

## КОНКУРЕНТОСПРОМОЖНІСТЬ ПІДПРИЄМСТВ ХАРЧОВОЇ ГАЛУЗІ: СТРУКТУРА ТА ПІДХОДИ

*Обґрунтовано сукупність науково-практичних підходів до формування конкурентоспроможності підприємств харчової промисловості, зокрема, інноваційного, геронтологічного, ресурсозберігаючого, логістичного, кластерного, корпоративно-командного та реїжинірингу, які передбачають співробітництво на умовах партнерства між суб'єктами ринкових відносин: науковцями, постачальниками, конкурентами, посередниками, персоналом, споживачами для досягнення конкурентних переваг.*

**Ключові слова:** конкурентоспроможність, система, структура, науково-практичні підходи, підприємство, харчова промисловість

**Постановка проблеми.** В стратегії розвитку аграрного сектору економіки на період до 2020 року наголошується на необхідності забезпечення розвитку переробної промисловості [1]. Вирішення зазначених завдань в умовах ринкової економіки України вимагає нових теоретико-методологічних і практичних підходів до забезпечення конкурентоспроможності підприємств харчової промисловості.

Конкурентоспроможність стала необхідною вимогою, що пред'являється сучасною світовою економікою до будь-якого економічного суб'єкта. Разом з тим, формування структури та застосування різних підходів до конкурентоспроможності підприємств з урахуванням специфіки галузі завжди є актуальним.

**Аналіз останніх досліджень і публікацій.** Дослідження теоретичних основ та практичного застосування теорії конкурентоспроможності знайшли своє відображення в працях закордонних учених: І. Ансоффа, Г. Асселя, Ф. Котлера, Г. Минцберга, М.

Портера, Ф. Тейлора, А. Сміта, А. Файоля, Р. Уотермена, Е. Чемберлена, Й. Шумпетера та інших.

Дослідження цих проблем дістало своє висвітлення у працях учених країн СНД – Г. Азоева, О. Градова, Р. Фатхутдинова, А. Юданова та інших. У працях вітчизняних учених: Я.Б. Базилюка, В.А. Білошапки, Г.В. Загорій, Н.М. Гаращенко, В.Л. Діканя, Ю.Б. Іванова, Г.М. Скударя, О.Б. Чернеги та інших – приділяється увага управлінню конкурентоспроможністю підприємств у ринкових умовах.

У розробку теоретичних, методологічних і методичних питань проблеми конкурентоспроможності, зокрема підприємств харчової промисловості України, значний вклад внесли вітчизняні економісти Борщевський П.П., Голованов О.М., Дейнека Л.В., Заїнчковський А.О., Мостенська Т.Л., Поляков О.М., Сичевський М.П., Череп А.В. та ін.

У дослідженнях вчених порушувалися й аналізувалися різні аспекти формування конкурентоспроможності підприємств у загальному плані. Проте сьогодні набуває значення вирішення цієї проблеми безпосередньо на рівні підприємств конкретних галузей з урахуванням особливостей та світових тенденцій їх функціонування в умовах глобалізації.

**Формулювання цілей.** Для формування конкурентоспроможності підприємства харчової промисловості пропонується дослідити структуру її побудови із застосуванням різних науково-практичних підходів.

**Виклад основного матеріалу.** Формування конкурентоспроможності підприємств харчової промисловості пов'язане з вирішенням трьох основних проблем.

*Перша проблема* – у сучасних умовах більшість підприємств галузі є неконкурентоспроможними (малі підприємства) або мають низький рівень конкурентоспроможності на вітчизняному ринку.

*Друга проблема*, пов'язана з тенденцією розвитку міжнародних економічних відносин в умовах глобалізації (вступ України до СОТ, ЄС),

що характеризуються міжнародною інтеграцією і отриманням кожною країною синергетичного ефекту від цього процесу; стандартизацією і гармонізацією правових і економічних відносин, технічних засобів та комунікацій; регулювання нормативів забезпечення безпеки продуктів харчування і навколишнього середовища тощо [2, с.82]. В умовах глобалізації світової економіки глобалізується і конкуренція товаровиробників. Майже завжди це конкуренція з відомими світовими виробниками, у тому числі і харчової продукції. Сьогодні неможна розраховувати на те, що український ринок ще буде довго недоступний для світових виробників. Тому в умовах конкуренції зі світовими виробниками для підприємств-лідерів харчової промисловості є також актуальною проблемою забезпечення конкурентоспроможності підприємств.

*Третя проблема* — для всіх підприємств харчової промисловості гостро постають питання соціально-трудова відносин, що обумовлені складністю технологічних процесів, наявністю важких та особливо шкідливих, непривабливих умов праці, постійним емоційним навантаженням на людину під час праці, потребою у високій кваліфікації персоналу, що повинно бути враховано при формуванні конкурентоспроможності підприємств галузі [3, с.146].

