

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ
НАВЧАЛЬНО-НАУКОВИЙ ІНСТИТУТ ЕКОНОМІКИ І УПРАВЛІННЯ



ПІДВИЩЕННЯ ЕФЕКТИВНОСТІ ДІЯЛЬНОСТІ ПІДПРИЄМСТВ ХАРЧОВОЇ ТА ПЕРЕРОБНОЇ ГАЛУЗЕЙ АПК

МАТЕРІАЛИ
VII Всеукраїнської
науково-практичної конференції

21-22 листопада 2018 р.

ТЕЗИ ДОПОВІДЕЙ

Київ НУХТ 2018

Підвищення ефективності діяльності підприємств харчової та переробної галузей АПК: Матеріали VII Всеукраїнської науково-практичної конференції, Київ, 21-22 листопада 2018 р.: Тези доповідей. — К.: НУХТ, 2018. — 190 с.

У збірник увійшли тези доповідей учасників VII Всеукраїнської науково-практичної конференції «Підвищення ефективності діяльності підприємств харчової та переробної галузей АПК», в яких розглянуто актуальні питання функціонування та розвитку суб'єктів господарювання, висвітлено проблеми ресурсної, інноваційно-інвестиційної, фінансової, управлінської та зовнішньоекономічної діяльності підприємств.

Розраховано на науковців, викладачів, аспірантів і студентів економічних спеціальностей вищих навчальних закладів, яких цікавлять питання, пов'язані з функціонуванням підприємств харчової та переробної галузей АПК у сучасних умовах господарювання.

Редакційна колегія: О.Ю. Шевченко, А.О. Заїнчковський, О.О. Шеремет, В.В. Жебка, І.В. Ковальчук, Н.Я. Слободян, І.В. Новойтенко, Ю.Г. Левченко, Ю.Л. Труш, В.В. Рябенко, Л.М. Закревська (секретар), Т.О. Нагавичко (секретар).

Відповідальний за випуск д-р. екон. наук, професор А.О. Заїнчковський.

Матеріали конференції надруковано в авторській редакції.

Рекомендовано Вченою радою НУХТ
Протокол № 3 від 25 жовтня 2018 року

© НУХТ, 2018

ЗМІСТ

СЕКЦІЯ 1. СУЧАСНІ ТЕНДЕНЦІЇ РОЗВИТКУ ПІДПРИЄМСТВ ХАРЧОВОЇ ПРОМИСЛОВОСТІ.....	10
1. Бакало Ю.О. Тенденції впровадження стандарту ISO 22000 на підприємствах харчової промисловості.....	11
2. Басюк Д.І., Маршаленко М.П. Сучасні засади формування програм корпоративної соціальної відповідальності.....	13
3. Басюк Т.П. Тенденції розвитку соціального підприємництва в Україні.....	14
4. Думанська Ю.М. Тенденції розвитку олійно-жирового підкомплексу України.....	16
5. Духновська Л.М. Проблеми використання криптовалюти українськими підприємствами в сучасних умовах.....	18
6. Журба В.В. Стратегічний потенціал підприємства.....	20
7. Загородня Т.С. Вертикально-інтегроване об'єднання підприємств: переваги та недоліки.....	21
8. Закревська Л.М. Аналіз сучасного стану та перспектив розвитку ринку кондитерських виробів.....	22
9. Івасюк Я.М. Сучасні системи управління підприємством.....	24
10. Капінус Л.В. Напрямки розвитку поведінкової економіки.....	26
11. Ковалець О.О. Тенденції розвитку цукрової промисловості в Україні.....	27
12. Ковальчук Я.А. Актуальні проблеми обліку амортизації та можливі шляхи їх вирішення в Україні.....	29
13. Ковтун С.Ю. Вплив трудової міграції на економіку України.....	30
14. Кривобок П.В. Перспективи створення харчового підприємства на основі моделі соціально-орієнтованого підприємництва.....	32
15. Патлай В.Ю. Легальне ведення бізнесу: всі «за» та «проти».....	33
16. Пахомська О.В. Аналіз ринку послуг ресторанного господарства в Україні.....	35
17. Решта С.П., Цапля Р.П., Данилова О.І. Стан та перспективи розвитку підприємств м'ясопереробної галузі в Україні.....	36
18. Рижкова О.Л. Тенденції розвитку підприємств борошномельної промисловості України.....	38
19. Стахурська С.А. Методичні підходи до вимірювання процесів розвитку підприємств.....	40
20. Страшинська Л.В. Перспективні маркетингові рішення в асортиментній політиці м'ясопереробних підприємств.....	42

З метою заохочення клієнтів ресторани практикують дисконтні картки, подарунки від закладу до дня народження відвідувача та свят, безкоштовне надання страви-сюрпризу за умови замовлення ресторанных послуг на певну суму, дегустації, приготування страв шеф-поваром за рецептом клієнта, радіо-вікторини, де переможці правильних відповідей нагороджуються безкоштовним ланчем.

