зносостійких підлог	2 тижні	08.07.2025	21.07.2025	70000
Встановлення сучасних освітлювальних систем	1 тиждень	22.07.2025	28.07.2025	35000
Пожежної сигналізації та засобів безпеки	1 тиждень	29.07.2025	04.08.2025	85000
Розширення антресолі для додаткових технічних та офісних приміщень	3 тижні	05.08.2025	25.08.2025	220000
Приймальне відділення сировини	3 тижні	26.08.2025	15.09.2025	140000
Холодильна кімната сировини та готової продукції	5 тижнів	16.09.2025	20.10.2025	240000
Цех обвалювання та жилювання	6 тижнів	21.10.2025	01.12.2025	270000
Цех подрібнення	6 тижнів	02.12.2025	12.01.2026	250000
Цех термічної обробки	7 тижнів	13.01.2026	02.03.2026	400000
Цех пакування та маркування	3 тижні	03.03.2026	23.03.2026	200000
Санітарні приміщення душові, санвузли	2 тижні	24.03.2026	06.04.2026	150000
Лабораторія контролю	3 тижні	07.04.2026	27.04.2026	250000
Облаштування адміністративного простору	5 тижнів	28.04.2026	01.06.2026	280000
Майданчик для вантажного автотранспорту	2 тижні	02.06.2026	15.06.2026	110000
Усього	63 тижні	01.04.2025	15.06.2026	3605000

Джерело: складено автором

Загальна вартість реконструкції м'ясопереробного комплексу ТОВ «М'ясний делікатес», яку здійснює будівельна організація КСК Construction, становить 3605000 гривень. Сукупний час виконання робіт складе 63 тижні.

З метою забезпечення ефективної роботи м'ясопереробного комплексу використовується різноманітне обладнання, розподілене за виробничими зонами заготівельне обладнання включає холодильні камери задля зберігання сировини, м'ясорубки для подрібнення, обвалювальні столи та гідравлічні ножиці із

розбирання туш, а також фаршмішалки рівномірного змішування інгредієнтів. В ковбасному виробництві застосовуються кутери які подрібнюють м'ясо, ковбасні шприци, кліпсатори задля герметизації, термокамери термічної обробки та копильні установки. При виготовлених напівфабрикатів використовуються формувальні машини та установки вакуумного пакування.

Виробництво делікатесів потребує шприцевальних установок соління, пресформ для рулетів та сушильних камер в'яленого м'яса. Для консервного виробництва необхідні автоклави, дозувальні установки і закаточні машини. Додаткове обладнання включає промислові ваги, металошукачі, системи водопідготовки, стерилізатори ножів, термометри та візки для транспортування продукції.

Товариство з обмеженою відповідальністю «М'ясний делікатес» здійснило закупівлю обладнання у провідних підприємств галузі, зокрема ТОВ «Мега-Тех», ТОВ «Агуна» та ПрАТ «Калинівський машинобудівний завод», які спеціалізуються на постачанні та впровадженні обладнання для харчової та переробної промисловості.

Вказані компанії забезпечують реалізацію комплексних технологічних рішень, що охоплюють підбір, проєктування, виробництво, автоматизацію, постачання, монтаж і електромонтаж обладнання, а також виконання пусконаладжувальних робіт. Додатково пропонують сервісне обслуговування, включаючи гарантійну та післягарантійну підтримку. Наведено в табл. 4.2.

Таблиця 4.2

Перелік та вартість обладнання, придбаного у провідних постачальників

Назва обладнання	Кількість, одиниць	Ціна одиниці, тис. грн.	Загальна сума тис. грн.
Холодильні камери	2	140	280
М'ясорубки (вовчки)	3	30	90
Обвалювальні столи	6	6	36
Обвалювальні ножі	12	2	24
Гідравлічні ножиці та пилки	2	50	100
Фаршемішалки	2	40	80
Кутери	2	80	160
Шприци ковбасні	4	25	100
Кліпсатори	1	80	80
Термокамери	2	200	400

Закінчення таблиці 4.2

Коптильні установки	2	160	320
Формувальні машини	3	50	150
Пакувальні машини	3	60	180
Шприцевальні установки	5	30	150
Пресформи	6	7	42
Сушильні камери	2	150	300
Автоклави	3	70	210
Дозувальні установки	2	40	80
Закаточні машини	1	80	80
Маринатор	1	70	70
Ємності для маринування	5	12	60
Ваги промислові	2	15	30
Металошукачі	1	40	40
Системи водопідготовки та санітарії	1	40	40
Термометри	5	2	10
Візки	5	5	25
Обладнання санітарної обробки	2	15	30
Усього			3167

Джерело: розраховано автором

Загальна вартість придбаного обладнання становить 3167 тис. грн, що демонструє значні капіталовкладення у технологічну модернізацію та підвищення продуктивності. Впровадження сучасних інженерних рішень сприятиме автоматизації процесів, покращенню якості кінцевої продукції та зміцненню позицій компанії в конкурентному середовищі м'ясопереробної промисловості.

Одним із ключових напрямів діяльності підприємства є використання високотехнологічного обладнання, яке відповідає сучасним стандартам м'ясопереробної промисловості. Наведено в табл. 4.3.

Таблиця 4.3

Енергоспоживання та продуктивності обладнання м'ясопереробного виробництва

Назва обладнання	Марка/Модель	Характеристики продуктивності в годину, потужність (кВт. год.)	Добове споживання кВт. год.		
			Час роботи	Кіл. одн.	Разом
Холодильні камери	STANDARD L12	Об'єм 6,61 м³, температура зберігання від -20 до +5 °С 2 кВт. год.	24	2	96
М'ясорубки (вовчки)	Hurakan HKN-22SSE	Продуктивність до 300 кг/год 1,2 кВт. год.	16	3	57,6

Продовження таблиці 4.3

Гідравлічні ножиці та пилки	Mainca BC-1800	Стрічкова пила, настільна модель, повністю з нержавіючої сталі 1,1 кВт. год.	16	2	35,2
Фаршемішалки	Sirman IP 30 2V	Об'єм 30 л, дві швидкості 1,1 кВт	16	2	35,2
Кутери	Seydelmann K 40 AC-8	Об'єм чаші 40 л, швидкість ножів до 6000 об/хв 20 кВт. год.	16	2	640
Шприци ковбасні	Mainca EM 30	Гідравлічний шприц для ковбас, об'єм 30 л, регульована швидкість і тиск 1,3 кВт. год.	16	4	83,2
Кліпсатори	BECK CLIP SYSTEMS BDC 700 AM	автоматичний подвійний кліпсатор всіх типів оболонок калібру від 30 до 140 мм. 1 кВт. год.	16	1	16
Термокамери	Mauting UKM 2000	Об'єм 2000 кг, температурний діапазон до 300 °C 10 кВт. год.	24	2	480
Коптильні установки	PROFI 50	Коптильня зовнішній розмір 71x71x170 6.5 кВт. год.	24	2	312
Формувальні машини	Handtmann VF 608	Вакуумний наповнювач, продуктивність до 6000 кг/год 3 кВт. год.	16	3	144
Пакувальні машини	Multivac T 300	Трейсілер, продуктивність до 30 упаковок/хв 6 кВт. год.	16	3	288
Шприцевальні установки	Rühle IR 56	Інжектор розсолу, 56 голок, продуктивність до 1500 кг/год 7.5 кВт. год.	16	5	600
Пресформи	Custom	Індивідуальні розміри та форми за замовленням	24	6	-
Сушильні камери	BASTRA DRU 500	Об'єм 500 кг, контроль вологості та температури 0.3 кВт. год.	24	2	14,4
Автоклави	A500 Пром	Об'єм 300 л, максимальний 27 кВт. год.	16	3	1296
Дозувальні установки	Vemag DP 10	Поршневий дозатор, продуктивність до 2000 порцій/год 15 кВт. год.	16	2	480

Закінчення таблиці 4.3

Закаточні машини	Б4 КЗК-79	Для жерстяних банок, продуктивність до 160 банок/год 2,2 кВт. год.	16	1	35,2
Маринатор	В-120	Довжина - 1100 мм. Висота - 600 мм. Ширина - 530 мм. 1 кВт. год.	16	1	16
Ємності для маринування	AISI 304	Загальні габарити: 758x725x673 мм (ДxШxВ)	-	5	-
Металошукачі	CEIA THS/MS21	Висока чутливість, автоматичне налаштування 0,75 кВт. год.	16	1	12
Системи водопідготовки та санітарії	Culligan HI-FLO 3	Продуктивність до 5 м³/год, багатоступенева фільтрація 0,01 кВт. год.	16	1	0,16
Обладнання санітарної обробки	Hurakan HKN-UVA10	Стерилізатор ножів, місткість до 10 ножів 0,06 кВт. год.	16	2	1,92
Усього					4642,88

Джерело: розраховано автором

Обладнання м'ясопереробного виробництва показує, що при загальному добовому споживанні 4642,88 кВт.год найбільший внесок у енергоемність роблять процеси, які вимагають високої потужності або тривалого безперервного функціонування: автоклави (1296 квт.год/добу), кутери (640 квт.год/добу) та шприцевальні установки (600 квт.год/добу), а також обладнання, що працює 24 години на добу, термокамери (480 квт.год/добу) та копильні установки (312 квт.год/добу). Закупівля та впровадження сучасного обладнання дозволяє ТОВ «М'ясний делікатес» підвищити продуктивність, знизити витрати на енергоспоживання та гарантувати якість готової продукції відповідно до міжнародних стандартів. Забезпечення підприємства необхідними ресурсами відіграє ключову роль у його стабільній роботі та розвитку.

Зважаючи на це, важливим аспектом діяльності ТОВ «М'ясний делікатес» є аналіз та контроль щомісячних витрат на комунальні послуги. У таблиці 4.4.

представлено детальний розрахунок цих витрат, що дозволяє оцінити їх вплив на собівартість продукції та визначити можливі шляхи оптимізації ресурсоспоживання.

Таблиця 4.4

Розрахунок комунальних витрат ТОВ «М'ясний делікатес» на місяць

Показники	Значення	Тариф, грн.	Сума, тис. грн.
Очікувана потреба у воді, м3/місяць	300	25,80 грн за 1 м³.	7740
Обсяги стічних вод м3/місяць	300	20,40 грн за 1 м³	6120
Очікувана потреба в електроенергії, МВт. год./місяць	4,64288	1 МВт·год., 1972,19 грн.	9156,65
Теплопостачання 463,4 м2. (6 міс)	4,999	4 538 грн за 1 Гкал	22685,47
Зв'язок та Інтернет	-	На місяць	300
Вивіз сміття м3	5	58,89 грн. за 1 м³	294,45
Усього			46296,57

Джерело: розраховано автором

Загальна сума комунальних витрат підприємства на місяць становить 46296,57 тис. грн. Найбільшу частку витрат займає теплопостачання (22685,47 тис. грн) та електроенергія (9156,65 тис. грн), що свідчить про високу енергомісткість виробництва.

Технологічні процеси виробництва м'ясних товарів охоплюють комплекс операцій, спрямованих на переробку м'ясної сировини з метою отримання високоякісної продукції різного ступеня готовності. До основних етапів належать підготовка сировини, механічна та термічна обробка, формування, пакування та зберігання готових виробів. Виробництво м'ясних товарів включає широкий спектр продуктів, зокрема ковбасні вироби, м'ясні делікатеси, консерви, напівфабрикати та в'ялену продукцію, кожен з яких має специфічні технологічні особливості, що забезпечують їх органолептичні, мікробіологічні та фізико-хімічні показники.

Джеркі – це тонкі смужки пісного м'яса (яловичини, курятини), висушені при низьких температурах для збереження поживних властивостей. Процес виробництва включає нарізку м'яса товщиною 3-5 мм, маринування у спеціях (сіль,

перець, соєвий соус, оцет) протягом 12 годин при $+2...+4^{\circ}\text{C}$, після чого проводиться сушіння у дегідраторах або сушильних камерах при температурі $+50...+70^{\circ}\text{C}$ протягом 8 годин. Готовий продукт має мінімальну вологість (до 20%), що забезпечує тривалий термін зберігання, та пакується у вакуумні або герметичні упаковки.

Суджук – це традиційна в'ялена ковбаса з яловичини, що виготовляється шляхом ферментації та дозрівання. М'ясо подрібнюється, змішується з прянощами (сіль, перець, часник, кмин, коріандр) і витримується 20 години при $+2...+4^{\circ}\text{C}$. Далі фарш набивають у натуральні оболонки, пресують для надання характерної пласкої форми та залишають в'ялитися на 4 тижні у контрольованих умовах ($+12...+15^{\circ}\text{C}$, вологість 75-80%). Готовий суджук має щільну текстуру, насичений смак і аромат, після чого фасується у вакуумну упаковку або пергаментний папір для зберігання та транспортування.

Варені ковбаси виготовляються з подрібненого м'ясного фаршу, змішаного з сіллю, спеціями та іншими інгредієнтами (молоко, яйця, крохмаль). Підготовлений фарш набивають у оболонки, після чого ковбаси варять у воді або парових камерах при температурі $+75...+85^{\circ}\text{C}$ протягом 3 годин залежно від діаметра. Після охолодження продукт готовий до споживання, має м'яку консистенцію та ніжний смак.

Напівкопчені ковбаси проходять поєднання термічних обробок: варіння, копчення та підсушування. Спочатку фарш змішують зі спеціями, формують ковбасні батони, які після короткого варіння (60 хвилин) коптять при температурі $+40...+60^{\circ}\text{C}$ протягом 4 годин, а потім підсушують при температурі $+10...+15^{\circ}\text{C}$ від 48 годин. Завдяки цьому вони мають щільну структуру та виражений копчений смак.

Копчені ковбаси виготовляються із добре витриманого м'яса, подрібненого та змішаного з сіллю, спеціями та заквасками. Після наповнення оболонок продукт піддається тривалому копченню при температурі $+30...+50^{\circ}\text{C}$ протягом 24 годин, що надає йому характерний смак і аромат. Останнім етапом є сушіння при контрольованій вологості, яке триває від 7 днів, що робить ковбасу довговічною.

Ліверні ковбаси виготовляють із субпродуктів (печінка, серце, легені, нирки), які спочатку відварюють, подрібнюють та змішують з приправами. Готовий фарш набивають у оболонки та повторно термічно обробляють при температурі $+80...+85^{\circ}\text{C}$ протягом 2 годин. Завдяки високому вмісту субпродуктів ковбаса має ніжну текстуру і виражений смак.

Сосиски – це варений м'ясний продукт, виготовлений із дрібнодисперсного фаршу, що містить м'ясо, сіль, спеції, молочні білки та стабілізатори. Фарш набивають у тонкі оболонки, після чого проводять варіння при температурі $+75...+80^{\circ}\text{C}$ протягом 30 хвилин залежно від розміру. Готові сосиски охолоджують, пакують і зберігають при температурі $0...+4^{\circ}\text{C}$.

Сардельки подібні до сосисок, але відрізняються більшим діаметром і більш соковитою консистенцією. Їх готують із подрібненого фаршу, що містить м'ясо, сало, спеції та молоко. Після формування батони варять у гарячій воді або парових камерах при температурі $+75...+85^{\circ}\text{C}$ протягом 50 хвилин, після чого охолоджують та пакують.

Буженина – це запечене м'ясо, зазвичай зі свинини або яловичини. Процес виготовлення включає відбір нежирних шматків м'яса, маринування у спеціях і розсолі протягом 12 годин, після чого м'ясо запікають у печі або духовці при температурі $160...180^{\circ}\text{C}$ протягом 2 годин. Готова буженина має ніжну текстуру, виражений аромат спецій та соковитість.

Шинка виготовляється зі свинячого окосту шляхом маринування або шприцювання розсолом, після чого проводять теплову обробку. Спочатку м'ясо витримують у соляному розчині 5 днів, потім піддають копченню при $30...50^{\circ}\text{C}$ протягом 8 годин, після чого шинку варять або запікають при $75...85^{\circ}\text{C}$ протягом 4 годин. Вона має приємний аромат диму та ніжний смак.

Карбонад – це делікатес із свинячої корейки, який спочатку натирають сіллю та спеціями, після чого маринують 12 години. Далі м'ясо піддають термічній обробці – копченню при $40...60^{\circ}\text{C}$ або запіканню при $160...180^{\circ}\text{C}$ протягом 3 годин. Готовий карбонад має щільну текстуру, м'який смак та тонкий аромат копчення.

Рулети виготовляються з тонко нарізаних пластів м'яса (свинина, яловичина, птиця), які посипають спеціями, часником, можуть додавати начинку (гриби, сир, зелень). Після скручування рулети перев'язують ниткою, маринують 8 годин, а потім запікають при 170...190°C протягом 1 годин. У результаті виходить ароматна страва з насиченим смаком.

Балик – це копчено-запечене м'ясо, зазвичай з філейної частини свинини або яловичини. Спочатку м'ясо натирають сіллю, спеціями і витримують у прохолодному місці 4 днів. Далі його коптять при 40...50°C 8 годин, а потім запікають при 120...140°C протягом 2 годин. Готовий балик має ніжну текстуру та виражений копчений аромат.

Бастурма – це в'ялене м'ясо, яке проходить тривалий процес підготовки. Спочатку м'ясо (зазвичай яловичина) солять і витримують 7 днів, потім промивають і підвішують для просушування на 2 дні. Після цього м'ясо покривають спеціями (суміш перцю, часнику, паприки, пажитника) і залишають дозрівати від 4 тижні при контрольованій температурі (+12...+15°C) і вологості (75–80%). Готова бастурма має пряний смак і щільну текстуру.

М'ясні консерви виготовляються шляхом теплової обробки м'яса, що забезпечує довготривале зберігання. Процес включає підготовку сировини (обвалювання, жилювання), нарізку шматками, змішування зі спеціями, розкладання у стерильні банки. Далі проводиться герметичне закупорювання та термічна обробка в автоклавах при температурі 110...130°C протягом 90 хвилин, що забезпечує повну стерилізацію продукту. Готові консерви охолоджують, маркують і відправляють на зберігання.

Тушонка – це традиційний вид м'ясних консервів, що виготовляється з яловичини або свинини. М'ясо нарізають великими шматками, додають спеції, укладають у банки, додаючи бульйон або жир. Після герметизації банки піддають стерилізації в автоклавах при температурі 120...125°C протягом 120 хвилин, що дозволяє досягти тривалого терміну зберігання без використання консервантів.

М'ясо у власному соку виробляється зі свіжого яловичого або свинячого м'яса, яке нарізають, укладають у банки та герметично закупорюють. Продукт

проходить автоклавування при температурі 115...130°C протягом 150 хвилин, у результаті чого м'ясо виділяє натуральний сік, створюючи ароматний бульйон без додавання води.

Паштети – це подрібнена до пастоподібної консистенції маса, виготовлена з м'яса, субпродуктів (печінка, серце, легені), вершкового масла, спецій та бульйону. Фарш ретельно перемелюється, фасується у банки та піддається термічній обробці при температурі 100...120°C протягом 70 хвилин. У результаті виходить ніжний продукт з однорідною текстурою.