Розглянемо взаємозв'язок конкурентоспроможності різних об'єктів (виробництва, технології, персоналу, продукції тощо) з необхідним забезпеченням для їхнього досягнення, що в кінцевому результаті формує підхід до побудови структури конкурентоспроможності підприємства харчової промисловості (див. рис.1).

Другий підхід до формування конкурентоспроможності підприємств передбачає, що досягнення конкурентоспроможності неможливе без розвитку співробітництва на умовах партнерства між суб'єктами ринкових відносин та виробництва за рахунок взаємодії з науковцями, споживачами, постачальниками, потенційними конкурентами, посередниками, трудовим колективом (див. рис. 2).

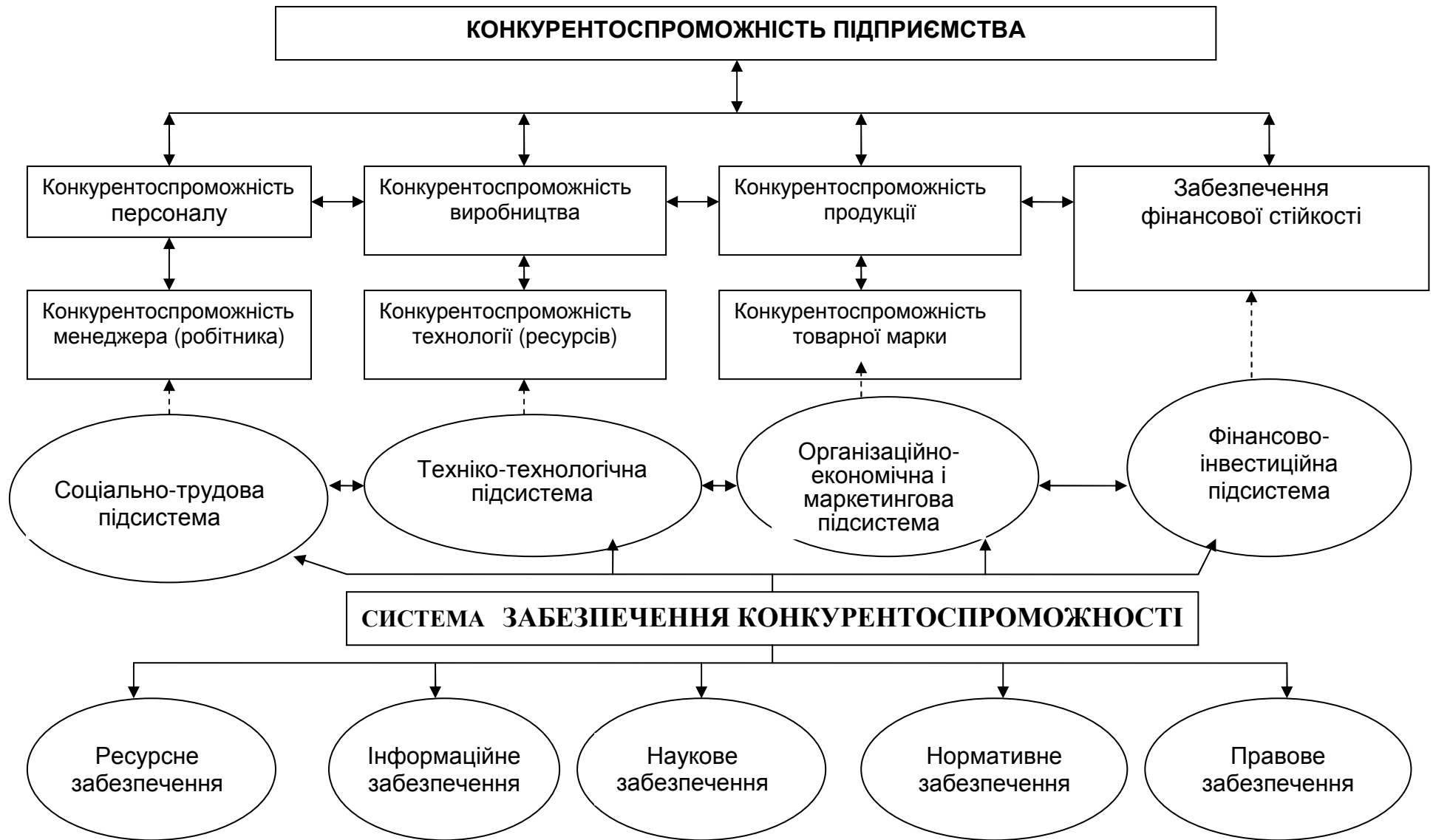


Рис. 1. Підхід до побудови структури конкурентоспроможності підприємств в залежності від об'єкту конкурентоспроможності