Розповсюджені такі форми обслуговування, як приготування салатів, м'ясних страв перед споживачем ресторану — «шоу-кітчер». Модною тенденцією є замовлення від споживачів «столік на кухні», де вони можуть не тільки спостерігати за процесом народження страви, а й мають змогу прийняти участь в процесі її приготування. Для заохочення споживачів ресторани використовують демонстрацію різноманітних страв, проводять виставки вин, різних десертів.

Одна з сучасних тенденцій ресторанного бізнесу України — стрімкий розвиток етнічних ресторанів з різними національними кухнями. Слід відзначити тенденцію розвитку ресторанів у великих торговельних центрах. Це забезпечує збільшення кількості відвідувачів центру, час їх перебування, відповідно, ріст обсягів продажів і підвищення прибутку як торговельного центру, так і ресторану.

Отже, ресторанний бізнес в Україні є однією із найбільш значущих складових індустрії гостинності що, з одного боку, є одним із засобів високоліквідного використання капіталу, а з іншого — середовищем із високим ступенем конкурентності.

Література

1. Організація обслуговування у підприємствах ресторанного господарства: підручник / А. А. Мазаракі [та ін.]; ред. Н .О. Пятницька; Київський національний торговельно-економічний ун-т. — К.: КНТЕУ, 2005. — 631 с.

СТАН ТА ПЕРСПЕКТИВИ РОЗВИТКУ ПІДПРИЄМСТВ М'ЯСОПЕРЕРОБНОЇ ГАЛУЗІ В УКРАЇНІ

Решта С.П., канд. техн. наук,

Цапля Р.П.,

Данилова О.І., канд. хім. наук

Одеська національна академія харчових технологій

М'ясопереробна галузь є однією з найважливіших продуктових вертикалей з виробництва і переробки продукції тваринництва, тому може бути індикативною при оцінці діяльності вітчизняного АПК, оскільки враховує багато чинників, у тому числі, імпорто-експортні операції, добробут населення та його купівельну спроможність та інші чинники. За оцінками експертів [1-3] ситуація, що склалася за останні п'ять років на ринку м'яса, з одного боку, характеризується певними ознаками насичення його пропозицією та стабілізацією виробництва, а з іншого, певними структурними змінами та появою окремих негативних чинників. В той же час, оцінки фахівців певною мірою відрізняються щодо трактування ситуації та визначення тенденцій розвитку [2-4], тому метою роботи є дослідження

сучасного стану та розгляд перспектив розвитку підприємств м'ясопереробної галузі, які виробляють продукцію, що відносяться до сегменту консервованої.

Проведений SWOT-аналіз дозволив певним чином спрогнозувати подальші перспективи для розвитку підприємств галузі (табл.).

Таблиця 1

SWOT-аналіз розвитку м'ясопереробної галузі в Україні

<u>Сильні сторони (Strengths)</u>	<u>Слабкі сторони (Weaknesses)</u>
<ul style="list-style-type: none"> – сталість функціонування в часі і просторі, що пояснюється високою затребуваністю; – різноманіття продукції (тушене м'ясо, паштети, пастоподібні маси, сосиски, шинка тощо); – взаємозамінність продуктів як у межах зазначеної групи, так і видів продовольства (можливість випуску недорогої продукції із субпродуктів, як паштетні, так і шматкові — язикові, нирки, рубець, рагу та ін.); – регулярність споживання готових продуктів; можливість імпорту високоякісної продукції. 	<ul style="list-style-type: none"> –сезонність виробництва і наявність якісної різноманітної сировини; –специфіка інфраструктури виробництва; –невелика тривалість зберігання окремих видів товару; –значні енерговитрати та необхідність залучення кваліфікованих трудових ресурсів для виробництва; –невисока купівельна спроможність населення України; –нестабільність економічної ситуації, відсутність комплексної, системної програми підтримки товаровиробників державою; –недостатнє забезпечення матеріально-технічними ресурсами; –неефективність заходів стосовно захисту внутрішнього ринку від поширення імпорتنних продуктів тваринного походження.
<u>Можливості (Opportunities)</u>	<u>Загрози (Threats)</u>
<ul style="list-style-type: none"> – гарне природно-географічне становище; – наявність фахівців; – сталі традиції із виробництва різних видів м'ясної продукції; – сприятливі умови для розвитку сировинної бази; – наявність великих консорціумів («Глобинський м'ясокомбінат», «АПК-Інвест», «Фаворит плюс», що забезпечує повний замкнутий цикл виробництва продукції із використанням високотехнологічного обладнання); – поширення конкуренції і збільшення прибутку за рахунок імпорту; – позитивний баланс імпортно-експортних відносин. 	<ul style="list-style-type: none"> –пов'язані в основному із відсутністю законодавчих актів і відповідних рішень щодо розвитку галузі; –нестабільна економічна ситуація; –зниження курсу гривні і необхідність використання під час виробництва імпорتنних добавок (емульгаторів, стабілізаторів, антиоксидантів, тощо); –складна виробничо-організаційна структура галузі; –слабка організація логістики оптової та роздрібної торгівлі; –проблеми, пов'язані із пошуком шляхів розвитку ринку м'яса і м'ясної продукції із забезпеченням конкурентоспроможності.