М'ясо в желе готується з відвареного м'яса та наваристого бульйону з додаванням натурального желуючого агента (колагену або агар-агару). Після фасування у банки продукт стерилізують при 110...120°C 60 хвилин. Готовий консервований продукт має ніжну структуру та тривалий термін зберігання.

Котлети виготовляються з подрібненого м'ясного фаршу, змішаного зі спеціями, сіллю, цибулею, іноді хлібом або іншими наповнювачами для поліпшення текстури. Фарш ретельно перемішують, формують котлети вручну або за допомогою формувальних машин, після чого їх панірують або залишають без оболонки. Далі напівфабрикати охолоджують або заморожують при температурі -18°C для збереження свіжості та тривалого зберігання.

Шашлик готується зі шматочків м'яса (свинина, курятина, яловичина), які нарізають порційними шматками та маринують у спеціях, цибулі, оцті, олії або мінеральній воді. Процес маринування триває від 8 годин при температурі 0...+4°C. Після цього м'ясо фасують у вакуумні пакети або контейнери та зберігають у охолоджену або заморожену вигляді до моменту приготування.

Фарш виготовляється шляхом подрібнення свинини, яловичини, курятини або їх сумішей на вовчках (м'ясорубках) до різного ступеня подрібнення (дрібний, середній, грубий). Після цього до фаршу можуть додавати сіль, спеції або додаткові компоненти, залежно від призначення. Готовий продукт фасують у вакуумні або поліетиленові упаковки, охолоджують до 0...+4°C або заморожують при -18°C для тривалого зберігання.

Для ефективного планування виробничих процесів важливо враховувати

продуктивність обладнання, що використовується для виготовлення різних видів м'ясної продукції. Нижче наведено в таблиці 4.5., яка містить дані про продуктивність обладнання, що використовується для обробки м'ясної сировини, та його потужність у добовому та місячному вимірі.

Таблиця 4.5

Запланована продуктивність обладнання для виробництва м'ясної продукції

Вид продукції	Продуктивність обладнання (кг/год)	Час роботи за добу (год)	Добовий випуск (кг)	Місячний випуск (кг)
Джеркі	1,875	16	30	660
Суджук	1,25	16	20	440
Варені ковбаси	7,5	16	120	2640
Напівкопчені ковбаси	5	16	80	1760
Копчені ковбаси	6,25	16	100	2200
Ліверні ковбаси	1,875	16	30	660
Сосиски та сардельки	10,625	16	170	3740
Буженина	1,687	16	27	594
Шинка	2,812	16	45	990
Карбонад	1,875	16	30	660
Рулети	1,812	16	29	638
Балик	2,187	16	35	770
Бастурма	2,125	16	34	748
М'ясні консерви	0,937	16	15	330
Тушонка	2	16	32	704
М'ясо у власному соку	1,125	16	18	396
Паштети	1,25	16	20	440
М'ясо в желе	0,937	16	15	330
Котлети	3,75	16	60	1320
Шашлик	2,5	16	40	880
Фарш	3,125	16	50	1100

Джерело: розраховано автором

Нормативна продуктивність обладнання для виробництва м'ясної продукції демонструє значну варіативність залежно від виду продукції, що обумовлено специфікою технологічних процесів. Найвищі показники місячної потужності спостерігаються у виробництві сосисок і сарделок (3740 кг), варених ковбас (2640 кг) та копчених ковбас (2200 кг), що свідчить про високий попит та ефективність технологічного процесу. Загалом, проєктована продуктивність обладнання забезпечує стабільний випуск продукції відповідно до очікуваного попиту, проте

можливе коригування режимів роботи для підвищення ефективності виробництва.

Визначення необхідного обсягу сировини базується на технологічних коефіцієнтах виходу для різних груп м'ясних виробів. Для розрахунку необхідної кількості м'ясної сировини на виробництво всіх найменувань м'ясних товарів упродовж 22 робочих днів потрібно врахувати:

- Середню норму витрат сировини на 1 кг готової продукції (коефіцієнти виходу).

- Добову продуктивність підприємства.

- Відсотковий розподіл виробництва між різними групами м'ясних товарів.

Коефіцієнти виходу продукції:

- Ковбасні вироби (варені, копчені, напівкопчені, ліверні, сосиски та сардельки) – 1,3 кг м'яса на 1 кг готового продукту.

- М'ясні делікатеси (буженина, шинка, карбонад, рулет, балик, бастурма) – 1,4 кг м'яса на 1 кг продукції.

- Консерви та паштети (м'ясні консерви, тушонка, м'ясо у власному соку, паштети, м'ясо в желе) – 1,2 кг м'яса на 1 кг продукції.

- Напівфабрикати (котлети, фарш, шашлик) – 1,1 кг м'яса на 1 кг продукції.

- В'ялене та сушене м'ясо (суджук, джеркі) – 2,5 кг м'яса на 1 кг продукції через втрату вологи. Розрахунок виробництва 1 000 кг продукції на день):

1. Ковбасні вироби – 500 кг/день $500 * 1,3 = 650$ кг/день.

2. М'ясні делікатеси – 200 кг/день $200 * 1,4 = 280$ кг/день.

3. Консерви та паштети – 100 кг/день $100 * 1,2 = 120$ кг/день.

4. Напівфабрикати – 150 кг/день $150 * 1,1 = 165$ кг/день.

5. В'ялене та сушене м'ясо – 50 кг/день $50 * 2,5 = 125$ кг/день.

Загальна потреба в сировині на один день - 1340 кг м'яса.

Загальна потреба в сировині на один місяць - $1340 \times 22 = 29480$ кг. (29,48 т).

Дотримання нормативних витрат сировини дозволяє забезпечити стабільність виробництва та раціональне використання ресурсів, що сприяє підвищенню ефективності підприємства та конкурентоспроможності продукції. На основі розрахунків встановлено, що для виробництва повного асортименту м'ясних

товарів протягом 22 днів необхідно близько 29,48 тонни м'ясної сировини, що підкреслює важливість системного підходу до планування матеріально-сировинного забезпечення.

Для виробництва 29,48 тонни м'ясних товарів на місяць необхідно визначити розподіл м'ясної сировини між курятиною, свининою, яловичиною та субпродуктами:

- Курятина (варені ковбаси, сосиски, сардельки, рулети, м'ясні консерви) – 9583,2 кг.

- Свинина (напівкопчені ковбаси, копчені ковбаси, шинка, карбонад, балик, тушонка, м'ясо в желе, котлети, шашлик, фарш) – 13406,8 кг.

- Яловичина (джеркі, суджук, буженина, бастурма, м'ясо у власному соку) – 5104 кг.

- Субпродукти (ліверна ковбаса, паштет) – 1386 кг.

Для виробництва м'ясних товарів протягом місяця необхідно 9583,2 кг. курятини, 13406,8 кг. свинини, 5104 кг. яловичини та 1386 кг. субпродуктів. Для виробництва 29,48 тонни м'ясних товарів на місяць необхідна кількість інших інгредієнтів, що використовуються у технологічному процесі.

Норми витрат додаткових компонентів на 1 кг м'ясної продукції:

- Сіль, спеції, часник, кмин, прянощі, цибулею, паприки, пажитника – 2,5%

- Крохмаль, хліб, білкові добавки, колаген, стабілізатори – 4%

- Жир, сало – 7%

- Оболонки (натуральні, синтетичні) – 1,5%

- Маринади, олії, розсоли, оцет, соєвий соус – 6%

- Вершкове масло, молоко, яйця – 3,5%

- Бульйон, вода (для консервів, паштетів, м'яса у власному соку) – 10%

Потреби в інгредієнтах на 29,48 т м'яса:

- Сіль, спеції, часник, кмин, прянощі, цибулею, паприки – 680,58 кг.

- Крохмаль, хліб, білкові добавки, колаген, стабілізатори – 458,57 кг.

- Жир, сало – 229,31 кг.

- Оболонки (натуральні, синтетичні) – 231 кг.

- Маринади, олії, розсоли, оцет, соєвий соус – 399,17 кг.
- Вершкове масло, молоко, яйця – 223,69 кг.
- Бульйон, вода – 92,4 кг.

Для виробництва 29,48 тонни м'ясних товарів на місяць, крім основної м'ясної сировини, необхідно близько 2314,72 кг. інших компонентів, серед яких основними є сіль, спеції, жири, маринади, білкові стабілізатори та вода. Точні пропорції можуть змінюватися в залежності від конкретної рецептури кожного виду продукції.

В Україні діє широкий спектр підприємств, що спеціалізуються на вирощуванні та постачанні курей, свиней і великої рогатої худоби. Товариство з обмеженою відповідальністю «М'ясний делікатес» уклало договір з провідними підприємствами, що спеціалізуються на постачанні м'ясної сировини, з метою забезпечення стабільного виробничого процесу.

Постачання курятини здійснюватиметься від таких провідних виробників, як Комплекс «Агромарс» та Володимир-Волинська птахофабрика, що є одними з найбільших виробників цього виду м'яса в Україні. Свиначська продукція надходитиме від підприємств АПК «Кернел» і ФГ «Агро-Нива», які забезпечують стабільні обсяги високоякісної свинини. Постачання великої рогатої худоби здійснюватиметься завдяки співпраці з ТД «Прометей», ТОВ «Агросоюз» та ФГ «Європейська м'ясна компанія», які є лідерами галузі та гарантують відповідність м'ясної сировини.

Оптові закупівлі додаткових компонентів для м'ясопереробного виробництва в Одесі можна здійснити через спеціалізовані підприємства, що пропонують широкий асортимент харчових інгредієнтів. Зокрема, компанії «Food Trade» та «Інгредієнт-Центр» постачають спеції, стабілізатори, білкові добавки, крохмаль, маринади та харчові оболонки, що відповідають міжнародним стандартам якості та безпечності. Оптові бази, такі як «Місто спецій» та «Одесакондпродукт», спеціалізуються на постачанні прянощів, консервантів, ароматизаторів і функціональних добавок для м'ясної промисловості.

Для забезпечення виробництва молочними компонентами (молоко, вершкове

масло, сухі білки) можна звернутися до ТОВ «Молочні технології», яке здійснює оптові поставки сертифікованої продукції. Постачальники харчових оболонок, зокрема «ПАК-Груп» та «УкрПак», пропонують натуральні та синтетичні оболонки для ковбасних виробів, що забезпечують відповідність готової продукції технологічним і гігієнічним вимогам.

Раціональне використання сировинних ресурсів є ключовим фактором ефективного функціонування м'ясопереробних підприємств. У таблиці 4.6. представлено основних постачальників курятини, свинини, яловичини, харчових інгредієнтів, добавок для м'ясної промисловості, молочних компонентів і харчових оболонок, а також обсяги закупівлі та їхню вартість у розрахунку на місяць.

Таблиця 4.6

Оцінка закупівлі сировини на м'ясопереробному підприємстві

Назва підприємства	Види продукції	Закупка сировини на місяць	Вартість сировини на місяць грн.
Комплекс «Агромарс»	Постачальник курятини кг.	4791,6	574992
Володимир-Волинська птахофабрика	Постачальник курятини кг.	4791,6	574992
АПК «Кернел»	Постачальник свинини кг.	6703,4	938476
ФГ «Агро-Нива»	Постачальник свинини кг.	6703,4	938476
АПК «Кернел»	Постачальник субпродуктів кг.	1386	124740
ТД «Прометей»	Постачальник яловичини кг.	1702	289340
ТОВ «Агросоюз»	Постачальник яловичини кг.	1701	289170
ФГ «Європейська м'ясна компанія»	Постачальник яловичини кг.	1701	289170
«Food Trade» та «Інгредієнт-Центр»	Постачальники харчових інгредієнтів кг.	229,31 399,17 92,4	13758,6 47900,4 7392
«Місто спецій» та «Одесакондпродукт»	Постачальники добавок для м'ясної промисловості кг.	680,58 458,57	40834,8 68785,5
ТОВ «Молочні технології»	Постачальник молочних компонентів кг.	223,69	49211,8
«ПАК-Груп» та «УкрПак»	Постачальники харчових оболонок кг.	231	30030
ТОВ «Полімер»	Постачальник фасувальних пакетів шт.	12100	24200
ТОВ «Южлитографметалл»	Постачальник жерстяних банок шт.	4400	30800
Усього			4332269

Джерело: розраховано автором

Огляд постачальників сировини свідчить про диверсифікацію джерел забезпечення підприємства необхідними компонентами для виробництва. Найбільші обсяги закупівлі припадають на постачання м'ясної продукції, зокрема курятини, свинини та яловичини. Крім того, значні витрати спрямовуються на придбання харчових інгредієнтів і добавок, які є важливими для забезпечення високої якості кінцевої продукції. Загальна вартість сировини, закупленої протягом місяця, становить 4332269 грн. Отримані дані дозволяють оцінити економічну ефективність постачань, оптимізувати витрати та покращити якість продукції відповідно до вимог системи НАССР.

З 20 вересня 2019 року всі підприємства харчової промисловості України, включаючи м'ясопереробні підприємства, зобов'язані впровадити систему управління безпечністю харчових продуктів НАССР. Основною метою цієї системи є ідентифікація, оцінка та контроль небезпечних чинників, що можуть вплинути на якість та безпечність продукції. Виробництво «М'ясний делікатес» впроваджує систему НАССР відповідно до чинного законодавства та під наглядом Держпродспоживслужби України, що дозволяє гарантувати якість м'ясних виробів та відповідність міжнародним стандартам.

Для ефективного функціонування системи НАССР підприємство «М'ясний делікатес» здійснило реєстрацію у Державному реєстрі потужностей операторів ринку, що підтверджує його відповідність санітарно-гігієнічним вимогам. Крім того, на підприємстві впроваджена система простежуваності харчових продуктів, що забезпечує контроль за всіма етапами виробничого процесу – від закупівлі сировини до доставки готової продукції споживачам. У рамках НАССР проводиться оптимізація планування виробничих приміщень, дотримання санітарно-гігієнічних норм персоналом, контроль постачальників та впровадження системи поводження з відходами.

Запровадження принципів НАССР на підприємстві «М'ясний делікатес» сприяє мінімізації ризиків, підвищенню якості продукції та зміцненню довіри споживачів. Система включає моніторинг критичних контрольних точок, розробку коригувальних заходів і документальне підтвердження дотримання стандартів.

Таким чином, НАССР не лише забезпечує відповідність законодавчим нормам, а й формує високий рівень харчової безпеки на всіх етапах виробництва м'ясної продукції.

У сучасних умовах конкуренції підприємства галузі змушені постійно вдосконалювати свої виробничі потужності, впроваджувати новітні технології та адаптуватися до ринкових змін. Однак слід зазначити, що для подальшого розвитку підприємству необхідно враховувати ряд факторів, серед яких:

1. Забезпечення сировинної бази. Розширення виробництва потребуватиме збільшення постачань якісної сировини, що може вимагати налагодження нових партнерських зв'язків із фермерами та постачальниками.

2. Інвестиції у виробниче обладнання. Модернізація технологічного процесу сприятиме підвищенню ефективності виробництва та якості продукції.

3. Дотримання екологічних норм. Розширення виробництва має супроводжуватися заходами щодо зниження екологічного навантаження, зокрема впровадженням технологій утилізації відходів та мінімізації викидів.

У найближчій перспективі доцільно розглянути можливість збільшення виробничих площ, модернізації обладнання та розширення асортименту продукції. Водночас важливо забезпечити стабільне постачання якісної сировини та відповідність екологічним стандартам. Оптимальне планування та стратегічний підхід до розширення сприятимуть зміцненню позицій підприємства на ринку та підвищенню його конкурентоспроможності.

4.3. Аналіз організаційної структури та кадрової політики фірми

М'ясопереробне виробництво «М'ясний делікатес» має лінійно-функціональну структуру управління, яка забезпечує чіткий розподіл обов'язків між керівництвом і підрозділами. На верхньому рівні управління знаходиться директор, який відповідає за стратегічне планування, загальне керівництво та контроль діяльності підприємства. Під його керівництвом працює головний технолог, що слідкує за дотриманням технологічних процесів і якістю продукції, а

також начальник виробництва, який координує роботу всіх виробничих цехів.

До функціональних підрозділів належать відділ збуту, бухгалтерія та відділ кадрів. Відділ збуту займається маркетингом, реалізацією продукції та співпрацею з клієнтами, забезпечуючи ринки збуту. Бухгалтерія відповідає за фінансовий облік, розрахунки та контроль витрат, а відділ кадрів займається підбором персоналу, його навчанням і кадровим діловодством.

Підприємство складається з кількох підрозділів, кожен з яких виконує певні функції для забезпечення безперебійної роботи. Адміністративний відділ відповідає за стратегічне управління, фінансовий контроль і планування діяльності підприємства, координуючи роботу всіх інших підрозділів. Технологічний відділ здійснює контроль за виробничими процесами, впроваджує нові технології та стежить за відповідністю продукції стандартам якості. Відділ закупівель забезпечує підприємство необхідною сировиною, організовує співпрацю з постачальниками та контролює якість продукції.

Важливу роль у розвитку підприємства відіграє відділ збуту та маркетингу, який займається реалізацією готової продукції, розробкою рекламних кампаній та дослідженням ринку для підвищення конкурентоспроможності підприємства. Складське господарство відповідає за правильне зберігання сировини та готової продукції, підтримуючи необхідні температурні режими та умови зберігання, щоб запобігти псуванню товарів.

Безпосередньо виробничий процес здійснюється у виробничих цехах, де відбувається розробка м'яса, його подальше фасування та пакування. Для забезпечення відповідності санітарним нормам та стандартам безпеки діє санітарно-гігієнічний відділ, який контролює дотримання гігієнічних вимог на всіх етапах виробництва.

Координація діяльності м'ясопереробного підприємства здійснюється через чітко налагоджену систему взаємодії між підрозділами. Основним інструментом управління є регулярні наради, на яких обговорюються виробничі питання, аналізуються поточні результати роботи та ухвалюються рішення щодо подальшого розвитку. Наведено на рис. 2.2.



Рис. 2.2 Лінійно-функціональну структуру управління фірми

Джерело: складено автором

Директор підприємства відіграє ключову роль у стратегічному плануванні, формуванні бізнес-стратегії та контролі за виконанням поставлених завдань. Наради проводяться як на рівні керівництва, так і між окремими відділами для оперативного вирішення поточних питань.

Начальники підрозділів безпосередньо звітують перед директором про результати діяльності своїх відділів, виконання виробничих планів, фінансові показники та проблемні питання. Взаємодія між підрозділами відбувається відповідно до затвердженої організаційної структури. Розподіл обов'язків дозволяє уникнути дублювання функцій та забезпечує ефективну роботу всього підприємства.

Всі виробничі та адміністративні процеси на підприємстві регламентуються внутрішніми положеннями, які визначають порядок виконання робіт, вимоги до якості продукції та дотримання санітарно-гігієнічних норм.