*Розроблено автором*



Рис. 2. Підхід до формування конкурентоспроможності підприємств (на прикладі, харчової промисловості)

М. Портер зазначав, що конкурентоспроможність нації залежить від здібності трудових колективів підприємств вводити новації й модернізуватися. У результаті тиску і вимог ринку підприємство збільшує свої переваги у боротьбі з найсильнішими на світовому ринку конкурентами. Вони отримують користь від присутності на ринку сильних внутрішніх конкурентів, агресивних постачальників та вимогливих місцевих споживачів [4, с.162].

**Співробітництво на умовах партнерства** передбачає добровільну участь суб'єктів ринку та виробництва у спільних справах, проектах, програмах для досягнення власної конкурентоспроможності.

Цей підхід передбачає: визначення сфер можливої синергії спільної діяльності; пошук варіантів співпраці та взаємовідносин із партнерами; вироблення мотиваційних механізмів передачі, накопичення, трансформації інформації, знань, практичного досвіду для створення стратегічних конкурентних переваг для кожного з учасників.

**Інноваційний підхід** передбачає практичне використання наукового, науково-технічного результату й інтелектуально-виробничого потенціалу з метою одержання нової чи радикально поліпшеної виробленої продукції, технології її виробництва, завдяки чому підприємство забезпечує конкурентоспроможність власної технології та здобуває переваги над конкурентами.

**Геронтологічний підхід** передбачає розроблення і виробництво геронтологічно цінної високоякісної продукції, яка сприятиме збереженню здоров'я, подовженню працездатного віку і загалом – життя споживачів, задовольнятиме попит у цих харчових продуктах, що дозволить розширити підприємству сегмент ринку й підвищити конкурентоспроможність продукції.

**Кластерний підхід** передбачає подолання інертності, негнучкості підприємств, які зменшують позитивний вплив конкуренції на формування конкурентних переваг, шляхом об'єднання цих підприємств на підставі колективної співпраці (доступ до сировини, інвестиційних та людських ресурсів, спільне використання інтелектуальних ресурсів та обмін інформацією). Кластерний підхід передбачає розширення кооперування серед конкурентів, постачальників, науковців, тим самим змінює уявлення про межі підприємства. Професійні знання й уміння кожного партнера дозволять створити «краще в усьому» об'єднання підприємств. Підприємства-партнери об'єднуються разом для того, щоб використовувати специфічні ринкові можливості, які для окремо взятих підприємств не існують.

**Підхід на основі реінжинірингу** передбачає перебудову на інформаційній і технологічній основі організації виробництва й управління. Це і теорія, і методи комплексного оздоровлення підприємств, управлінського ренесансу з охопленням і реконструкцією усіх без винятку елементів, включаючи систему мотивацій і стимулів. Це перебудова з чітко поставленими цілями і засобами. У рамках цього напрямку розглядаються і нові імпульси підвищення ефективності, пов'язані із скороченням розмірів і оптимізацією суб'єктів, що господарюють, і потенціал матричних структур, що органічно поєднують лінійне і програмне керівництво, і можливості діяльності комплексних цільових команд, і багато чого іншого [2, с.97].

**Логістичний підхід** передбачає планування, організацію, управління, контроль і регулювання руху матеріальних й інформаційних потоків у просторі і часі від їхнього первинного стану до кінцевого споживача.

**Ресурсозберігаючий підхід** передбачає застосування сукупності заходів щодо дбайливого та ефективного використання факторів виробництва (капітал, земля, праця). Цей підхід сприяє зростанню економічної ефективності підприємства, забезпеченню його конкурентоспроможності.

**Корпоративно-командний підхід** передбачає, з однієї сторони, забезпечення індивідуальності підприємства шляхом формування корпоративної культури (еталонів поведінки, символів, церемоній, ритуалів), з другої сторони – створення команд однодумців для виконання певної роботи на рівні кожного структурного підрозділу для забезпечення конкурентоспроможності персоналу. Корпоративність забезпечує гармонізацію інтересів усього персоналу, а гармонія інтересів, у свою чергу, сприяє досягненню поставленої підприємством мети – стати конкурентоспроможним на ринку.

**Висновки.** Ефективне функціонування системи забезпечення конкурентоспроможності підприємств харчової промисловості залежить від розроблення і реалізації відповідних заходів на рівні держави.

*На державному рівні з позицій забезпечення умов для розвитку сприятливого конкурентного середовища підприємств харчової галузі необхідно:*

1) Реалізація Державної програми розвитку аграрного сектору економіки на період до 2020 року.