Необхідно відмітити, що найкращу динаміку виробництва має птахівництво [2-4]. У 2015 р. в Україні вироблено 2136,1 тис. т продукції, у 2016 р. — 2147,5 тис. т, у 2017 р. — 2160,5 тис. т, за 8 місяців 2018 р. — 1366,5 тис. т, у т.ч. 803,6 тис. т м'яса птиці, що на 4,54 % більше, ніж за аналогічний період 2017 року. Виробництво м'ясних консервів у 2017 році скоротилось на 11,12 % порівняно з аналогічним періодом попереднього року, у 2018 році ця тенденція зберігалася [5], що пов'язано із нарощуванням обсягів виробництва ковбасних виробів, які зайняли частину ніші ринку м'ясних консервів, скоротився і випуск замороженого м'яса птиці, збільшилися обсяги випуску свіжого і охолодженого м'яса.

Значно збільшився обсяг імпорту з 71,5 тис. т у вересні 2017 року до 112,3 тис. т за аналогічний період 2018 року [5]. Цікаво, що це відбулося за рахунок дешевої сировини для виробництва консервованої продукції, зокрема, субпродуктів, у тому числі, із курятини. В той же час збільшилася частка експорту більш дорогої сировини — філе та м'яса без кісток. Це, безумовно, сприяє розвитку економіки України загалом, але свідчить про недостатню купівельну спроможність українців, які переходять на більш дешеві вироби та, за даними проведеного нами опитування, вважають за краще при нагоді самі готувати тушковане м'ясо.

Таким чином, Україна має всі природно-економічні умови для розвитку перспективного і життєво необхідного м'ясопереробного сектору АПК, але посилення процесів глобалізації та інтеграція до світової спільноти висуває нові вимоги до розвитку м'ясопереробної галузі: відповідність міжнародним стандартам якості, екологічності та безпеки; перехід на інноваційну модель розвитку галузі та активне впровадження сучасних ресурсозберігаючих технологій виробництва на основі комплексного використання сировини.

Література

1. Бергер А.Д. Сучасні тенденції розвитку м'ясопереробної галузі України [Текст] / А.Д. Бергер // Інтелект XXI. — 2017. — № 1 — С. 41-51.
2. Український клуб аграрного бізнесу [Електронний ресурс]. — Інформаційний портал. — Режим доступу: http://ucab.ua/ua/doing_agribusiness/agrarni_rinki/myaso
3. Бурко А., Гонтар В., Кишук О. та ін. Практичний довідник експортера м'ясної продукції [Текст]. — 2016. — 104 с.
4. Гладій М.В., Сичевський М.П. Функціонування м'ясопереробної галузі України в глобальній продовольчій системі / М.В. Гладій, М.П. Сичевський // Вісник аграрної науки. — 2018. — № 5 (782). — С. 5 — 11.
5. Державна служба статистики України [Електронний ресурс]: [Веб-сайт]. — Електронні дані. — Київ: Державна служба статистики України, 1998-2018. — Режим доступу: <http://www.ukrstat.gov.ua/>

ТЕНДЕНЦІЇ РОЗВИТКУ ПІДПРИЄМСТВ БОРОШНОМЕЛЬНОЇ ПРОМИСЛОВОСТІ УКРАЇНИ

Рижкова О.Л.

Національний університет харчових технологій

Борошномельна промисловість є однією з найбільш потужних в переробній промисловості і має визначальний вплив на гарантування продовольчої безпеки держави та поліпшення рівня життя населення [4].

За останні роки спостерігається негативна тенденція зниження обсягів виробництва борошна. Так, якщо у 2010 році підприємства виробляли 2,6 млн т борошна, то з 2016 року цей показник становить 2,0 млн т (77 % від рівня 2010 року) [1].