Такі правила взаємодії між підрозділами дозволяють підтримувати високий рівень організованості та дисципліни. Завдяки налагодженій системі координації

підприємство працює злагоджено, мінімізуючи ризики виробничих збоїв.

Підприємство має постійну потребу у кваліфікованих працівниках, оскільки ефективність виробничих процесів безпосередньо залежать від рівня підготовки персоналу. Основні вимоги до працівників включають знання технологій м'ясопереробки, володіння сучасним обладнанням та здатність працювати в команді. Особливо затребуваними є фахівці виробничих цехів, технологи, працівники складського господарства, а також маркетологи, які забезпечують ефективне функціонування підприємства. Наведено в табл. 4.7.

Таблиця 4.7

Розрахунок заробітної плати працівників м'ясопереробного комплексу

Посада	Кількість посадових ставок	Місячний оклад, грн	Щомісячні витрати на оплату праці без ЄСВ, грн.	Щомісячні витрати на оплату праці з ЄСВ 22%, грн.
Директор	1	28000	28000	34160
Головний технолог	1	25000	25000	30500
Начальник виробництва	1	25000	25000	30500
Начальник збуту	1	25000	25000	30500
Технологи з термообробки	1	21000	21000	25620
Лаборанти-хіміки	1	17000	17000	20740
Ветеринарні лікарі	1	16000	16000	19520
Спеціалісти з контролю якості	1	15000	15000	18300
Санітарні інспектори	1	15000	15000	18300
Обвальники м'яса	2	18000	36000	43920
Жилувальники	2	18000	36000	43920
Оператори виробничого обладнання	10	14000	140000	170800
Маркувальники	2	12000	24000	29280
Механіки-ремонтники	2	16000	32000	39040
Наладчики обладнання	2	15000	30000	36600
Технічний персонал (санітари, прибиральники)	2	9000	18000	21960
Приймальники сировини	2	13000	26000	31720
Комірники-холодильники	2	12000	24000	29280
Водії-експедитори	2	14000	28000	34160
Вантажники	2	15000	30000	36600
Маркетологи	1	13000	13000	15860
Менеджери з продажу	1	16000	16000	19520
Бухгалтери	1	17000	17000	20740
Фахівці з кадрів	1	14000	14000	17080
Усього	43	-	671000	818620

Джерело: розраховано автором

Представлені дані містять розрахунок заробітної плати працівників м'ясопереробного підприємства, враховуючи кількість посадових ставок, місячні оклади та загальні витрати на оплату праці з урахуванням єдиного соціального внеску (ЄСВ).

Оскільки чинне законодавство України зобов'язує роботодавців здійснювати обов'язкові відрахування на соціальне страхування, загальна сума витрат на оплату праці включає як базові оклади, так і додаткові нарахування у вигляді ЄСВ у розмірі 22% від фонду оплати праці.

Загальні витрати підприємства на заробітну плату без урахування ЄСВ становлять 671000 грн. на місяць. При цьому сума єдиного соціального внеску, що підлягає обов'язковій сплаті, складає 147620 грн, що в результаті формує загальні витрати на оплату праці з урахуванням ЄСВ у розмірі 818620 грн.

Високий рівень витрат на оплату праці виправданий необхідністю залучення та утримання кваліфікованого персоналу. Саме тому підприємство активно інвестує у розвиток своїх працівників, забезпечуючи їм можливості для навчання, стажування та професійної сертифікації. Нові співробітники проходять обов'язкове стажування, під час якого знайомляться з технологічними процесами, вимогами безпеки та специфікою виробництва. Досвідчені працівники періодично підвищують свою кваліфікацію через внутрішні тренінги, курси та майстер-класи за участю експертів у галузі м'ясопереробки. Також підприємство організовує сертифікацію персоналу для відповідності міжнародним стандартам якості.

Одним із важливих напрямів кадрової політики є налагоджена співпраця з навчальними закладами, що дозволяє залучати молодих спеціалістів та готувати кадри відповідно до потреб підприємства. Проводяться спільні програми навчання та виробничої практики для студентів профільних коледжів та університетів. Це дає можливість підприємству отримувати перспективних працівників, які вже знайомі з особливостями виробництва, а випускникам – реальні шанси на працевлаштування та кар'єрне зростання.

Система просування працівників по службі базується на об'єктивній оцінці стажу, професійного рівня та результатів роботи. Працівники, які демонструють

стабільну продуктивність, відповідальність і якість виконання своїх обов'язків, мають можливість отримати підвищення. Особливу увагу приділяють досвіду роботи на підприємстві, які добре знають внутрішні процеси, мають перевагу при розгляді кандидатур на керівні посади. При оцінці враховуються також ініціативність, здатність працювати в команді та прагнення до професійного розвитку.

Важливу роль у кар'єрному зростанні відіграє внутрішня атестація, яка проводиться для оцінки компетенцій співробітників. Під час атестації перевіряються знання технологічних процесів, рівень володіння обладнанням, навички управління та здатність вирішувати виробничі завдання.

За результатами працівники можуть отримати підвищення або рекомендації щодо покращення своїх навичок. Для керівних посад обов'язковою умовою є проходження спеціалізованих тренінгів та наявність позитивних відгуків від керівництва.

Оцінка якості праці співробітників на м'ясопереробному підприємстві «М'ясний делікатес» здійснюється щомісячно за ключовими показниками продуктивності (KPI). Для виробничих працівників основними критеріями є виконання норм виробітку, якість обробки сировини та мінімізація втрат продукції. Адміністративний персонал оцінюється за ефективністю управлінських рішень, своєчасністю виконання завдань, фінансовими показниками та рівнем взаємодії з іншими відділами. Також враховуються показники дисципліни, відвідуваності та ініціативність співробітників.

Для стимулювання продуктивності введена система бонусів та преміювання, яка мотивує працівників до якісного виконання своїх обов'язків. Співробітники, які демонструють високі показники роботи, можуть отримувати фінансові заохочення у вигляді щомісячних або квартальних премій. Окрім цього, для працівників передбачені нематеріальні заохочення, такі як грамоти, нагороди, можливості кар'єрного зростання та додаткові навчальні курси для підвищення кваліфікації. Сприяє формуванню здорової конкуренції та підвищенню загального рівня професіоналізму в колективі.

4.4. Аналіз асортименту та виробничого процесу фірми «М'ясний делікатес» з оцінкою конкурентоспроможності та адаптацією до міжнародних ринків

Асортимент включає різноманітні категорії, такі як ковбасні вироби, м'ясні делікатеси, консерви, паштети та напівфабрикати, які відрізняються за технологією виробництва, складом, термінами зберігання та органолептичними властивостями. Важливими чинниками, що впливають на ринок м'ясних виробів, є купівельна спроможність населення, рівень конкуренції та логістичні процеси.

В'ялене та сушене м'ясо (джеркі, суджук) — це високобілкові м'ясні продукти тривалого зберігання, виготовлені шляхом дегідратації або ферментації. Джеркі тонкі нарізані смужки нежирного м'яса, висушені при низькій температурі, суджук ферментована ковбаса з насиченим ароматом спецій. Продукція представлена в різних варіаціях за видами м'яса (яловичина, курятина, свинина) та рівнем гостроти. Виробництво відповідає міжнародним стандартам безпеки (НАССР, ДСТУ, ISO 22000), а контрольована вологість (до 20%) забезпечує тривалий термін зберігання та збереження смакових якостей.

Основними каналами збуту є супермаркети, гастрономічні бутіки, фермерські магазини, орієнтовані на споживачів, які цінують натуральні, поживні продукти. Враховуючи технологічну складність виробництва та якісну сировину, продукція належить до середнього та преміального цінового сегменту. Завдяки насиченому смаку та високій харчовій цінності джеркі та суджук користуються попитом серед спортсменів, туристів та гурманів. Наведено на рис. 4.2.



Рис. 4.2 В'ялене та сушене м'ясо (джеркі, суджук).

Джерело: складено автором

Ковбасні вироби представлені широким асортиментом, що включає варені, напівкопчені, копчені, ліверні ковбаси, а також сосиски та сардельки. Варені ковбаси характеризуються ніжною консистенцією та легкістю засвоєння, напівкопчені поєднують варіння, копчення та дозрівання, що забезпечує їм насичений аромат і щільну структуру. Копчені ковбаси мають виражений смак завдяки тривалому процесу обробки димом, а ліверні виготовляються із субпродуктів, відзначаючись м'якою текстурою. Сосиски та сардельки – швидкозаморожені продукти, що підходять для швидкого приготування, відрізняючись ніжною структурою та збалансованим смаком.

Виробництво ковбасних виробів здійснюється відповідно до сучасних стандартів безпеки та якості (ISO 22000, HACCP, ДСТУ). Процес включає подрібнення м'яса, змішування зі спеціями, термічну обробку (варіння, копчення або сушіння) та пакування в герметичні оболонки для забезпечення тривалого зберігання. Вологість та температурні режими контролюються для досягнення оптимальної структури продукту. Завдяки різноманітності складу та методів обробки, ковбасні вироби задовольняють широкий спектр споживчих потреб – від дієтичних продуктів до делікатесних м'ясних виробів.

Основними ринками збуту є супермаркети, спеціалізовані гастрономічні магазини, готелі, ресторани, кафе. Продукція представлена в різних цінових сегментах: варені ковбаси, сосиски та ліверні вироби відносяться до середнього цінового рівня, тоді як напівкопчені та копчені ковбаси, що мають складнішу технологію виготовлення, належать до преміального сегмента. Купівельна спроможність споживачів охоплює масовий ринок. Наведено на рис 4.3.



Рис. 4.3 Ковбасні вироби (варені ковбаси, напівкопчені ковбаси, копчені ковбаси, ліверні ковбаси, сосиски та сардельки).

Джерело: складено автором

М'ясні делікатеси представлені широким асортиментом продукції, що включає буженину, шинку, карбонад, рулети, балик та бастурму. Такі вироби виготовляються із високоякісної сировини, проходять складні технологічні процеси, такі як маринування, запікання, копчення та в'ялення, що надає їм характерного смаку та аромату. Буженина та карбонад – це запечені м'ясні вироби, шинка піддається маринуванню та копченню, рулети формуються зі спеціями та начинками, балик поєднує копчення та запікання, а бастурма – в'ялення у спеціях.

Процес виробництва м'ясних делікатесів відповідає міжнародним стандартам якості та безпеки харчових продуктів (ISO 22000, HACCP, ДСТУ). Технологічний цикл включає відбір сировини, попередню обробку (маринування, шприцювання розсолом, пресування), основні методи теплової обробки (запікання, копчення, сушіння) та пакування у вакуумні упаковки або пергамент для збереження свіжості. Завдяки ретельному контролю температурного режиму та вологості продукти мають ніжну текстуру, насичений аромат і тривалий термін зберігання.

Основними каналами збуту м'ясних делікатесів є супермаркети, спеціалізовані гастрономічні магазини, готелі, ресторани, кафе. Цінова категорія варіюється від середнього до преміального сегмента, що зумовлено високою якістю сировини та складністю технології виробництва. Споживачами продукції є представники середнього та високого класу, а також заклади харчування, які пропонують преміальні м'ясні вироби. Наведено на рис. 4.4.



Рис. 4.4 М'ясні делікатеси (буженина, шинка, карбонад, рулети, балик, бастурма).

Джерело: складено автором

Консерви та паштети є важливою категорією м'ясних виробів тривалого зберігання, що включає м'ясні консерви, тушонку, м'ясо у власному соку, паштети та м'ясо в желе. Продукти виготовляються із натуральної сировини шляхом

стерилізації або пастеризації, що забезпечує їхню стійкість до псування без використання консервантів. Асортимент відрізняється за складом, структурою та методом приготування: тушонка, шматки м'яса у власному соку, паštети мають пастоподібну консистенцію, а м'ясо в желе доповнене природними желуючими речовинами.

Виробництво м'ясних консервів відповідає міжнародним стандартам якості та безпеки харчових продуктів (ISO 22000, НАССР, ДСТУ). Технологічний процес включає підготовку сировини, її термічну обробку, наповнення стерильних банок, герметизацію та подальшу термічну стерилізацію або пастеризацію. Консерви можуть зберігатися тривалий час без охолодження завдяки герметичному пакуванню. Вони забезпечують високу харчову цінність, містять білки, жири та необхідні мікроелементи, що робить їх популярними серед широкого кола споживачів.

Основними каналами збуту є супермаркети, спеціалізовані магазини, ринки, військові та туристичні компанії. Консерви відносяться до середньої та бюджетної цінової категорії, що робить їх доступними для широкого споживача, включаючи людей із середнім та низьким рівнем доходу. Основними покупцями є сім'ї, туристи, військові, люди, які прагнуть довготривалого зберігання продуктів без необхідності охолодження. Наведено на рис. 4.5.



Рис. 4.5 Консерви та паštети (тушонка, м'ясо у власному соку, паštети, м'ясо в желе)

Джерело: складено автором

Напівфабрикати м'ясної групи, зокрема котлети, шашлик і фарш, є високозатребуваною категорією продукції, що спрощує процес приготування страв. До їх складу входить якісне подрібнене м'ясо, спеції та додаткові компоненти (для котлет – хліб, цибуля, спеції; для шашлику – маринад).

Технологічний процес включає підготовку сировини, формування, пакування та охолодження або заморожування для збереження якості та продовження терміну придатності. Напівфабрикати мають високу харчову цінність завдяки значному вмісту білків і жирів, що робить їх корисними та поживними для споживачів.

Продукція відповідає стандартам безпеки харчових продуктів (ISO 22000, НАССР, ДСТУ) та реалізується через супермаркети, м'ясні магазини. Напівфабрикати охоплюють середню та бюджетну цінову категорію, що робить їх доступними широкому колу покупців, включаючи сім'ї, офісних працівників та ресторани швидкого харчування. Попит на продукцію стабільний через зручність у приготуванні, що дозволяє споживачам економити час і забезпечувати себе якісною м'ясною їжею. Наведено на рис. 4.6.



Рис. 4.6 Напівфабрикати (котлети, шашлик, фарш)

Джерело: складено автором

Споживачі обирають продукцію м'ясопереробного виробництва «М'ясний делікатес» завдяки її високій якості, натуральності, різноманітності та зручності у споживанні. Великий асортимент товарів дозволяє задовольнити потреби різних категорій покупців – від тих, хто шукає швидкі перекуси, до споживачів, що цінують традиційні м'ясні делікатеси. Використання сучасних технологій переробки та дотримання стандартів безпеки сприяють довірі до продукції.

Головними перевагами є натуральний склад, висока якість сировини, дотримання технологічних стандартів та широкий асортимент продукції. Також важливими факторами є збереження традиційних смакових характеристик та використання сучасних методів пакування, що подовжує термін зберігання без втрати якості. Основними недоліками можуть бути вища ціна порівняно з продукцією масового виробництва, обмежений термін зберігання деяких натуральних виробів, а також необхідність дотримання певних умов

транспортування та зберігання. Крім того, деякі категорії продукції можуть мати високу калорійність, що може обмежувати коло споживачів, які дотримуються дієтичного харчування.

Представлена таблиця 4.8. містить порівняльну характеристику основних переваг і недоліків різних категорій м'ясних виробів у порівнянні з аналогічною продукцією конкурентів. Визначення ключових переваг дозволяє підкреслити конкурентні особливості товарів, тоді як аналіз недоліків сприяє розробці ефективних заходів для їх усунення.

Таблиця 4.8

Переваги та недоліки пропонованих товарів з аналогічними продуктами конкурентів

Група товарів	Переваги у порівнянні з аналогічними товарами конкурентів	Недоліки у порівнянні з аналогічними товарами конкурентів	Заходи подолання недоліків
В'ялене та сушене м'ясо (джеркі, суджук)	Використання натуральних спецій, довгий термін зберігання без консервантів, висока поживна цінність	Висока ціна через тривалий процес виробництва	Впровадження економічних технологій обробки м'яса, знижки для постійних клієнтів
Ковбасні вироби (варені, напівкопчені, копчені, ліверні, сосиски, сардельки)	Використання натуральних інгредієнтів, широкий асортимент, контроль якості	Деякі варені ковбаси мають короткий термін зберігання	Оптимізація упаковки, впровадження вакуумного пакування
М'ясні делікатеси (буженина, шинка, карбонад, рулети, балик, бастурма)	Висока якість сировини, натуральний смак без штучних добавок	Вищий ціновий сегмент, потреба в спеціальних умовах зберігання	Оптимізація логістики, розширення акційних пропозицій
Консерви та паштети (м'ясні консерви, тушонка, м'ясо у власному соку, паштети, м'ясо в желе)	Тривалий термін зберігання, зручність транспортування та використання, збереження корисних властивостей	Можливе сприйняття як менш натурального продукту порівняно зі свіжим м'ясом	Акцент на якість сировини, проведення дегустацій, інформаційні кампанії щодо переваг продукції
Напівфабрикати (котлети, шашлик, фарш)	Швидкість приготування, натуральний склад, широкий асортимент	Короткий термін зберігання у свіжому вигляді	Використання сучасних методів заморожування, які не впливають на якість продукції

Джерело: складено автором

Здійснений аналіз конкурентних переваг та недоліків м'ясопереробної продукції свідчить про високий рівень якості та різноманіття асортименту, що задовольняє широкий спектр споживчих потреб. Водночас виявлено певні аспекти, які можуть бути покращені, зокрема цінова доступність, термін зберігання та сприйняття натуральності окремих товарів. Запропоновані заходи, такі як оптимізація виробничих процесів, вдосконалення пакування та активна інформаційна підтримка, сприятимуть підвищенню конкурентоспроможності продукції на ринку.

Важливим показником ефективності виробництва є рентабельність продукції, яка визначається як співвідношення між собівартістю, ціною реалізації та отриманим прибутком. У цьому дослідженні проаналізовано рівень витрат на виробництво різних видів м'ясних виробів, визначено їхню прибутковість та рівень інших витрат. Наведено в табл. 4.9.

Таблиця 4.9

Фінансові показники в розрахунку на одиницю м'ясної продукції

Товар	Ціна продажу (грн/кг.)	Витрати на виробництво (грн/кг.)	Інші витрати	Прибуток з одиниці
Джеркі	850	446,75	60,78	342,47
Суджук	750	433,625	86,18	230,195
Варені ковбаси	300	178,295	12,70	109,005
Напівкопчені ковбаси	350	186,485	20,04	143,475
Копчені ковбаси	360	194,285	15,63	150,085
Ліверні ковбаси	200	121,485	56,78	21,735
Сосиски	230	168,28	22,75	38,97
Сардельки	235	175,95	22,75	36,3
Буженина	600	250,18	67,31	282,51
Шинка	520	206,08	41,19	272,73
Карбонад	550	208,18	60,78	281,04
Рулети	460	188,58	62,81	208,61
Балик	950	198,1	52,39	699,51
Бастурма	980	240,1	53,87	686,03
М'ясні консерви	300	145,8	131,57	22,63
Тушонка	320	174,84	69,11	76,05
М'ясо у власному соку	355	204	111,97	39,03
Паштети	250	128,64	102,17	19,19
М'ясо в желе	340	184,8	131,57	23,63
Котлети	220	156,31	31,39	32,3
Шашлик	240	163,57	46,08	30,35
Фарш	220	155,65	37,27	27,08

Джерело: розраховано автором

В'ялене та сушене м'ясо $50 \text{ кг/день} \cdot 2,5 = 125 \text{ кг/день}$.

