

ОСНОВНІ ЧИННИКИ РИЗИКОВАНOSTІ ФУНКЦІОНУВАННЯ ПІДПРИЄМСТВ ПІВОВАРНОЇ ГАЛУЗІ УКРАЇНИ

Н.І. Жужукіна, канд. екон. наук
Національний університет харчових технологій

Харчова промисловість є однією з провідних та найбільш важливих галузей агропромислового комплексу України. Її розвиток визначається перш за все становищем у сільському господарстві, економікою держави в цілому, а також політичною та соціальною складовою.

Однією зі складових переробної промисловості є пивоварна галузь. Вона є досить прибутковою й привабливою як для вітчизняних виробників, так і для іноземних, які продовжують скуповувати українські пивоварні заводи. Вітчизняне пивоварне виробництво розвивається в основному за рахунок великих та середніх підприємств. Більшість малих пивзаводів не змогли знайти своє місце на українському ринку і не мають коштів ні для технічного переоснащення, ні для створення власної мережі збуту. Ці заводи або припиняють виробництво пива, або стають власністю великих підприємств. Таке "поглинання" великими виробниками малих дає останнім можливість не зупиняти власне виробництво, що сприяє розвитку пивної галузі та забезпеченню зайнятості населення.

В структурі обсягів реалізації продукції харчової промисловості питома вага пива та безалкогольних напоїв складає більше 20% [1; 3-4].

Пивоварна галузь України характеризується перспективністю, динамічністю розвитку, постійними змінами умов внутрішнього та зовнішнього середовища, що ускладнює можливість прогнозування розвитку подій на ринку пива, породжує невизначеність результатів господарської діяльності підприємств галузі на ньому. Для ефективного функціонування в умовах невизначеності підприємствам пивоварної галузі необхідно заздалегідь формувати групи ризикованих чинників (факторів) та визначити можливі негативні наслідки їхнього впливу, виділяти елементарні ризики, які є типовими для будь-якого підприємства.

До основних проблем пивної галузі можна віднести [3-4]:

- Недостатня кількість якісної сировини, каналів збуту та платоспроможного населення. Однією з конкурентних переваг є наявність прямого доступу до сировини. Однією з проблем, попри наявний в Україні потенціал у вирощуванні ячменю, є нестача його для виготовлення солоду. В Україні виробляється переважно світлий солод, який за ДСТУ відповідає II класу. Солоду I класу виробляється небагато через відсутність достатньої кількості пивоварного ячменю відповідної якості. Імпортований солод відповідає I та вищому класам. Отже, чималу частку в структурі обсягів солоду, використовуваного українськими пивзаводами, становить імпорт (близько 60% ринку товарного солоду та біля 30% від усього обсягу використовуваного солоду). І це попри високу ставку ввізного митного збору (30% від митної вартості). При цьому солод імпортують безпосередньо пивзаводи для власного виробництва.

Для покриття нестачі солоду броварники використовують хміль. З одного боку, врожаї, що збираються членами Асоціації хмелярів, щорічно ростуть (цього сприяють однопроцентні відрахування, і державна політика, що наказує викуповувати весь хміль у вітчизняних виробників). З іншого боку — якість