2) Посилення уваги до стану конкурентних відносин, вивчення стану конкурентного середовища з урахуванням чинників його формування, розробки та впровадження заходів щодо запобігання монополізації й стимулювання конкуренції в галузі. За період економічних перетворень в Україні створено достатню нормативно-правову базу конкурентного законодавства. Так, діють Закони України: «Про обмеження монополізму та недопущення недобросовісної конкуренції у підприємницькій діяльності» № 2132-XII від 18.02.1992 р.; «Про Антимонопольний комітет України» № 3659-XII від 26.11.1993 р.; «Про природні монополії» № 1682-III від 20.04.2000 р., «Про захист економічної конкуренції» № 2210-III від 11.01. 2001 р., в той же час необхідно розробити ряд заходів, які б дозволили здійснювати контроль за їх дотриманням.

3) Відновлення державних регулюючих, стимулюючих і контролюючих та інформаційних функцій в інвестиційній сфері. Державне регулювання інвестиційної діяльності має здійснюватися шляхом створення сприятливих умов для її розвитку (удосконалення системи оподаткування та кредитування, амортизаційної політики, захист інтересів інвесторів, надання пільг в користуванні землею та іншими природними ресурсами, розвитку фінансового лізингу тощо).

4) У сфері розвитку зовнішньоекономічної діяльності необхідне: створення потужного національного ринку, гармонізація вітчизняного зовнішньоекономічного законодавства до вимог ГАТТ–СОТ; ретельний



аналіз наслідків вступу до СОТ для харчової промисловості та розробка контрзаходів у відповідь на можливі ризики.

5) Сприяння процесам реструктуризації та диверсифікації виробництва і оновлення матеріально-технічної бази на підприємствах галузі.

6) Створення конкурентоспроможних транснаціональних корпорацій, озброєння стратегіями глобального маркетингу, технологіями великих коопераційних об'єктів.

### **Список використаних джерел**

1. Про схвалення Стратегії розвитку аграрного сектору економіки на період до 2020 року: розпорядження Кабінету Міністрів України від 17 жовтня 2013 р. № 806-р. : [Електронний ресурс]: <http://zakon2.rada.gov.ua/laws/show/806-2013>

2. Драган О.І. Науково-практичний підхід до впровадження системи міжнародних стандартів з менеджменту на підприємстві / О.І. Драган.// Наукові праці НУХТ, 2011.– № 41. – С.81–87.

3. Драган О.І. Соціальна політика підприємств харчової промисловості / О.І. Драган. // Наукові праці НУХТ, 2012.– № 47. – С.144-149.

4. Портер М. Конкурентное преимущество. Как достичь высокого результата и обеспечить его устойчивость / Майкл Портер. – М. : Альпина Бізнес Букс, 2006. – 715 с.

5. Осовська Г. В. Менеджмент організацій : навч. посіб. [для студ. вищ. навч. закл.] / Г.В. Осовська, О.А. Осовський. – К. : Кондор, 2007.– 676 с.

6. Основи підприємництва в харчовій промисловості /А.М. Богатирьов, І.О. Кузнєцова, З.І. Чабанова.– Одеса : РВА «Аспект», 2004. – 390 с.

## COMPETITIVENESS FOOD BUSINESS : STRUCTURE AND APPROACHES

*Grounded set of theoretical and practical approaches to the formation of the competitiveness of the food industry, in particular, innovation, Gerontological, resource , logistic , cluster , corporate team and reizhynirynhu providing for cooperation under the terms of the partnership between the subjects of market relations: academics, suppliers, competitors, resellers and customers to achieve competitive advantage.*

*Keywords : competitiveness, system, structure, scientific approaches, enterprise, food industry.*

Драган Е.И.

## КОНКУРЕНТОСПОСОБНОСТЬ ПРЕДПРИЯТИЙ ПИЩЕВОЙ ОТРАСЛИ: СТРУКТУРА И ПОДХОДЫ

*Обоснована совокупность научно-практических подходов к формированию конкурентоспособности предприятий пищевой промышленности, в частности, инновационного, геронтологического, ресурсосберегающего, логистического, кластерного, корпоративно - командного и реижиниринга, предполагающие сотрудничество на условиях партнёрства между субъектами рыночных отношений: учёными, поставщиками, конкурентами, посредниками, персоналом, потребителями для достижения конкурентных преимуществ .*

*Ключевые слова: конкурентоспособность, система, структура, научно-практические подходы, предприятие, пищевая промышленность.*

Опубліковано: Журнал «Економіка ринкових відносин», 2014, №12, – С.81–86.