Джеркі $30 \cdot 2,5 = 75 \cdot 22 = 1650$ (сіль, перець,) $1650 \cdot 2,5\% = 41,25 \text{ кг}$. (соєвий соус, оцет) $1650 \cdot 6\% = 99 \text{ кг}$.

Суджук $20 \cdot 2,5 = 50 \cdot 22 = 1100$ (сіль, перець, часник, кмин, коріандр) $1100 \cdot 2,5\% = 27,5 \text{ кг}$. (оболонка) $1100 \cdot 1,5\% = 16,5 \text{ кг}$.

Ковбасні вироби $500 \text{ кг/день} \cdot 1,3 = 650 \text{ кг/день}$.

Варені ковбаси $120 \cdot 1,3 = 156 \cdot 22 = 3432$ (сіль, спеції) $3432 \cdot 2,5\% = 85,8 \text{ кг}$.

(молоко, яйця) $3432 \cdot 3,5\% = 120,12 \text{ кг}$. (крохмаль) $3432 \cdot 4\% = 137,28 \text{ кг}$.

(оболонка) $3432 \cdot 1,5\% = 51,48 \text{ кг}$.

Напівкопчені ковбаси $80 \cdot 1,3 = 104 \cdot 22 = 2288$ (спеції) $2288 \cdot 2,5\% = 57,2 \text{ кг}$.

(оболонка) $2288 \cdot 1,5\% = 34,32 \text{ кг}$.

Копчені ковбаси $100 \cdot 1,3 = 130 \cdot 22 = 2860$ (сіль, спеції) $2860 \cdot 2,5\% = 71,5 \text{ кг}$.

(закваски) $2860 \cdot 4\% = 114,4 \text{ кг}$. (оболонка) $2860 \cdot 1,5\% = 42,9 \text{ кг}$.

Ліверні ковбаси $30 \cdot 1,3 = 39 \cdot 22 = 858$ (печінка, серце, легені, нирки) $858 \cdot 100\% = 858 \text{ кг}$. (приправи) $858 \cdot 2,5\% = 21,45 \text{ кг}$. (оболонка) $858 \cdot 1,5\% = 12,87 \text{ кг}$.

Сосиски та сардельки $170 \cdot 1,3 = 221 \cdot 22 = 4862$

- Сосиски 2431 (сіль, спеції) $2431 \cdot 2,5\% = 60,78 \text{ кг}$. (молочні білки та стабілізатори) $2431 \cdot 4\% = 97,24 \text{ кг}$. (оболонка) $2431 \cdot 1,5\% = 36,465 \text{ кг}$.

- Сардельки 2431 (сало) $2431 \cdot 7\% = 170,17 \text{ кг}$. (спеції) $2431 \cdot 2,5\% = 60,78 \text{ кг}$. (молоко) $2431 \cdot 3,5\% = 85,09 \text{ кг}$. (оболонка) $2431 \cdot 1,5\% = 36,465 \text{ кг}$.

М'ясні делікатеси $200 \text{ кг/день} \cdot 1,4 = 280 \text{ кг/день}$.

Буженина $27 \cdot 1,4 = 37,8 \cdot 22 = 831,6$ (спеції) $831,6 \cdot 2,5\% = 20,79 \text{ кг}$. (розсіл) $831,6 \cdot 6\% = 49,9 \text{ кг}$.

Шинка $45 \cdot 1,4 = 63 \cdot 22 = 1386$ (шприцювання розсолем) $1386 \cdot 6\% = 83,16 \text{ кг}$.

Карбонад $30 \cdot 1,4 = 42 \cdot 22 = 924$ (сіль, спеції) $924 \cdot 2,5\% = 23,1 \text{ кг}$. (маринад) $924 \cdot 6\% = 55,44 \text{ кг}$.

Рулети $29 \cdot 1,4 = 40,6 \cdot 22 = 893,2$ (спеції, часник) $893,2 \cdot 2,5\% = 22,33 \text{ кг}$. (гриби, сир, зелень) $893,2 \cdot 4\% = 35,73 \text{ кг}$. (маринад) $893,2 \cdot 6\% = 53,59 \text{ кг}$.

Балик $35 \cdot 1,4 = 49 \cdot 22 = 1078$ (сіль, спеції) $1078 \cdot 2,5\% = 26,95 \text{ кг}$.

Бастурма $34 \cdot 1,4 = 47,6 \cdot 22 = 1047,2$ (суміш перцю, часнику, паприки,

пажитника) $1047,2 * 2,5\% = 26,18$ кг.

Консерви та паштети 100 кг/день $100 * 1,2 = 120$ кг/день.

М'ясні консерви $15 * 1,2 = 18 * 22 = 396$ (спеції) $396 * 2,5\% = 9,9$ кг.

Тушонка $32 * 1,2 = 38,4 * 22 = 844,8$ (спеції) $844,8 * 2,5\% = 21,12$ кг. (жир) $844,8 * 7\% = 59,14$ кг.

М'ясо у власному соку $18 * 1,2 = 21,6 * 22 = 475,2$

Паштети $20 * 1,2 = 24 * 22 = 528$ (печінка, серце, легені) $528 * 100\% = 528$ кг.

(вершкове масло) $528 * 3,5\% = 18,48$ (спеції) $528 * 2,5\% = 13,2$ кг. (бульйон) $528 * 10\% = 52,8$ кг.

М'ясо в желе $15 * 1,2 = 18 * 22 = 396$ (бульйон) $396 * 10\% = 39,6$ кг. (колаген) $396 * 4\% = 15,84$ кг.

Напівфабрикати 150 кг/день $150 * 1,1 = 165$ кг/день.

Котлети $60 * 1,1 = 66 * 22 = 1452$ (спеції, сіль, цибуля) $1452 * 2,5\% = 36,3$ кг.

(хліб) $1452 * 4\% = 58,08$ кг.

Шашлик $40 * 1,1 = 44 * 22 = 968$ (спеції, цибуля) $968 * 2,5\% = 24,2$ кг. (оцет, олія) $968 * 6\% = 58,08$ кг.

Фарш $50 * 1,1 = 55 * 22 = 1210$ (сіль, спеції) $1210 * 2,5\% = 30,25$ кг.

На основі розрахунків видно, що найбільшу рентабельність мають такі продукти, як балик 699,51 грн. кг, бастурма 686,03 грн. кг та джеркі 342,47 грн. кг. Найменший прибуток отримано від виробництва паштетів 19,19 грн. кг., м'яса в желе 23,63 грн. кг. та ліверних ковбас 21,735 грн. кг.

ТОВ «М'ясний делікатес» захищає свої інноваційні технології та унікальні рецептури через патенти та авторські свідоцтва, оформлені в Укрпатенті, а також міжнародні системи реєстрації інтелектуальної власності, зокрема WIPO та EPO. Особлива увага приділяється правовому захисту методів ферментації, копчення та спеціальних маринадів, що забезпечують продукції високу якість і конкурентні переваги. Додатково компанія використовує механізми комерційної таємниці та договори про нерозголошення (NDA) для збереження унікальності своїх розробок.

На сучасному ринку м'ясопереробна продукція перебуває на різних етапах життєвого циклу. Масові категорії, такі як варені та напівкопчені ковбаси, сосиски

та паштети, знаходяться у фазі зрілості завдяки стабільному попиту та значному обсягу продажів. Водночас преміальні делікатеси, зокрема бастурма, балик та джеркі, перебувають у фазі активного зростання, що зумовлено зміною споживчих уподобань та зростанням популярності здорового харчування. Консерви та тушонка демонструють стабільний рівень реалізації, що свідчить про їхню сталість на ринку.

Дизайн продукції орієнтований на сучасні маркетингові тенденції та впізнаваність бренду «М'ясний делікатес». Використовуються стримані кольорові гами, які асоціюються з натуральністю та екологічністю, а також інформативне маркування, що містить ключові характеристики продукту. Візуальне оформлення продукції спрямоване на залучення уваги споживачів, зокрема через чітке відображення походження м'яса, способу приготування та рекомендацій щодо споживання.

Особливу увагу приділено упаковці, яка виконує як захисну, так і маркетингову функцію. Для різних видів продукції використовуються вакуумне пакування, герметичні контейнери, металеві консервні банки та екологічні паперові обгортки. Завдяки сучасним технологіям пакування забезпечується довший термін зберігання продукції без втрати її якісних характеристик, що є ключовим фактором для забезпечення конкурентоспроможності.

Уся продукція реалізується під зареєстрованою торговою маркою, яка підтверджує її якість та походження. Брендкування дозволяє підвищити впізнаваність товару, забезпечити його захист від підробок та формувати довіру споживачів. Торгова марка також дає можливість здійснювати ефективне просування продукції на ринку, розширювати її асортимент та гарантувати відповідність міжнародним стандартам якості.

Перехід до іншої системи виміру є важливим аспектом адаптації продукції для міжнародного ринку. У країнах, де використовується метрична система, стандартні одиниці виміру, такі як грами, кілограми та літри, є оптимальними для споживачів. Проте для експорту в країни, де застосовується імперська система (фунти, унції), може знадобитися подвійне маркування, що забезпечить зручність

для покупців та відповідність законодавчим нормам країни-імпортера. Зміна системи виміру також впливає на технологічні процеси виробництва та облік сировини, що вимагає належної стандартизації.

Назва, колір і упаковка товарів повинні відповідати споживчим очікуванням на цільовому ринку. Локальні переваги щодо кольорової гами можуть відігравати важливу роль у маркетингових стратегіях. У європейських країнах надається перевага натуральним та пастельним відтінкам, що асоціюються з екологічністю. Крім того, матеріали упаковки мають відповідати екологічним стандартам країни продажу, що передбачає використання біорозкладних або перероблених матеріалів. Назва товару також має бути легкою для вимови та зрозумілою для місцевих споживачів, що підвищує його впізнаваність та привабливість.

Мова, зміст і позначки в інструкціях, що додаються до товарів, мають відповідати законодавчим вимогам країни-імпортера. У країнах ЄС інструкції повинні бути національними мовами, а також містити стандартизовані маркування щодо складу, терміну придатності та умов зберігання. Додаткові символи, такі як маркування екологічної безпеки або відповідності стандартам якості (наприклад, HACCP, ISO), можуть впливати на довіру споживачів і підвищувати конкурентоспроможність товару. Використання адаптованих термінів та локальних одиниць виміру також є ключовими для зручності та відповідності регуляторним нормам.

4.5. Формування бюджету та оцінка економічної ефективності витрат при реалізації бізнес-проєкту

Починаючи власний бізнес, підприємець неодмінно стикається з проблемою пошуку стартового капіталу. Для успішного започаткування та ведення м'ясопереробного бізнесу важливо провести детальні розрахунки та чітко окреслити фінансові потреби. Одним із ключових завдань є визначення мінімальної суми капіталу, необхідної для старту. При формуванні стартового капіталу доцільно дослідити та зважити різні варіанти створення м'ясопереробного бізнесу,

адже кожен з них має свої особливості та потребує ретельного аналізу.

Реалізація проєкту «М'ясний делікатес» передбачає реконструкцію існуючої будівлі, яка буде адаптована для потреб м'ясопереробного виробництва. Об'єкт знаходиться на обгородженій території та складається з двох рівнів загальною площею 893 кв. м. Характеризується зручним транспортним сполученням, що включає два окремих в'їзди перед територією. Висота приміщень від 5 до 8 метрів. Загальна вартість будівлі оцінюється у 200 тисяч доларів США. Курс долара до гривні 41,28.

Відповідно до проєкту, будуть проведені комплексні будівельні заходи з модернізації всієї будівлі. Реконструкція будівлі передбачає зміцнення несучих конструкцій, заміну покрівлі та утеплення фасаду, перепланування приміщень для ефективного використання простору, модернізацію інженерних комунікацій (електропостачання, водопроводу, вентиляції, опалення, каналізації), облаштування зносостійких підлог, встановлення сучасних освітлювальних систем, пожежної сигналізації та засобів безпеки, а також розширення антресолі для додаткових технічних та офісних приміщень. Для модернізації будинку під потреби необхідно сформувати стартовий капітал який наведений в табл. 4.10.

Таблиця 4.10

Формування стартового підприємницького капіталу

№	Статті витрат	Сума, грн	Питома вага, %
1	Витрати на реєстрацію	25000	0,09
2	Придбання приміщення	8256000	31,08
3	Витрати на ремонт та дизайн приміщення	3605000	13,57
4	Вартість придбання необхідного устаткування	3167000	11,92
5	Транспортні витрати	2476800	9,33
6	Вартість закупівлі товарів за 2 місяці	8664538	32,60
7	Вартість придбаних меблів	45000	0,17
8	Вартість придбаних комп'ютерів, принтерів та програмного забезпечення.	100000	0,37
9	Вартість підключення до Інтернет	23000	0,08
10	Витрати на проведення рекламних заходів до відкриття бізнесу	145000	0,55

Закінчення таблиці 4.10

11	Витрати на установку охоронної сигналізації	48000	0,18
12	Страхування бізнесу	16512	0,06
	Усього	26571850	100
	Джерела фінансування		
1	Власні засоби	100000	
2	Кредити комерційних банків	30000000	

Джерело: розраховано автором

Формування стартового капіталу м'ясопереробного підприємства є важливим етапом, який визначає фінансову стійкість та перспективи розвитку бізнесу. Загальна сума початкових витрат становить 26571850 грн, при цьому найбільшу частку займають витрати на закупівлю товарів (32,60%), придбання приміщення (31,08%) та ремонтно-дизайнерські роботи (13,57%). Важливими складовими також є витрати на необхідне обладнання (11,92%) і транспортні потреби (9,33%). Решта витрат, такі як придбання меблів, офісного обладнання, страхування та рекламні заходи, мають меншу питому вагу, але є невід'ємною частиною процесу запуску бізнесу.

Фінансування підприємства передбачає використання як власних коштів, так і кредитних ресурсів. Власний капітал складає лише 100000 грн, що є незначною часткою від загальної суми витрат. Основна частина коштів 30000000 грн. залучається у вигляді кредитів комерційних банків. Це означає, що підприємство матиме фінансові зобов'язання, які необхідно враховувати при плануванні рентабельності та прибутковості бізнесу. Грамотне управління кредитними ресурсами та ефективне використання позикових коштів стане ключовим фактором успішної діяльності.

Аналіз структури витрат та джерел фінансування свідчить про необхідність чіткого планування фінансових потоків. Висока частка позикових коштів потребує ретельного підходу до формування стратегії розвитку підприємства, контролю над витратами та забезпечення стабільного грошового обігу. Ефективне управління стартовим капіталом дозволить підприємству швидко окупити вкладені інвестиції,

забезпечити високу конкурентоспроможність і закріпити свої позиції на ринку м'ясопереробної продукції.

За ініціати́ви Президента України та Кабінету Міністрів України започатковано державну програму пільгового кредитування малого та середнього бізнесу «Доступні кредити 5 – 7 – 9». Її метою є стимулювання розвитку підприємницької діяльності та створення нових робочих місць. Учасниками програми можуть стати фізичні особи – підприємці та юридичні особи, які відповідають встановленим критеріям.

Максимальна сума кредиту становить 50 мільйонів гривень, а строк кредитування – до 3 або 5 років, залежно від цілей фінансування. Процентна ставка за кредитом може бути знижена на 0,5% річних за кожне нове робоче місце, створене завдяки отриманим коштам. Мінімальна процентна ставка за програмою становить 5% річних [32]. Кошти за програмою «Доступні кредити 5 – 7 – 9» можуть бути використані на:

- придбання та ремонт приміщень;
- придбання та модернізацію основних засобів.

Юридична особа – підприємець (ТОВ) «М'ясний делікатес» уклала кредитний договір з Відділенням ПриватБанку, розташованим за адресою: м. Одеса, проспект Академіка Глушка, 5, 65000. Процентна ставка за кредитом для бізнесу склала 9% річних. Комісія за видачу кредиту становила 1% від суми кредиту. Строк виплати кредиту – 36 місяців. Сума кредиту – 30 млн. грн. (наведено в табл. 3.2). Виплата кредиту здійснюється щомісяця рівними частинами (ануїтетними платежами) [33].

1. Щомісячна процентна ставка:

$$\sqrt[12]{1+r} = \sqrt[12]{1,09} = 1,007207 \quad (4.1)$$

2. Комісія за видачу кредиту:

1% від 30 млн. грн. = 300000 грн.

3. Сума кредиту з урахуванням комісії:

30 млн. грн. + 300000 грн. = 30,3 млн. грн.

4. Щомісячний платіж:

$$X = \frac{P \left(\sqrt[12]{1+r} \right)^{12n} * \left(\sqrt[12]{1+r} - 1 \right)}{\left(\sqrt[12]{1+r} \right)^{12n} - 1} \quad (4.2)$$

X – щомісячний платіж

P – сума кредиту

r – щомісячна процентна ставка

n – кількість платежів

Загальна сума кредитного фінансування, необхідна для реалізації бізнес-проекту м'ясопереробного підприємства, становить 30000000 грн, що є основною сумою (тілом) кредиту. Додатково передбачено сплату комісії у розмірі 300000 грн за обслуговування кредиту. У результаті розрахунків щомісячний платіж за кредитом становить 953991,98 грн, що включає як погашення основної суми, так і нараховані відсотки. Загальна сума виплат протягом усього періоду кредитування становить 34643711,27 грн, з яких 4343711,27 грн — це нараховані відсотки за користування кредитом, що є додатковими витратами підприємства. Наведено в табл. 4.11.

Таблиця 4.11

Виплата ануїтетного кредиту за періодами

Місяць	Заборгованість по кредиту	Погашення кредиту	Відсотки за кредитом	Комісія	Виплати на місяць
1	30000000.00	728991.98	225000.00	300000.00	1253991.98
2	29271008.02	734459.42	219532.56	0.00	953991.98
3	28536548.60	739967.87	214024.11	0.00	953991.98
4	27796580.73	745517.62	208474.36	0.00	953991.98
5	27051063.11	751109.01	202882.97	0.00	953991.98
6	26299954.10	756742.32	197249.66	0.00	953991.98
7	25543211.78	762417.89	191574.09	0.00	953991.98
8	24780793.89	768136.03	185855.95	0.00	953991.98
9	24012657.86	773897.05	180094.93	0.00	953991.98
10	23238760.81	779701.27	174290.71	0.00	953991.98
11	22459059.54	785549.03	168442.95	0.00	953991.98
12	21673510.51	791440.65	162551.33	0.00	953991.98
13	20882069.86	797376.46	156615.52	0.00	953991.98
14	20084693.40	803356.78	150635.20	0.00	953991.98
15	19281336.62	809381.96	144610.02	0.00	953991.98
16	18471954.66	815452.32	138539.66	0.00	953991.98
17	17656502.34	821568.21	132423.77	0.00	953991.98
18	16834934.13	827729.97	126262.01	0.00	953991.98

Закінчення таблиці 4.11

19	16007204.16	833937.95	120054.03	0.00	953991.98
20	15173266.21	840192.48	113799.50	0.00	953991.98
21	14333073.73	846493.93	107498.05	0.00	953991.98
22	13486579.80	852842.63	101149.35	0.00	953991.98
23	12633737.17	859238.95	94753.03	0.00	953991.98
24	11774498.22	865683.24	88308.74	0.00	953991.98
25	10908814.98	872175.87	81816.11	0.00	953991.98
26	10036639.11	878717.19	75274.79	0.00	953991.98
27	9157921.92	885307.57	68684.41	0.00	953991.98
28	8272614.35	891947.37	62044.61	0.00	953991.98
29	7380666.98	898636.98	55355.00	0.00	953991.98
30	6482030.00	905376.76	48615.22	0.00	953991.98
31	5576653.24	912167.08	41824.90	0.00	953991.98
32	4664486.16	919008.33	34983.65	0.00	953991.98
33	3745477.83	925900.90	28091.08	0.00	953991.98
34	2819576.93	932845.15	21146.83	0.00	953991.98
35	1886731.78	939841.49	14150.49	0.00	953991.98
36	946890.29	946890.29	7101.68	0.00	953991.97
Усього		30000000.00	4343711.27	300000.00	34643711.27

Джерело: розраховано автором

Підприємство «М'ясний делікатес» взяло ануїтетний кредит на суму 30000000 грн строком на 36 місяців із фіксованою щомісячною виплатою у розмірі 953991,98 грн (крім першого місяця, де включена одноразова комісія 300000 грн).

Детальна розшифровка ануїтетного графіка виплат є критично важливою як для позичальника, так і для фінансового аналізу, оскільки вона забезпечує повну прозорість механізму погашення, позичальник чітко бачить, що фіксований щомісячний платіж приховує поступове зростання ефективності погашення тіла кредиту та одночасне зниження вартості обслуговування боргу (відсотків) у міру зменшення залишку заборгованості для фінансового планування це дозволяє точно визначити реальні витрати.

Раціональне планування матеріальних витрат є одним із ключових чинників забезпечення ефективного функціонування м'ясопереробного підприємства. В умовах високої конкурентоспроможності на ринку продовольства, зокрема у сфері м'ясної продукції, особливого значення набуває структурний аналіз витрат, пов'язаних із виробничим процесом. Основними статтями матеріальних витрат є витрати на сировину, матеріали, транспортне обслуговування, ремонт обладнання,

санітарні засоби та канцелярське забезпечення. Комплексне вивчення цих показників дозволяє виявити ключові джерела витрат та оцінити доцільність використання ресурсів. Наведено в табл. 4.12.

Таблиця 4.12

Розрахунок матеріальних витрат за рік функціонування

Стаття матеріальних витрат	Загальна сума за місяць, грн	Загальна сума за рік, грн
1. Сировина	4332269	51987228
2. Матеріали	55000	660000
3. Експлуатаційні витрати транспорту	140000	1680000
4. Ремонт обладнання	40000	480000
5. Засоби санітарної гігієни	11000	132000
6. Канцелярські товари	5000	60000
Усього	4583269	54999228

Джерело: розраховано автором

Загальна сума матеріальних витрат за рік становить 54,99 млн грн, з яких понад 95% припадає на закупівлю сировини. Це свідчить про високу ресурсомісткість виробничого процесу та необхідність оптимізації закупівельної політики. Інші статті витрат мають порівняно невелику частку, однак залишаються важливими з погляду безперебійної діяльності підприємства. Аналіз структури матеріальних витрат надає можливість формувати обґрунтовану фінансову політику підприємства, спрямовану на підвищення ефективності виробництва та забезпечення його економічної стабільності.

Амортизація основних засобів та інших необоротних активів є важливим елементом фінансового планування діяльності м'ясопереробного підприємства, оскільки дозволяє рівномірно розподіляти вартість придбаного майна протягом строку його корисного використання. До амортизаційних об'єктів належать виробничі приміщення, устаткування, транспортні засоби, меблі, комп'ютерна техніка та інші елементи інфраструктури, необхідні для здійснення операційної діяльності. Визначення строків корисного використання здійснюється відповідно

до класифікації груп основних засобів, що забезпечує об'єктивність нарахування амортизаційних витрат. Наведено в табл. 4.13.

Таблиця 4.13

Амортизації основних засобів та інших необоротних активів

Найменування	Сума, грн	Мінімально допустимі строки корисного використання, років	Витрати за перший рік амортизації сума, грн
Придбання приміщення	8256000	група 3 – 20 років	412800
Вартість придбання необхідного устаткування	3167000	група 4 – 5 років	633400
Транспортні витрати	2476800	група 5 – 5 років	495360
Вартість придбаних меблів	45000	група 6 – 4 років	11250
Вартість придбаних комп'ютерів, принтерів та програмного забезпечення	100000	група 4 – 2 роки	50000
Підключення до Інтернету	23000	група 4 – 2 роки	11500
Витрати на установку охоронної сигналізації	48000	група 6 – 4 років	12000
Усього			1626310

Джерело: складено автором за матеріалами [34]

Загальна сума амортизаційних відрахувань за перший рік становить 1626310 грн, що свідчить про значний обсяг вкладених інвестицій у довгострокові активи підприємства. Найбільшу частину складає амортизація виробничого приміщення та обладнання, які мають тривалий строк експлуатації та є базисом для забезпечення стабільного функціонування підприємства. Систематичне обліковування амортизаційних витрат сприяє формуванню об'єктивної собівартості продукції та дозволяє планувати оновлення технічної бази підприємства у майбутньому.

Аналіз загальних поточних витрат на функціонування м'ясопереробного підприємства «М'ясний делікатес» дає змогу визначити основні напрямки використання фінансових ресурсів, оцінити ефективність витратної частини бюджету та забезпечити контроль за економічною стабільністю підприємства. Структура витрат охоплює ключові елементи операційної діяльності, включаючи

матеріальні витрати, оплату праці, амортизаційні нарахування, комунальні платежі, витрати на кредитне обслуговування, рекламу, страхування, адміністративні та виробничі витрати. Наведено в табл. 4.14.

Таблиця 4.14

Загальні поточні витрати на функціонування підприємства «М'ясний делікатес»

Найменування витрат	Витрати за місяць, грн	Витрати за рік, грн	Питома вага, %
1. Матеріальні витрати	4583269	54999228	66,61%
2. Комунальні платежі	34953,83	419446,02	0,51%
3. Заробітна плата	818620	9823440	11,90%
4. Амортизаційні відрахування	135525,83	1626310	1,97%
5. Послуги інших установ	12000	144000	0,17%
6. Виплати по кредиту	1253991,98	11747903,76	14,23%
7. Реклама	12083,33	145000	0,18%
8. Витрати на збут	7000	84000	0,10%
9. Витрати на утримання приміщень	3750	45000	0,05%
10. Страхування	16512	198144	0,24%
11. Витрати підвищення кваліфікації	4166,66	50000	0,06%
Усього	6881872,63	82582471,56	100%

Джерело: розраховано автором

Сукупні поточні витрати підприємства за рік становлять 82582471,56 грн, з яких найбільшу частку займають матеріальні витрати, що є обґрунтованим для виробничої діяльності в харчовій промисловості. Значне фінансове навантаження спричиняє також виплата відсотків за кредитом, що потребує ретельного управління фінансовими потоками. Аналіз витратної структури дозволяє приймати обґрунтовані управлінські рішення з оптимізації витрат і підвищення ефективності функціонування підприємства в перспективі.

Програма виробництва та реалізації продукції м'ясопереробного підприємства «М'ясний делікатес» на трирічний період є ключовим елементом стратегічного планування та фінансового прогнозування. Вона ґрунтується на детальному аналізі попиту, виробничих потужностей і ринкових можливостей щодо збуту різноманітної продукції: від джерки до консервів. Розрахунок обсягів виробництва та реалізації по кожному товарному найменуванню дає змогу

сформувати обґрунтований прогноз доходів, враховуючи динаміку зростання підприємства та перспективи розширення ринку. Наведено в табл. 4.15.

Таблиця 4.15

Програма виробництва та реалізації за три роки грн.

Товар	2025		2026		2027
	Місяць		Квартал		Рік
	1	12	1	4	1
Джеркі	561000	561000	1767150	1767150	7775460
Суджук	330000	330000	1039500	1039500	4573800
Варені ковбаси	792000	792000	2494800	2494800	10977120
Напівкопчені ковбаси	616000	616000	1940400	1940400	8537760
Копчені ковбаси	792000	792000	2494800	2494800	10977120
Ліверні ковбаси	132000	132000	415800	415800	1829520
Сосиски	430100	430100	1354815	1354815	5961186
Сардельки	439450	439450	1384267,5	1384267,5	6090777
Буженина	356400	356400	1122660	1122660	4939704
Шинка	514800	514800	1621620	1621620	7135128
Карбонад	363000	363000	1143450	1143450	5031180
Рулети	293480	293480	924462	924462	4067632,8
Балик	731500	731500	2304225	2304225	10138590
Бастурма	733040	733040	2309076	2309076	10159934,4
М'ясні консерви	99000	99000	311850	311850	1372140
Тушонка	225280	225280	709632	709632	3122380,8
М'ясо у власному соку	140580	140580	442827	442827	1948438,8
Паштети	110000	110000	346500	346500	1524600
М'ясо в желе	112200	112200	353430	353430	1555092
Котлети	290400	290400	914760	914760	4024944
Шашлик	211200	211200	665280	665280	2927232
Фарш	242000	242000	762300	762300	3354120
Усього	8515430	8515430	26823604,5	26823604,5	118023859,8

Джерело: розраховано автором

Згідно з розробленою програмою, загальний обсяг реалізації за 2027 рік становить 118023859,80 грн, що свідчить про поступове зростання у порівнянні з попередніми роками. Подібний підхід дозволяє не лише оцінити економічну

доцільність впровадження нових позицій у виробничу лінійку, але й ефективно розподілити ресурси підприємства.

Планування фінансових результатів діяльності є важливим етапом для оцінки рентабельності проєкту та можливості його сталого розвитку. У таблиці наведено 4.16. прогноз основних економічних показників м'ясопереробного підприємства ТОВ «М'ясний делікатес» на перші три роки функціонування. До розрахунків включено доходи від реалізації продукції, податки, собівартість, витрати на збут, рекламу, транспорт, страхування, комунальні послуги, амортизацію та інші експлуатаційні витрати. Окремо розраховано прибуток до сплати податків, податок на прибуток і чистий прибуток.

Таблиця 4.16

Фінансово-економічні показники діяльності підприємства «М'ясний делікатес» на перспективу трьох років

Показники	Роки		
	1-й	2-й	3-й
1. Доходи від продажу товарів	102185160	107294418	118023859,8
2. Податок на додану вартість	9159860,08	13682671,68	15828560,04
3. Собівартість реалізованої продукції	64185554,02	64185554,02	64185554,02
4. Валовий прибуток	37999605,98	43108863,98	53838305,78
5. Експлуатаційні витрати, в тому числі управлінські витрати, всього:	1719320	1719320	1719320
- заробітна плата	1654320	1654320	1654320
- канцелярське приладдя	60000	60000	60000
- поштові витрати	5000	5000	5000
6. Витрати на збут	84000	84000	84000
8. Комунальні послуги	419446,02	419446,02	419446,02
9. Транспорт	1680000	1680000	1680000
10. Реклама	145000	145000	145000
11. Страхування	198144	198144	198144
12. Податки	125440	125440	125440
13. Відсотки за капітал	11747903,76	11447903,76	11447903,76
14. Амортизація	497550	497550	436050
15. Витрати на науку	50000	50000	50000
17. Прибуток до сплати податків	21332802,2	26742060,2	37533002
18. Податок на прибуток	3839904,4	4813570,84	6755940,36
19. Чистий прибуток	17492897,8	21928489,36	30777061,64

Джерело: розраховано автором

Податок на додану вартість = (Доходи від продажу товарів * 0,20) – ((Сировина * 0,14) + (Матеріали + Експлуатаційні витрати транспорту + Ремонт обладнання + Засоби санітарної гігієни + Придбання приміщення + Витрати на ремонт та дизайн приміщення + Вартість придбання необхідного устаткування + Транспортні витрати) * 0,20) = (102185160 * 0,20) – ((51327228 * 0,14) + (660000 + 1680000 + 480000 + 132000 + 8256000 + 3605000 + 3167000 + 2476800) * 0,20) = 9159860,08

Податок на додану вартість = (Доходи від продажу товарів * 0,20) – ((Сировина * 0,14) + (Матеріали + Експлуатаційні витрати транспорту + Ремонт обладнання + Засоби санітарної гігієни) * 0,20) = (107294418 * 0,20) – ((51327228 * 0,14) + (660000 + 1680000 + 480000 + 132000) * 0,20) = 13682671,68

Податок на додану вартість = (Доходи від продажу товарів * 0,20) – ((Сировина * 0,14) + (Матеріали + Експлуатаційні витрати транспорту + Ремонт обладнання + Засоби санітарної гігієни) * 0,20) = (118023859,8 * 0,20) – ((51327228 * 0,14) + (660000 + 1680000 + 480000 + 132000) * 0,20) = 15828560,04

Собівартість реалізованої продукції = Комунальні платежі + матеріальних витрат без концелярії + Заробітна плата виробничого персоналу + Амортизаційні відрахування придбання необхідного устаткування та транспортні витрати + Послуги інших установ + Витрати на утримання приміщень = 419446,02 + 54279228 + 8169120 + 633400 + 495360 + 144000 + 45000 = 64185554,02

Прибуток до сплати податків = Валовий прибуток - Усі операційні витрати = 37999605,98 - (1719320 + 84000 + 419446,02 + 1680000 + 145000 + 198144 + 125440 + 11747903,76 + 497550 + 50000) = 37999605,98 - 16666803,78 = 21332802,2

Прибуток до сплати податків = 43108863,98 - (1719320 + 84000 + 419446,02 + 1680000 + 145000 + 198144 + 125440 + 11447903,76 + 497550 + 50000) = 43108863,98 - 16366803,78 = 26742060,2

Прибуток до сплати податків = 53838305,78 - (1719320 + 84000 + 419446,02 + 1680000 + 145000 + 198144 + 125440 + 11447903,76 + 436050 + 50000) = 53838305,78 - 16305303,78 = 37533002

Податок на прибуток = Прибуток до сплати податків × 18% = 21332802,2 × 0,18 =

3839904,4

Податок на прибуток = $26742060,2 \times 0,18 = 4813570,84$

Податок на прибуток = $37533002 \times 0,18 = 6755940,36$

Чистий прибуток = Прибуток до сплати податків - Податок на прибуток = $21332802,2 - 3839904,4 = 17492897,8$

Чистий прибуток = $26742060,2 - 4813570,84 = 21928489,36$

Чистий прибуток = $37533002 - 6755940,36 = 30777061,64$

За підсумками фінансового прогнозування спостерігається стабільне зростання показників прибутковості. Зокрема, чистий прибуток підприємства збільшується з 17,49 млн грн у першому році до 30,77 млн грн у третьому, що свідчить про високу рентабельність виробництва та ефективне управління витратами.

Рівень валового прибутку також демонструє позитивну динаміку, зростаючи майже на 42% за три роки. Отримані результати підтверджують доцільність інвестування в розвиток підприємства та забезпечують основу для подальшого стратегічного планування.

Раціональне управління асортиментом та глибокий аналіз маржинальності продукції є ключовими чинниками ефективності діяльності підприємств м'ясопереробної галузі. Одним з найважливіших інструментів є коефіцієнт маржинального доходу, що дозволяє оцінити доцільність виробництва кожного товару з погляду його здатності покривати постійні витрати й генерувати прибуток. Наведено в табл. 4.17.

Таблиця 4.17

Визначення основних характеристик асортименту продукції м'ясопереробного підприємства

Товар	Ціна продажу (грн/кг.)	Змінні витрати (грн/кг)	Прибуток з одиниці	Випуск на рік (кг)	Питома вага, %	Коефіцієнт маржинальності
Джеркі	850	507,53	342,47	7920	3,00	0,4029
Суджук	750	519,81	230,195	5280	2,00	0,3069
Варені ковбаси	300	190,99	109,005	31680	12,00	0,3634
Напівкопчені ковбаси	350	206,53	143,475	21120	8,00	0,4099

Закінчення таблиці 4.17

Копчені ковбаси	360	209,92	150,085	26400	10,00	0,4169
Ліверні ковбаси	200	178,27	21,735	7920	3,00	0,1087
Сосиски	230	191,03	38,97	22440	8,50	0,1694
Сардельки	235	198,70	36,3	22440	8,50	0,1545
Буженина	600	317,49	282,51	7128	2,70	0,4709
Шинка	520	247,27	272,73	11880	4,50	0,5245
Карбонад	550	268,96	281,04	7920	3,00	0,5110
Рулети	460	251,39	208,61	7656	2,90	0,4535
Балик	950	250,49	699,51	9240	3,50	0,7363
Бастурма	980	293,97	686,03	8976	3,40	0,7021
М'ясні консерви	300	277,37	22,63	3960	1,50	0,0754
Тушонка	320	243,95	76,05	8448	3,20	0,2377
М'ясо у власному соку	355	315,97	39,03	4752	1,80	0,1099
Паштети	250	230,81	19,19	5280	2,00	0,0768
М'ясо в желе	340	316,37	23,63	3960	1,50	0,0695
Котлети	220	187,70	32,3	15840	6,00	0,1468
Шашлик	240	209,65	30,35	10560	4,00	0,1265
Фарш	220	192,92	27,08	13200	5,00	0,1231
Усього				264000	100,00	

Джерело: розраховано автором

Коефіцієнт маржинальності = Прибуток з одиниці / Ціна продажу (грн/кг.)

Середня змінна витрата (грн. кг.) 263,9586

Середня ціна товару 435,4545

Середній випуск товару на рік 12000

Середні постійні витрати 794445,35

Середня виручка від реалізації 5225454

Точка беззбитковості у товарному виразі 4632,4451

Точка беззбитковості у товарному виразі = Середні постійні витрати / (Середня ціна товару - Середня змінна витрата грн. кг.)

$794445,35 / (435,4545 - 263,9586) = 4632,4451$

Точка беззбитковості в грошовому виразі 2017219,086

Точка беззбитковості в грошовому виразі = Точка беззбитковості у товарному виразі * Середня ціна товару

$4632,4451 * 435,4545 = 2017219,086$

Загальна сума змінних витрат за рік 3167503,2

Загальна сума змінних витрат за рік = Середня змінна витрата грн. кг. * Середній випуск товару на рік

$263,9586 * 12000 = 3167503,2$

Загальні витрати 3961948,55

Загальні витрати = Середні постійні витрати + Загальна сума змінних витрат за рік
 $794445,35 + 3167503,2 = 3961948,55$ Наведено на рис. 4.7.



Рис. 4.7 Дослідження середньої точки беззбитковості асортименту продукції

Джерело: складено автором

Результати розрахунків свідчать про досягнення задовільного рівня фінансової стабільності підприємства за умови збереження поточної структури витрат та обсягів реалізації. Визначена точка беззбитковості у натуральному виразі становить 4632,45 кг продукції, що при середньорічному обсязі реалізації у 12000 кг дозволяє зробити висновок про значний резерв прибутковості. У грошовому еквіваленті точка беззбитковості становить 2017 219,09 грн, що також суттєво нижче від фактичної виручки підприємства — 5225454 грн. Такий розрив між фактичними і граничними показниками реалізації є свідченням ефективної моделі ціноутворення та раціональної структури змінних витрат. Сумарні витрати

підприємства за аналізований період становлять 3961948,55 грн, з яких 3167,5 тис. грн — змінні витрати, а 794,4 тис. грн — постійні. Співвідношення цих складових підтверджує важливість підтримання оптимального обсягу виробництва для забезпечення рентабельної діяльності. Розрахунок точки беззбитковості як у натуральному, так і у грошовому виразі є важливим інструментом планування та прогнозування, що дозволяє підприємству ефективно контролювати витрати, формувати конкурентну ціну та забезпечувати стабільний прибуток.

У процесі оцінки інвестиційної привабливості проєкту м'ясопереробного підприємства ключовими є показники фінансової ефективності, які дозволяють обґрунтувати доцільність капіталовкладень і визначити перспективи прибутковості. Основними інструментами аналізу виступають грошовий потік, чиста поточна вартість (NPV), внутрішня норма прибутковості (IRR), індекс прибутковості (PI) та термін окупності. Наведені в табл. 4.18. показники розраховані на перші три роки функціонування підприємства з урахуванням стартових інвестицій.

Таблиця 4.18

Показники економічної ефективності м'ясопереробного підприємства «М'ясний делікатес»

Показники	За роками, грн		
	1 – й рік	2 – й рік	3 – й рік
1. Стартовий капітал (початкові інвестиції)	30100000	–	–
2. Грошовий потік	17990447,8	22426039,36	31213111,64
3. Ставка дисконтування	0,25	0,25	0,25
4. Чиста поточна вартість	14392358,24	14352665,19	15981113,15
5. Внутрішня норма прибутковості	– 0,40	0,21	0,53
6. Індекс прибутковості	0,4781	0,4768	0,5309
7. Термін окупності	– 15707641,76	– 1354976,57	14626136,59

Джерело: розраховано автором

Грошовий потік = чистий прибуток + амортизаційні відрахування

$$17492897,8 + 497550 = 17990447,8$$

$$21928489,36 + 497550 = 22426039,36$$

$$30777061,64 + 436050 = 31213111,64$$

$$NPV = \sum_{t=0}^n \frac{S_t}{(1+i)^t} - IC \quad (4.3)$$

S_t – чистий грошовий потік у період t .

i – процентна ставка дисконтування.

IC – величина початкових витрат.

n – кількість періодів.

t – номер періоду часу.

$$NPV = \frac{17990447,8}{(1+0,25)^1} + \frac{22426039,36}{(1+0,25)^2} + \frac{31213111,64}{(1+0,25)^3} - 30100000 =$$

$$= 14392358,24 + 14352665,19 + 15981113,15 - 30100000 = 14626136,59$$

$$0 = NPV = \sum_{t=0}^n \frac{S_t}{(1+IRR)^t} - IC \quad (4.4)$$

S_t – чистий грошовий потік у період t .

n – кількість періодів.

IRR – внутрішня норма прибутку.

IC – загальна вартість початкових інвестицій.

$$PI = \frac{NPV}{IC} \quad (4.5)$$

PI – індекс прибутковості.

NPV – чиста поточна вартість.

IC – загальна вартість початкових інвестицій.

$$PI = (14626136,58 / 30100000) * 100 = 48,59\%$$

$$1 - \text{й рік} = 14392358,24 / 30100000 = 0,4781$$

$$2 - \text{й рік} = 14352665,19 / 30100000 = 0,4768$$

$$3 - \text{й рік} = 15981113,15 / 30100000 = 0,5309$$

$$PI = (0,4781 + 0,4768 + 0,5309) * 100 = 148,5\%$$

$$DPP = \min n = \sum_{i=1}^n \frac{S_t}{(1+r)^i} > IC \quad (4.6)$$

DPP (Discounted Pay – Back Period) – дисконтований термін окупності;

IC (Invest Capital) – розмір первісних інвестицій;

St (Cash Flow) – грошовий потік, що генерується інвестиційним проєктом;

r – ставка дисконтування;

n – термін реалізації проєкту.

1 – й рік = – 30100000 + 14392358,24 = – 15707641,76

2 – й рік = – 15707641,76 + 14352665,19 = – 1354976,57

3 – й рік = – 1354976,57 + 15981113,15 = 14626136,58

DPP = 2 – (– 1354976,57 / 15981113,15) = 2,085 (2 роки 31 день)

Фінансові показники свідчать про поступове підвищення ефективності інвестиційного проєкту протягом трирічного періоду. Незважаючи на від’ємні значення внутрішньої норми прибутковості та терміну окупності в першому році, починаючи з другого року спостерігається покращення IRR зростає до 21 % у другому році і до 53 % у третьому, що перевищує задану ставку дисконтування. Індекс прибутковості також демонструє позитивну динаміку — від 0,4781 до 0,5309, що підтверджує зростання рентабельності вкладених коштів. Індикатори дають змогу комплексно оцінити інвестиційну доцільність і передбачити майбутню прибутковість проєкту. Наведено в табл. 4.19.

Таблиця 4.19

Показники економічної ефективності проєкту

Показники ефективності	Індикатори
1. Ставка дисконтування	0,25
2. Чиста поточна вартість (NPV)	14626136,59
3. Внутрішня норма прибутковості (IRR)	53%
4. Індекс прибутковості (PI)	48,59%
5. Термін окупності (DPP)	2 роки 31 день

Джерело: розраховано автором

Результати розрахунків свідчать про високу інвестиційну привабливість проєкту м'ясопереробного підприємства «М'ясний делікатес» де чиста поточна

вартість становить 14,6 млн грн, внутрішня норма прибутковості досягає 53 %, що суттєво перевищує ставку дисконтування в 25 %. Індекс прибутковості на рівні 48,59 % вказує на ефективне використання вкладених коштів, а термін окупності в 2 роки і 31 день демонструє відносно швидке повернення інвестицій. Сукупно ці показники підтверджують фінансову доцільність реалізації проєкту та його здатність до генерації стабільного прибутку.

4.6. Планування та контроль виробничих процесів за допомогою діаграми Ганта на підприємстві «М'ясний делікатес»

Ефективне планування інвестиційної діяльності підприємства набуває особливого значення, оскільки дозволяє мінімізувати ризики, раціонально використовувати ресурси та досягати поставлених цілей у встановлені терміни. Особливо актуальним це стає у випадку відкриття нового виробництва, що потребує значних фінансових вкладень, скоординованих дій та стратегічного управління всіма етапами реалізації. Саме тому застосування сучасних інструментів планування, таких як діаграма Ганта, є доцільним і виправданим кроком у процесі реалізації інвестиційних проєктів.

Діаграма Ганта дозволяє візуалізувати часову структуру проєкту, відображаючи тривалість та послідовність виконання його основних етапів, а також встановити логічні зв'язки між ними. Це сприяє підвищенню прозорості управління проєктом, дає змогу своєчасно ідентифікувати потенційні вузькі місця, здійснювати моніторинг виконання робіт і вчасно реагувати на можливі затримки або відхилення.

Застосування діаграми Ганта у цьому контексті дозволило побудувати логічну структуру реалізації проєкту, встановити оптимальні часові межі для кожного виду діяльності, а також забезпечити рівномірне навантаження наявних ресурсів. Аналогічний підхід дає змогу визначити критичний шлях проєкту — послідовність завдань, від яких безпосередньо залежить загальна тривалість проєкту. Сприяє своєчасному виявленню потенційних загроз затримок та

ефективному плануванню коригувальних дій.

У результаті впровадження діаграми Ганта в процес реалізації інвестиційного проєкту підприємства «М'ясний делікатес» було досягнуто високої узгодженості між етапами виробничого циклу, забезпечено своєчасне виконання критичних завдань і створено передумови для мінімізації ризиків. Візуалізація графіку виконання робіт сприяла прозорості реалізації проєкту, полегшенню моніторингу та контролю, що є особливо важливим на етапі створення нового виробництва з нуля.

Згідно з діаграмою Ганта, проєкт стартує 1 березня 2025 року з підготовчого етапу, що триває до кінця березня і виконується під керівництвом юриста. Одразу після цього, з 1 квітня до 25 серпня 2025 року, розпочинається реконструкція будівлі — один із найтриваліших етапів (147 днів), за який відповідає директор. У паралельному режимі з 1 травня по 30 вересня здійснюється закупівля обладнання (153 дні), що дозволяє ефективно використовувати час і уникнути простоїв у подальших роботах.

Після завершення реконструкції, 26 серпня 2025 року розпочинається облаштування виробництва, яке триває майже десять місяців (294 дні) до 15 червня 2026 року. У другій половині 2026 року активізуються маркетингові й кадрові заходи: маркетинг розпочинається 1 липня й триває до кінця грудня (184 дні), а підбір персоналу відбувається з 1 серпня до 30 жовтня. Фінальна підготовка охоплює закупівлю сировини та тестовий запуск виробництва (з 30 жовтня по 10 листопада), які відбуваються паралельно.

Графік Ганта є важливим інструментом управління проєктом, оскільки він забезпечує візуалізацію всього життєвого циклу проєкту – від підготовчого етапу до запуску – дозволяючи ефективно контролювати терміни, послідовність і відповідальність за кожен етап. Графік показує хронологічну залежність між завданнями та закріплює відповідальних осіб за конкретними періодами.

Завершальний етап – офіційний запуск підприємства, що триває тиждень (з 25 по 31 грудня 2026 року). Описана логістика забезпечує безперервну реалізацію завдань без суттєвих пауз між етапами, дозволяє зберігати темп реалізації проєкту

та готувати підприємство до повноцінного функціонування на початку 2027 року. Наведено на рис. 4.8.

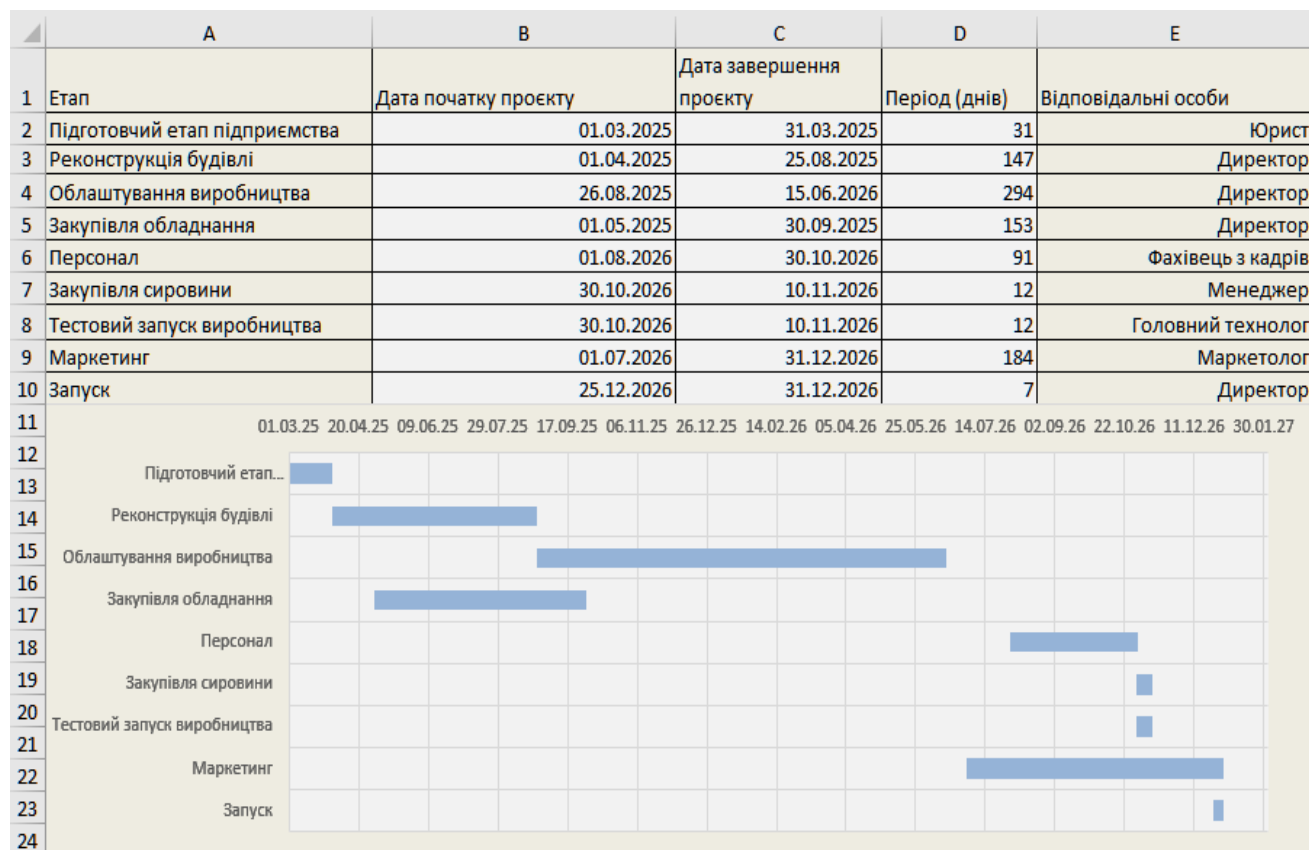


Рис. 4.8 Графік реалізації етапів проєкту створення м'ясопереробного підприємства «М'ясний делікатес»

Джерело: складено автором

Календарний план реалізації інвестиційного проєкту є важливим інструментом управління, що забезпечує координацію між учасниками процесу, злагоджене виконання технічних завдань та дотримання строків. Визначення конкретних відповідальних осіб за кожен етап сприяє персоніфікації відповідальності та ефективному моніторингу реалізації проєкту.

Загальна тривалість проєкту становить близько 22 місяців, що є раціональним терміном для комплексного розгортання виробництва з урахуванням усіх технологічних і організаційних заходів. Дотримання встановленого графіка дозволить своєчасно запустити підприємство «М'ясний делікатес» і розпочати виробничо-господарську діяльність у відповідності до запланованих фінансово-економічних показників.

Висновки до розділу 4.

Систематизовано алгоритм документального оформлення створення товариства з обмеженою відповідальністю, що включає реєстрацію у Єдиному державному реєстрі юридичних осіб, отримання дозвільної документації (ветеринарно-санітарні дозволи, декларації відповідності, сертифікат НАССР), визначення системи оподаткування та кодів КВЕД (10.13, 10.85, 46.32). Обґрунтовано доцільність застосування загальної системи оподаткування з податком на прибуток 18% та ПДВ 20%, що забезпечує можливість співпраці з великими контрагентами та участі у тендерних процедурах. Розраховано сукупне податкове навантаження, включаючи місцеві податки (125440 грн щорічно) та соціальні відрахування (ЄСВ 22% від фонду оплати праці).

Розроблено концептуальну модель виробничого процесу на основі реконструкції існуючої будівлі площею 893 кв. м з організацією спеціалізованих виробничих зон (приймальне відділення, холодильні камери, цехи обвалювання, подрібнення, термічної обробки, пакування, лабораторія контролю якості). Загальна вартість реконструкції становить 3605000 грн з терміном реалізації 63 тижні. Сформовано перелік технологічного обладнання загальною вартістю 3167000 грн, що забезпечує виробничу потужність 1 000 кг продукції на добу з річним енергоспоживанням 4642,88 МВт.год.

Обґрунтовано структуру асортиментного портфеля підприємства, що включає п'ять основних товарних груп: в'ялене та сушене м'ясо (джеркі, суджук), ковбасні вироби (варені, напівкопчені, копчені, ліверні ковбаси, сосиски, сардельки), м'ясні делікатеси (буженина, шинка, карбонад, рулети, балик, бастурма), консерви та паштети, напівфабрикати (котлети, шашлик, фарш). Розраховано коефіцієнти виходу готової продукції для різних товарних категорій (від 1,1 до 2,5 кг сировини на 1 кг продукту), що дозволило визначити місячну потребу у м'ясній сировині 29,48 тонн з диференціацією за видами: курятина (9,58 т), свинина (13,41 т), яловичина (5,10 т), субпродукти (1,39 т).

Встановлено, що найвищу рентабельність демонструють товарні позиції преміального сегмента: балик (699,51 грн/кг прибутку), бастурма (686,03 грн/кг),

джеркі (342,47 грн/кг), буженина (282,51 грн/кг), тоді як найнижчу маржинальність мають паштети (19,19 грн/кг), ліверні ковбаси (21,74 грн/кг) та м'ясо в желе (23,63 грн/кг). Розраховано коефіцієнти маржинальності, що варіюють від 0,0695 для м'яса в желе до 0,7363 для балику, що підтверджує необхідність акцентування на виробництві високомаржинальної продукції.

Сформовано організаційну структуру підприємства лінійно-функціонального типу з чисельністю персоналу 43 особи та щомісячним фондом оплати праці 818 620 грн (з урахуванням ЄСВ). Розроблено систему управління персоналом, що включає механізми підбору кадрів, атестації, професійного навчання, мотивації та просування по службі на основі ключових показників ефективності (KPI).

Розраховано потребу у стартовому капіталі в розмірі 26571850 грн з детальною структуризацією за статтями витрат: придбання приміщення (31,08%), закупівля товарів на два місяці (32,60%), реконструкція (13,57%), обладнання (11,92%), транспортні засоби (9,33%). Джерелами фінансування визначено кредитні ресурси банківських установ у розмірі 30000000 грн за програмою «Доступні кредити 5-7-9» зі ставкою 9% річних строком на 36 місяців з щомісячним ануїтетним платежем 953991,98 грн та загальною переплатою 4343711,27 грн.

Побудовано фінансову модель функціонування підприємства на трирічний період з прогнозованою динамікою основних показників: виручка від реалізації зростає з 102,19 млн грн у першому році до 118,02 млн грн у третьому; чистий прибуток збільшується з 17,49 млн грн до 30,78 млн грн; рентабельність продажів підвищується з 17,1% до 26,1%. Визначено точку беззбитковості у натуральному виразі 4632,45 кг продукції та грошовому еквіваленті 2 017 219,09 грн, що становить 38,6% від планового обсягу реалізації.

Проведено оцінку інвестиційної привабливості проєкту за системою критеріїв ефективності: чиста поточна вартість (NPV) складає 14626136,59 грн при ставці дисконтування 25%, внутрішня норма прибутковості (IRR) досягає 53%, індекс прибутковості (PI) становить 48,59%, дисконтований термін окупності (DPP) визначено на рівні 2 роки 31 день.

РОЗДІЛ 5. ТЕХНІКА БЕЗПЕКИ ТА ОХОРОНА ПРАЦІ ПРИ ВИРОБНИЦТВІ ТА РЕАЛІЗАЦІЇ ПРОДУКЦІЇ М'ЯСОПЕРЕРОБНОГО ВИРОБНИЦТВА

5.1. Охорона праці, техніка безпеки та протипожежний захист на виробництві

На м'ясопереробному підприємстві «М'ясний делікатес» було здійснено розгорнуте дослідження системи організації та функціонування комплексу заходів із забезпечення безпеки трудової діяльності працівників. Центральним об'єктом вивчення стали діючі механізми охорони праці, методи технічного захисту виробничих процесів, а також система попередження й локалізації можливих пожежонебезпечних ситуацій.

М'ясопереробна промисловість відноситься до категорії виробництв із підвищеним рівнем ризику, що зумовлено специфікою технологічних операцій. Робота з високопродуктивним обладнанням, гострими інструментами та сировиною, яка потребує спеціальних умов обробки та зберігання, створює значну ймовірність виникнення травмонебезпечних і аварійних ситуацій. У цьому контексті формування ефективної системи охорони праці є не лише умовою дотримання чинного законодавства, а й ключовим чинником стабільності та безперервності виробничого процесу.

Діяльність підприємства «М'ясний делікатес» регламентується положеннями Закону України «Про охорону праці», державними стандартами безпеки праці, а також галузевими нормативними документами. Для практичної реалізації вимог законодавства функціонує спеціалізований відділ охорони праці, основним завданням якого є систематичний моніторинг умов праці, контроль за дотриманням норм техніки безпеки та розробка профілактичних заходів. Керівництво підприємства демонструє стратегічний та відповідальний підхід до питань безпеки персоналу.

Це знаходить відображення у таких напрямках діяльності:

- систематичне оновлення виробничого обладнання відповідно до сучасних стандартів надійності й ергономіки;
- організація регулярних навчальних програм та інструктажів для персоналу;
- впровадження сучасних методів і технологій ідентифікації та мінімізації професійних ризиків;
- реалізація політики безперервного вдосконалення системи управління охороною праці на засадах превентивності та комплексності.

Відділ охорони праці координує взаємодію між усіма структурними підрозділами підприємства у сфері забезпечення безпеки. Його діяльність включає проведення планових і позапланових перевірок робочих місць, оцінку відповідності умов праці встановленим нормам та розробку рекомендацій для усунення виявлених недоліків.

Особлива увага приділяється формуванню корпоративної культури безпеки серед працівників. З цією метою організовуються індивідуальні та колективні заняття з правил безпечної експлуатації обладнання, відпрацювання алгоритмів дій у разі аварійних чи пожежонебезпечних ситуацій. Даний спосіб забезпечує не лише підвищення рівня обізнаності персоналу, а й формування відповідального ставлення кожного працівника до дотримання вимог охорони праці.

Система забезпечення безпеки трудової діяльності на підприємстві «М'ясний делікатес» базується на інтегрованому підході, який поєднує нормативно-правове регулювання, технічні рішення, організаційні заходи та освітньо-виховну роботу з персоналом. Зазначене дозволяє мінімізувати виробничі ризики та гарантувати стабільність функціонування підприємства в умовах сучасного конкурентного середовища.

Система технічної безпеки на підприємстві «М'ясний делікатес» розглядається як багатокомпонентний комплекс заходів, спрямованих на зниження рівня виробничих ризиків і створення безпечних умов праці для всього персоналу. Особлива увага приділяється безпечній експлуатації технологічного обладнання, яке є основою виробничого процесу та включає різальні машини, куттери, фарширувальні установки, термічні агрегати та холодильне устаткування.

Кожна одиниця техніки оснащується системами багаторівневого захисту: аварійного зупину, блокувальними пристроями, захисними кожухами, а також світловою та звуковою сигналізацією, що попереджає про відхилення у роботі механізмів. Регулярне технічне обслуговування здійснюється кваліфікованими інженерами та механіками відповідно до затвердженого планово-попереджувального графіка. Подібна стратегія дає змогу підтримувати оптимальний технічний стан обладнання, своєчасно виявляти приховані несправності та запобігати аварійним ситуаціям, що становлять загрозу для працівників.

Окремим напрямом є забезпечення безпеки при роботі з ріжучими інструментами, зокрема ножами та спеціальними м'ясницькими пристроями. Працівники забезпечуються захисними рукавицями з кольчужного плетіння, які значною мірою знижують ризик порізів і механічних пошкоджень. Робочі місця додатково оснащуються підставками для зберігання інструментів, а також системами їх санітарної обробки та дезінфекції, що відповідає вимогам гігієни та харчової безпеки.

Не менш важливою складовою технічної безпеки є ергономічна організація робочого простору. З цією метою виробничі столи мають оптимальну висоту, що мінімізує фізичне навантаження на працівників, а виробничі приміщення обладнані сучасними системами вентиляції та достатнім рівнем освітлення. Підлоги виготовлені з водостійких антиковзких матеріалів із рифленою поверхнею, що суттєво знижує ймовірність падінь та інших травмонебезпечних інцидентів. Система індивідуального захисту персоналу на підприємстві включає цілий комплекс спеціалізованого спорядження, адаптованого до специфічних умов м'ясопереробного виробництва.

Кожен співробітник отримує індивідуальний набір засобів захисту, який враховує характер виконуваних ним робіт. Основними елементами такого комплексу є:

- спеціальний робочий одяг із водовідштовхувальними властивостями, що захищає від контакту з біологічними та хімічними речовинами;

- захисне взуття з протиковзною підошвою та металевими підносками, яке мінімізує ризики механічних травм;
- захисні шоломи для роботи у зонах з підвищеною ймовірністю механічних ушкоджень;
- додаткові засоби захисту органів дихання та зору для співробітників, що мають справу з хімічними реагентами або працюють у середовищах із високою концентрацією пилу та випарів.

Особливу категорію засобів індивідуального захисту становлять пристрої для запобігання механічним травмам. Серед них найбільш поширеними є кольчужні рукавиці, фартухи з термостійкого матеріалу, які перешкоджають потраплянню гарячих рідин на тіло, а також спеціальні захисні окуляри, що запобігають пошкодженням органів зору від механічних частинок.

Важливим аспектом системи безпеки є контроль за правильним і своєчасним використанням індивідуальних засобів захисту. Відповідальність за дотримання цих вимог покладається на майстрів змін та спеціалістів відділу охорони праці. Вони здійснюють регулярні перевірки стану захисного спорядження, фіксують випадки його зношування та організовують своєчасну заміну.

Технічна безпека на підприємстві «М'ясний делікатес» реалізується через інтегрований підхід, що охоплює:

1. організаційні заходи (інструктажі, навчання, контроль за дотриманням правил);
2. технічні рішення (оснащення обладнання захисними механізмами та сигналізацією);
3. інженерно-ергономічні рішення (оптимізація робочого простору та умов праці);
4. систему індивідуального захисту (засоби спеціального одягу, взуття та спорядження).

Комплексне впровадження цих заходів сприяє зниженню рівня виробничого травматизму, підвищенню ефективності праці та забезпеченню стабільності функціонування підприємства в умовах високої інтенсивності виробничих

процесів.

Система протипожежної безпеки на підприємстві «М'ясний делікатес» являє собою інтегрований комплекс технічних, організаційних та профілактичних заходів, адаптованих до специфіки м'ясопереробного виробництва. Основна мета цієї системи – забезпечення своєчасного виявлення джерел займання, ефективне гасіння пожеж та мінімізація можливих наслідків для персоналу, виробничих потужностей і готової продукції.

Виробничі та допоміжні приміщення обладнані автоматизованою системою пожежної сигналізації, що включає димові, теплові та комбіновані датчики. Вони забезпечують раннє виявлення загоряння, що дозволяє вчасно активувати систему оповіщення та вжити необхідних заходів реагування.

У зонах з підвищеним ризиком виникнення пожеж (термічні камери, холодильні установки, електрощитові) додатково встановлені системи автоматичного пожежогасіння з використанням води, пінних складів або інертних газів, що дає можливість швидко локалізувати вогнище займання без суттєвої шкоди для обладнання.

Особливий акцент робиться на захисті електроустановок і технологічного обладнання, оскільки вони є одними з найбільш вразливих об'єктів у контексті виникнення пожеж. Усі електромережі оснащені автоматичними вимикачами, пристроями захисного відключення та системами заземлення. З метою превентивного контролю регулярно проводяться термографічні обстеження електричних вузлів, що дозволяє своєчасно виявити перегрів контактів і знизити ризик займання.

Важливим компонентом системи є організація евакуаційних заходів. Для цього розроблено детальні схеми евакуаційних шляхів, які розміщені у доступних для персоналу місцях у всіх виробничих і адміністративних приміщеннях. Аварійні виходи постійно утримуються у справному стані, обладнані системами аварійного освітлення й позначені фотолюмінесцентними покажчиками. Регулярне проведення тренувальних евакуацій сприяє відпрацюванню алгоритмів дій персоналу в умовах надзвичайної ситуації та формує практичні навички швидкого

реагування.

Протипожежна безпека на підприємстві реалізується через поєднання сучасних технічних засобів і чітко налагоджених організаційних процедур, що забезпечує високий рівень захисту як працівників, так і виробничого процесу.

З огляду на специфіку м'ясопереробного виробництва, де існує висока ймовірність мікробіологічного забруднення, санітарно-гігієнічна безпека набуває стратегічного значення. Система заходів у цій сфері спрямована на підтримання відповідного рівня гігієни виробничих процесів, забезпечення якості кінцевої продукції та захист здоров'я персоналу.

Ключовим елементом є підтримання оптимального мікроклімату у виробничих приміщеннях. Для цього використовуються сучасні системи вентиляції та кондиціонування, що дозволяють регулювати температуру й вологість відповідно до технологічних вимог. Контроль за параметрами мікроклімату здійснюється постійно, що унеможливорює утворення умов, сприятливих для розвитку патогенної мікрофлори.

Не менш важливим є забезпечення підприємства якісною водою, яка відповідає санітарно-гігієнічним нормам. Система водопостачання включає багаторівневі етапи очищення та знезараження, а якість води регулярно перевіряється у лабораторних умовах. Каналізаційні стоки перед скиданням у міську мережу проходять багатоступеневу систему очищення, що запобігає негативному впливу на довкілля.

Суттєву роль відіграють дезінфекційні заходи, які передбачають регулярну санітарну обробку поверхонь, що контактують із продукцією. Для цього застосовуються сучасні екологічно безпечні дезінфектанти, здатні ефективно знищувати патогенну мікрофлору без утворення токсичних залишків. Виробничі цехи, інвентар та обладнання проходять планові процедури очищення відповідно до затверджених графіків, що узгоджені з вимогами системи НАССР (Hazard Analysis and Critical Control Points).

Важливою складовою санітарної безпеки є медико-профілактична робота з персоналом. Працівники підприємства проходять регулярні медичні огляди, а

також інструктажі та навчання з питань особистої гігієни. Вказане дозволяє мінімізувати ризик потрапляння збудників інфекцій у виробниче середовище та гарантує відповідність продукції санітарним стандартам.

Система санітарно-гігієнічної безпеки на підприємстві «М'ясний делікатес» базується на комплексному підході, що охоплює контроль мікроклімату, якість водопостачання, багаторівневу систему очищення та дезінфекції, а також профілактичні заходи щодо здоров'я працівників. У поєднанні з сучасними стандартами управління якістю це дозволяє гарантувати високу безпечність та конкурентоспроможність готової продукції на ринку.

Організація системи навчання з охорони праці на підприємстві «М'ясний делікатес» ґрунтується на принципах безперервності, системності та превентивності, що відповідає сучасним підходам до управління професійними ризиками у виробничій сфері.

Основною метою такої системи є формування у працівників необхідних компетенцій у сфері безпеки праці, розвиток навичок швидкого реагування у разі виникнення небезпечних ситуацій та підвищення рівня корпоративної культури безпеки.

Програми підготовки персоналу формуються з урахуванням специфіки кожного робочого місця і включають як теоретичні знання з охорони праці, так і практичні навички роботи з обладнанням, інструментами та індивідуальними засобами захисту. Унікальна позиція забезпечує комплексне засвоєння знань, орієнтоване на мінімізацію професійних ризиків.

Види інструктажів та їх значення:

1. Вступний інструктаж - проводиться для всіх новоприйнятих працівників.
2. Первинний інструктаж на робочому місці - деталізує особливості конкретного виробничого процесу.
3. Повторні інструктажі - організовуються з певною періодичністю з метою закріплення раніше засвоєних знань.
4. Позапланові інструктажі - проводяться у випадках модернізації технологічних процесів.

Для керівників структурних підрозділів і технічних спеціалістів розроблені поглиблені програми навчання, які включають питання управління ризиками, планування заходів безпеки, проведення оцінки небезпек та організацію розслідування виробничих інцидентів. Крім того, на підприємстві практикується участь керівного складу у галузевих семінарах і конференціях, що сприяє обміну передовим досвідом та інтеграції найкращих практик у сфері охорони праці.

Аналіз системи охорони праці та техніки безпеки на підприємстві показав її високий рівень організації та відповідність діючим державним і міжнародним нормативам. Комплексний підхід до управління безпекою поєднує технічні, організаційні та навчальні заходи, що створює ефективну багаторівневу систему захисту.

Серед сильних сторін системи варто відзначити:

- наявність сучасного технічного обладнання з підвищеним рівнем захисту;
- регулярність і системність навчання персоналу;
- ефективну систему моніторингу та контролю ризиків;
- орієнтацію керівництва на превентивні заходи та постійне вдосконалення системи.

Для подальшого розвитку системи навчання і контролю за безпекою доцільним є:

1. Впровадження цифрових технологій у навчальний процес (використання інтерактивних тренажерів, симуляторів небезпечних ситуацій, електронних тестових систем).
2. Розширення програм професійного навчання із включенням міжнародних стандартів (ISO 45001, НАССР).
3. Проведення регулярних незалежних аудитів системи охорони праці зовнішніми експертами для об'єктивної оцінки ефективності.

Ефективна система охорони праці не лише знижує ймовірність виникнення нещасних випадків, але й сприяє стабільному функціонуванню підприємства, підвищенню продуктивності праці та гарантуванню високої якості м'ясної продукції.

5.2. Особливості регламентації та контролю дотримання вимог під час виходу готової продукції м'ясопереробного виробництва на ринок

У структурі м'ясопереробної галузі «М'ясний делікатес» було проведено аналіз нормативно-правових засад та механізмів контролю, які забезпечують безпечний вихід готової продукції на ринок. Система регламентації діяльності підприємства являє собою багаторівневу структуру, що охоплює законодавчі, технічні та організаційні аспекти функціонування м'ясопереробного виробництва.

Виробництво м'ясної продукції має підвищені вимоги до безпечності, тому ключову роль відіграє Закон України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів». Даний нормативний акт гармонізований із європейським законодавством і встановлює правові засади системи контролю, включаючи правила маркування, простежуваності та впровадження принципів системи НАССР (аналіз небезпечних факторів і контроль у критичних точках).

Особливу сферу регламентації охоплює Закон України «Про ветеринарну медицину», який передбачає здійснення ветеринарно-санітарного контролю на всіх етапах виробництва. Цей закон визначає вимоги до стану здоров'я тварин, умов їхнього утримання та транспортування, а також процедури запобігання поширенню інфекційних захворювань. У результаті готова продукція супроводжується ветеринарними сертифікатами, які підтверджують її безпечність і відповідність встановленим стандартам.

Додатково діють державні санітарні норми та правила, зокрема «Медичні вимоги до якості та безпечності харчових продуктів та продовольчої сировини», затверджені МОЗ України. Ці норми передбачають контроль за мікробіологічними показниками, вмістом важких металів, пестицидів, залишків ветеринарних препаратів та інших токсичних речовин у готовій продукції.

Окреме місце у системі регулювання займає Закон України «Про технічні регламенти та процедури оцінки відповідності», який визначає правила технічного контролю продукції. На підприємстві впроваджені процедури відбору зразків, лабораторних випробувань та перевірок відповідності. Кожна партія готової

продукції супроводжується декларацією виробника, результатами внутрішніх лабораторних досліджень і, за потреби, сертифікатами відповідності.

У господарюючому суб'єкті діє система управління якістю, яка передбачає постійний моніторинг виробничих процесів та перевірку критичних точок. При розробці нових видів продукції проводиться аналіз можливих небезпечних факторів, що дозволяє мінімізувати ризики на етапі виходу товару на ринок. Важливою складовою є ведення трасабельності (простежуваності) продукції, що забезпечує можливість відстеження походження сировини і руху товару від виробника до кінцевого споживача.

Функціонування м'ясопереробного виробництва «М'ясний Делікатес» відбувається в умовах суворої нормативно-правової регламентації. Згідно з положеннями Закону України «Про ліцензування видів господарської діяльності», діяльність у сфері переробки м'яса та виготовлення харчових продуктів потребує отримання спеціальних дозволів та ліцензій. Ліцензійні умови визначають обов'язкові вимоги до технологічних процесів, рівня санітарно-гігієнічного забезпечення, безпечності виробничих потужностей, а також професійної підготовки персоналу.

У межах законодавчо встановленої системи державного нагляду підприємство перебуває під постійним контролем уповноважених органів. Регулярно здійснюються планові та позапланові перевірки, спрямовані на оцінку відповідності санітарно-епідеміологічним нормам, ветеринарним вимогам і технічним регламентам. Будь-яке виявлене порушення ліцензійних умов може стати підставою для обмеження, тимчасового зупинення або навіть анулювання ліцензії.

Важливим напрямом розвитку підприємства є гармонізація стандартів із європейськими вимогами, що дозволяє підвищити рівень довіри до продукції та розширювати ринки збуту. Використання принципів європейського харчового законодавства, зокрема простежуваності виробничих партій, контролю за використанням харчових добавок і маркуванням продукції, сприяє формуванню конкурентоспроможності підприємства на внутрішньому та зовнішньому ринках.

Ефективність функціонування підприємства «М'ясний Делікатес» та успішний вихід його продукції на ринок можливі лише за умови неухильного дотримання всіх нормативно-правових вимог, систематичного контролю якості та впровадження інноваційних технологій. Комплексність регламентації та постійне вдосконалення внутрішніх стандартів управління якістю гарантують не лише безпечність м'ясної продукції, але й захист прав споживачів.

Висновки до розділу 5.

Визначено комплексний характер системи управління якістю, яка інтегрує традиційні методи контролю з новітніми технологіями та міжнародними стандартами. Впровадження принципів НАССР забезпечує ідентифікацію та контроль критичних точок у виробничому процесі, що гарантує безпечність продукції для кінцевих споживачів. Система простежуваності від сировини до готового виробу створює додаткові гарантії якості й дозволяє оперативно реагувати на можливі відхилення від встановлених параметрів.

Проаналізовано охорону праці та безпеки виробництва, яка побудована відповідно до сучасних вимог і охоплює технічні засоби захисту, навчально-інструктажні заходи, використання засобів індивідуального захисту та постійний моніторинг виробничого середовища. Превентивний підхід до управління ризиками сприяє мінімізації потенційних небезпек і створює умови для стабільного функціонування підприємства. Діяльність підприємства ґрунтується на суворому дотриманні чинного українського законодавства та поступовому наближенні до європейських вимог. Це створює передумови для розширення географії збуту, підвищення конкурентоспроможності продукції та зміцнення позицій на внутрішньому й міжнародному ринках. Підприємство «М'ясний делікатес» може бути прикладом раціональної організації м'ясопереробного виробництва, яке поєднує високу якість продукції, інноваційні технологічні рішення, соціальну відповідальність і прагнення до екологічної безпечності. Подальший розвиток підприємства пов'язаний із цифровізацією виробничих процесів, розширенням асортименту функціональних продуктів та активним укріпленням позицій на регіональних і національних ринках.

ВИСНОВКИ

1. Оцінено, що ринкове середовище м'ясопереробної галузі України функціонує в умовах структурних дисбалансів та дефіциту сировинної бази (скорочення виробництва м'яса на 6,6-23,5% у 2018–2023 роках з критичним падінням у 2022 році, але з подальшим відновленням у 2023 році), що стримує реалізацію експортного потенціалу, незважаючи на зростання експорту м'яса птиці та субпродуктів. До системних проблем віднесено технологічну відсталість, високу собівартість, обмежений доступ до фінансування та необхідність гармонізації національних санітарно-ветеринарних стандартів із вимогами ЄС, що зумовлено імплементацією Угоди про асоціацію та регулюється широким комплексом законодавчих актів. Українська модель, що перебуває на етапі трансформації та демонструє диференціацію рентабельності (8-15% для інтегрованих холдингів проти 2-5% для переробки червоного м'яса), має значний невикористаний потенціал, реалізація якого потребує фінансового стимулювання тваринництва, модернізації виробничих потужностей, розвитку кластерних структур та впровадження цифрових технологій.

2. Вирішено, що методологічна база дослідження галузевих проблем м'ясопереробної промисловості базується на системному, діалектичному та інноваційному підходах, доповнених економетричним моделюванням та фінансовою діагностикою для прогнозування та оптимізації ресурсного потенціалу. Встановлено, що технологічна застарілість, фрагментованість структури та кадровий дефіцит є критичними факторами стримування розвитку, у відповідь на що обґрунтовано доцільність формування кластерної моделі організації виробництва для досягнення синергетичного ефекту.

3. Спроектовано ефективну стратегію просування нових товарів на ринок м'ясопереробної продукції, що ґрунтується на глибинному дослідженні споживчих потреб та адаптації до трансформації преференцій у бік екологічності, натуральності та функціональності продукції, враховуючи, що попит детермінується економічними, сезонними, соціально-культурними та маркетинговими факторами. На основі багатофакторного аналізу конкурентних

позицій обґрунтовано пріоритетні напрями їх посилення, які включають інтенсифікацію маркетингових комунікацій через цифрові канали, оптимізацію дистрибуції шляхом розширення партнерських мереж із роздрібом, модернізацію інфраструктури (зокрема через лізингові механізми) та формування диференційованого портфеля продукції з акцентом на преміальний та функціональний сегменти.

4. Започатковано бізнес – ідею для створення товариства з обмеженою відповідальністю «М'ясний делікатес» було виконано низку ключових організаційно-правових і господарських заходів, спрямованих на забезпечення легальної діяльності підприємства у сфері м'ясопереробки. Підприємство пройшло державну реєстрацію в ЄДР, підготувало установчі документи, обрало загальну систему оподаткування, відкрило банківський рахунок для здійснення безготівкових операцій і почало процедуру отримання відповідних дозволів та сертифікатів. ТОВ «М'ясний делікатес» визначило основні напрями своєї діяльності відповідно до КВЕДів 10.13, 10.85 та 46.32, що дозволяє здійснювати повний цикл виробництва та реалізації м'ясної продукції. Було організовано процес працевлаштування персоналу з дотриманням норм охорони праці, санітарного контролю та професійного навчання для стабільного функціонування підприємства на ринку харчової продукції.

5. Проаналізовано виробничий процес реалізації проєкту товариства з обмеженою відповідальністю «М'ясний делікатес» було проведено комплекс заходів, спрямованих на створення ефективної виробничої системи з виготовлення м'ясної продукції. Розроблено детальний бізнес-план, визначено місце розташування та здійснено реконструкцію виробничих приміщень із урахуванням вимог санітарно-гігієнічних та екологічних стандартів. Закуплено та встановлено сучасне спеціалізоване обладнання, яке дозволяє реалізовувати повний технологічний цикл — від обробки сировини до пакування готової продукції. Проєкт враховує також забезпечення належних умов праці для персоналу та впровадження системи НАССР, що гарантує безпечність харчових виробів. ТОВ «М'ясний делікатес» уклало угоди з провідними постачальниками м'ясної

сировини та харчових інгредієнтів, що забезпечує стабільність виробничого процесу та відповідність продукції міжнародним стандартам. Аналіз виробничих потужностей, енерговитрат та технологічних процесів дозволив визначити оптимальні обсяги випуску продукції та шляхи зниження витрат.

6. Окреслено структуру організаційної діяльності товариства з обмеженою відповідальністю «М'ясний делікатес» була сформована лінійно-функціональна структура управління, яка забезпечує ефективну координацію виробничих і адміністративних процесів. Згідно з цією моделлю, управління підприємством здійснюється директором, який реалізує стратегічні завдання, тоді як функціональні підрозділи — відділ збуту, бухгалтерія, кадровий відділ, технологічна служба — відповідають за реалізацію спеціалізованих функцій. Стандартний метод забезпечує чіткий розподіл повноважень, контроль за якістю продукції, а також узгоджену діяльність усіх підрозділів, що дозволяє досягти високого рівня керованості підприємством. Кадрова політика ТОВ «М'ясний делікатес» ґрунтується на принципах професіоналізму, безперервного розвитку персоналу та ефективного управління людськими ресурсами. Підприємство активно інвестує у навчання, стажування й сертифікацію працівників, а також співпрацює з освітніми закладами для підготовки молодих фахівців.

7. Розроблено асортимент продуктової лінійки, що охоплює основні категорії м'ясної продукції — в'ялені вироби, ковбасні вироби, м'ясні делікатеси, консерви, паштети та напівфабрикати. Кожна група продукції розроблена з урахуванням сучасних споживчих потреб, технологічних стандартів і вимог до безпечності (НАССР, ISO 22000, ДСТУ). Технології виробництва включають широкий спектр процесів — від ферментації та копчення до вакуумного пакування й стерилізації, що забезпечує високу якість, тривалий термін зберігання та відповідність міжнародним вимогам. Застосування інноваційних рішень у рецептурі та маркуванні продукції посилює конкурентні переваги фірми на внутрішньому та зовнішньому ринках. Особливу увагу приділено якості сировини, відповідності органолептичних властивостей продукції, а також правовому захисту авторських рецептур і технологій через систему патентування та комерційної таємниці.

Проведений аналіз рентабельності виробництва дозволив оптимізувати асортимент з урахуванням життєвого циклу товарів, цінових сегментів і купівельної спроможності споживачів.

8. Засновано стратегію просування нових товарів, здійснено всебічний аналіз конкурентного середовища та цільових сегментів споживачів і каналів дистрибуції. Компанія визначила ключові конкурентні переваги продукції, що базуються на якості, натуральному складі та відповідності міжнародним стандартам безпеки. Обрано найбільш перспективні ринки збуту, включаючи супермаркети, ресторани, кафе та спеціалізовані гастрономічні магазини, з акцентом на преміум-сегмент, де конкуренція є менш інтенсивною, а попит стабільно високим. Водночас було проведено дослідження ринку Одеси та Одеської області, що дозволило ідентифікувати основних конкурентів і сформувавши відповідні заходи для посилення позицій бренду. У результаті сформовано стратегічні напрями для підвищення конкурентоспроможності, які включають удосконалення технологічних процесів, активізацію маркетингових кампаній, розширення асортименту та посилення партнерських зв'язків. Значну увагу приділено формуванню впізнаваного бренду та використанню сучасних інструментів просування.

9. Сформовано повноцінний бюджет підприємства з урахуванням структури капіталовкладень, джерел фінансування та прогнозованих витрат. Стартовий капітал включав значні інвестиції в реконструкцію приміщень, закупівлю обладнання, транспорт, маркетинг та інші компоненти, що забезпечують початок виробничої діяльності. Основним джерелом фінансування став ануїтетний кредит обсягом 30 млн грн, отриманий через державну програму «Доступні кредити 5–7–9». Загальна вартість реалізації проєкту на стартовому етапі становить понад 26,5 млн грн, з яких майже третина припадає на закупівлю сировини, що відображає ресурсомісткий характер виробництва. Аналіз структури витрат підтвердив необхідність раціонального розподілу ресурсів і контролю за кредитними зобов'язаннями. Економічна оцінка проєкту свідчить про його високу фінансову ефективність. Річні витрати підприємства склали понад 82 млн грн, однак дохід від

реалізації перевищив 118 млн грн у третій рік діяльності, що забезпечило стабільне зростання чистого прибутку — з 17,49 до 30,77 млн грн. Розрахунок точки беззбитковості показав значний запас прибутковості, що підтверджує ефективну модель ціноутворення. Інвестиційні показники ($NPV = 14,6$ млн грн, $IRR = 53 \%$, $PI = 48,59 \%$, термін окупності — 2 роки і 31 день) засвідчують високу привабливість проекту.

10. Забезпечено комплексний характер системи управління якістю на підприємстві «М'ясний делікатес», що поєднує традиційні методи контролю з новітніми технологіями та міжнародними стандартами, зокрема впровадженням принципів НАССР для ідентифікації критичних точок і гарантування безпечності продукції. Система простежуваності від сировини до готового виробу створює додаткові гарантії якості й дозволяє оперативно реагувати на відхилення. Паралельно, охорона праці та безпека виробництва побудована на превентивному підході до управління ризиками, охоплюючи технічні засоби захисту, навчання та моніторинг, що мінімізує небезпеки та створює умови для стабільного функціонування. Діяльність підприємства ґрунтується на суворому дотриманні чинного українського законодавства та поступовому наближенні до європейських вимог, що розширює географію збуту та підвищує конкурентоспроможність.

Список використаних джерел

1. Леськів І. М. Інституційні передумови формування ефективного ринку м'яса в Україні / І. М. Леськів // Економіка АПК. – 2022. – № 4. – С. 23–29.
2. Маркіна І. А., Большакова Є. В., Бергер А. М. Тенденції розвитку м'ясного ринку України / І. А. Маркіна, Є. В. Большакова, А. М. Бергер // Продовольчі ресурси. – 2023. – № 1. – С. 14–22.
3. Копитець Н. В., Волошин В. І. Вплив економічних реформ на ефективність м'ясопереробних підприємств / Н. В. Копитець, В. І. Волошин // Вісник аграрної економіки. – 2021. – № 2. – С. 45–51.
4. Маховський Д. І. Особливості функціонування регіонального ринку м'яса / Д. І. Маховський // Економічний простір. – 2020. – № 7. – С. 33–38.
5. Винникова Л. В., Шевченко І. А., Притульська Н. В., Пасічний В. В. Сучасні технологічні підходи до вдосконалення м'ясної продукції / Л. В. Винникова та ін. // Харчова промисловість. – 2023. – № 3. – С. 61–67.
6. Гринченко Н. Г., Страшинський І. А., Головкин М. П., Гуц В. П., Сухенко В. О. Управління якістю в м'ясопереробній галузі / Н. Г. Гринченко та ін. // Стандартизація, сертифікація, якість. – 2022. – № 6. – С. 17–25.
7. Мудрак Р. І., Музика Б. М. Проблеми сировинного забезпечення м'ясної промисловості України / Р. І. Мудрак, Б. М. Музика // Продовольча індустрія. – 2021. – № 2. – С. 49–53.
8. Шевченко Л. М., Галич О. В., Заїнчковський А. О. Інноваційна діяльність м'ясопереробних підприємств як фактор підвищення їх конкурентоспроможності / Л. М. Шевченко, О. В. Галич, А. О. Заїнчковський // Інноваційна економіка. – 2023. – № 5. – С. 28–34.
9. Skilky-skilky.info. (2023, 30 грудня). Структура споживання окремих видів м'яса в Україні у 2021–2023 рр. Отримано з https://www.researchgate.net/publication/384133200_Perspektivi_ukrainskogo_eksportu_masa_tvarin
10. Національна академія аграрних наук України. (2023). Тенденції розвитку м'ясного тваринництва в контексті забезпечення продовольчої безпеки. Журнал

«Економіка АПК». Отримано з <https://eapk.com.ua/uk/journals/tom-24-7-2017/tendentsiyi-rozvitku-m-yasnogo-tvarinnitstva-v-konteksti-zabezpechennya-prodovolchoyi-bezpeki>

11. Шевченко, І., Притульська, Н., Пасічний, В. (2023). Інноваційні підходи до розвитку м'ясопереробної галузі України. Журнал «Агроінновації».
12. Господарський кодекс України: Закон України від 16.01.2003 р. № 436-IV. Відомості Верховної Ради України. 2003. № 18–22. Ст. 144.
13. Цивільний кодекс України: Закон України від 16.01.2003 р. № 435-IV. Відомості Верховної Ради України. 2003. № 40–44. Ст. 356.
14. Закон України «Про підприємства в Україні» від 27.03.1991 р. № 887-XII. Відомості Верховної Ради України. 1991. № 24. Ст. 272.
15. Закон України «Про державну реєстрацію юридичних осіб, фізичних осіб-підприємців та громадських формувань» від 15.05.2003 р. № 755-IV. Відомості Верховної Ради України. 2003. № 31–32. Ст. 263.
16. Закон України «Про захист економічної конкуренції» від 11.01.2001 р. № 2210-III. Відомості Верховної Ради України. 2001. № 12. Ст. 64.
17. Закон України «Про ліцензування видів господарської діяльності» від 02.03.2015 р. № 222-VIII. Відомості Верховної Ради України. 2015. № 23. Ст. 158.
18. Закон України «Про бухгалтерський облік та фінансову звітність в Україні» від 16.07.1999 р. № 996-XIV. Відомості Верховної Ради України. 1999. № 40. Ст. 365.
19. Податковий кодекс України: Закон України від 02.12.2010 р. № 2755-VI. Відомості Верховної Ради України. 2011. № 13–17. Ст. 112.
20. Кодекс законів про працю України: Закон України від 10.12.1971 р. № 322-VIII. Відомості Верховної Ради УРСР. 1971. № 50. Ст. 375.
21. Закон України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів» від 23.12.1997 р. № 771/97-ВР. Відомості Верховної Ради України. 1998. № 19. Ст. 98.
22. Закон України «Про ветеринарну медицину» від 25.06.1992 р. № 2498-XII. Відомості Верховної Ради України. 1992. № 41. Ст. 599.
23. Закон України «Про технічні регламенти та процедури оцінки відповідності»

від 01.12.2005 р. № 3164-IV. Відомості Верховної Ради. 2006. № 12. Ст. 101.

24. Наказ Міністерства охорони здоров'я України «Про затвердження Державних санітарних норм та правил "Медичні вимоги до якості та безпечності харчових продуктів та продовольчої сировини"» від 29.12.2012 р. № 1130. Офіційний вісник України. 2013. № 6. Ст. 234.

25. Кравченко М. С., Романчук Р. С., Баш С. О. Формування маркетингової стратегії промислового підприємства в умовах кризи // Центральнотукраїнський науковий вісник. Економічні науки. 2023. Вип. 10(43). С. 126–132.

26. Господарський кодекс України: Закон України від 16.01.2003 № 436-IV [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/436-15>

27. Закон України «Про державну реєстрацію юридичних осіб, фізичних осіб – підприємців та громадських формувань» від 15.05.2003 № 755-IV [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/755-15>

28. ДСТУ ISO 22000:2019. Системи управління безпечністю продуктів. Вимоги до будь-якої організації харчового ланцюга. – [Київ]: ДП «УкрНДНЦ», 2019.

29. Тарасюк Г. М., Шваб Л. І. Планування діяльності підприємства: навч. посіб. Київ: Каравела, 2005. 312 с.

30. Перша ріелторська компанія нерухомість Одеси: веб-сайт. URL: <https://1realty.ua/uk/objects/prodazha-pomeshheniya-893-kv-m-na-ul-bugaevskaya/#> (дата звернення: 12.03.2025)

31. Аналіз м'ясного і ковбасного ринку ТОП-1000 компаній України [Електронний ресурс] // Top-1000.com.ua. – Режим доступу: <https://top-1000.com.ua>

32. Програма «доступні кредити 5–7–9». Дія : веб-сайт. URL: <https://business.diia.gov.ua/en/cases/antikrizovi-risenna/kredit-do-60-mln-grn-bud-akomu-ukrainskomu-pidpriemstvu-pid-0-na-cas-voennogo-stanu-za-programou-5-7-9> (дата звернення: 03.04.2025)

33. Приватбанк – учасник програми «доступні кредити 5–7–9%»: веб-сайт. URL: <https://privatbank.ua/business/5-7-9> (дата звернення: 04.04.2025)

34. Податковий кодекс України : Закон України від 02.12.2010 р. № 2755-VI. Відомості Верховної Ради України (ВВР), 2011, № 13–14, № 15–16, № 17, ст.112

Додатки

	A	B	C	D
1	Чиста поточна вартість (NPV)			
2	Період, T (рік)	Початкові витрати, IC	Грошовий потік, CF	Дисконтований грошовий потік, DCF
3	0	30100000		
4	1		17990447,8	14392358,24
5	2		22426039,36	14352665,19
6	3		31213111,64	15981113,16
7	Ставка дисконтування	0,25	NPV	14626136,59
8			PI	48,59%

10	Період, T (рік)	Грошовий потік, CF	Внутрішня норма прибутковості коеф.
11	0	-30100000	
12	1	17990447,8	-0,40
13	2	22426039,36	0,21
14	3	31213111,64	0,53
15		IRR	53,00%

18	Період, T (рік)	Дисконтований грошовий потік (DCF)	Кумулятивний Дисконтований грошовий потік
19	0	-30100000	-30100000
20	1	14392358,24	-15707641,76
21	2	14352665,19	-1354976,57
22	3	15981113,15	14626136,58
23		DPP	2,085