

Ємцев В. І.

V. Yemtsev

к.е.н., доцент

Національний університет харчових технологій

**КОНКУРЕНТОСПРОМОЖНОСТЬ ПІДПРИЄМСТВ ЯК ФАКТОР
ІННОВАЦІЙНОЇ ПРИВАБЛИВОСТІ
THE COMPETITIVENESS OF ENTERPRISES AS THE FACTOR OF
INNOVATIVE ATTRACTIVENESS**

Проведено визначення сучасного стану, взаємозв'язку складових ланцюжка «ресурс - підприємство - продукт - споживач», а також шляхів покращення ефективності його функціонування в умовах обмеження всіх видів ресурсів.

Ключові слова: *інноваційна діяльність, конкурентоспроможність підприємства, сировинна база, результати.*

The modern state and interrelation between the composite chain "resource- enterprise- product-consumer" are determined together with the ways of the effectiveness improvement of functioning in the conditions of the resources restriction.

Key words: *Innovative activity, the competitiveness of an enterprise, raw materials, results.*

Постановка проблеми у загальному вигляді і її зв'язок з важливими науковими та практичними завданнями. За словами М.Портера, фірма повинна створювати нові переваги, щонайменше, з такою швидкістю, з якої конкуренти можуть копіювати наявні. [1] Важливо чітко розуміти, що в сучасному світі підприємство - лише один із фрагментів набагато більш довгого ланцюжка «ресурс - підприємство- продукт - споживач». Закономірності формування сучасних ланцюжків

створення споживчої цінності обумовлюють важливість інновацій при побудові конфігурацій не тільки внутрішніх, але й зовнішніх логістичних зв'язків підприємства. Багато тих можливостей, що забезпечують формування споживчої цінності, перебувають на стиках між ланками, які складають цей ланцюжок. Більш того, цінність для споживача створюється чотирма способами - поліпшення якості, обслуговування, скорочення витрат для споживача й скорочення циклу. Початком для проведення оцінки ефективності ланцюжка формування цінності може бути з'ясування того, що відноситься до процесів, які формують цінність продукту для споживача. Саме тому інновації стають основним фактором утримання конкурентних переваг і забезпечення конкурентоспроможності підприємств.

Аналіз останніх досліджень, у яких започатковано вирішення проблеми. Теоретичні проблеми розвитку конкурентоспроможності розглядаються в роботах: П.Друкера, М.Мескона, М.Портера, а також багатьох вітчизняних вчених А.Воронкової, В.Геєця, В.Горбатова, Б.Кваснюка, І. Крюкової та інших вчених. [1-6] Проблеми формування конкурентоспроможності підприємств в молочній та м'ясній галузях АПК розглядаються в дослідженнях В. Андрійчука, О. Драган, С. Кваши, М. Калінчик, Т. Мостенської, П. Саблука, І. Топіхи, О. Шпичак.

Проте деякі проблеми і дотепер не мають остаточного наукового розв'язання. Удосконалення потребують теоретичні засади формування й підвищення конкурентоспроможності продукції, що, в свою чергу, вимагає обґрунтування методологічних і методичних підходів, які уможливають об'єктивніше оцінювання та аналіз економічних процесів, що відбуваються у м'ясній галузі, й визначення векторів їх розвитку.

Метою статті є необхідність визначення сучасного стану, взаємозв'язку складових ланцюжка «ресурс - підприємство - продукт - споживач», а також шляхів покращення ефективності його

функціонування в умовах обмеження всіх видів ресурсів.

Виклад основного матеріалу дослідження з повним обґрунтуванням отриманих наукових результатів. Будь-яке підприємство у своїй діяльності, свідомо чи ні, керується певною системою цілей. Одержання прибутку - одна із цілей вищого порядку. Для досягнення цієї мети підприємство визначає конкретні цілі більш низького порядку, тобто має місце дерево цілей ієрархічної підпорядкованості. Серед загальних цілей другого порядку можна виділити зростання масштабів виробництва, частки ринку, стабілізацію положення на ринку тощо. Досягнення цих цілей залежить від рівня конкурентоспроможності підприємства - основного критерію і умови їхнього стійкого розвитку в умовах ринкових відносин, конкуренції й глобалізації.

Розвиток конкурентоспроможності переробних підприємств суттєво залежить від наявності достатньої кількості якісної сировини. На сьогодні недостатній рівень розвитку вітчизняної сировинної бази для виробництва харчових продуктів є ключовою проблемою забезпечення продовольчої безпеки населення країни окремими видами продовольства та формування і розвитку конкурентоспроможності переробних підприємств.

Міжнародними науковими установами та МОН України запропоновано визначати рівень розвитку країни, рівень життя населення, задоволення потреб його у продуктах харчування та інших товарах і послугах оцінювати за допомогою відповідного індексу. Так, індекс сталого розвитку (Іср) визначають як суму індексів: економічного (Іекр), екологічного (Іер), людського (Ілр) та соціального розвитку (Іср). У свою чергу кожен з цих індексів обчислюється з використанням відомих у міжнародній практиці індексів та індикаторів. [7]

Деякі автори пропонують розраховувати індекс задоволення потреб у продуктах харчування за формулою [8]:

$$I_{зпх} = \frac{\sum_{i=1}^m I_i}{n} \quad (1)$$

де $I_{зпх}$ - індекс задоволення потреби у продуктах харчування;

I_i - індекс задоволення потреб в i -й групі продуктів харчування;

n - число груп продуктів харчування.

При розрахунках за залежністю (1) індекс задоволення потреб в i -групі продуктів харчування (I_i) визначається як співвідношення фактичного споживання продуктів харчування відповідної групи до раціональної норми.

Аналіз проведених розрахунків забезпечення населення України продуктами харчування (табл. 1) свідчить, що має місце суттєве недоспоживання до раціональної норми білкових продуктів харчування. Так, у 2010 році індекс задоволення потреб у м'ясі й м'ясопродуктах становив лише 0,492, молока та молочній продукції – 0,495, яєць – 0,75, у фруктах, ягодах, горіхах, винограді – 0,467, що свідчить про недоспоживання населенням продуктів цих груп. [9]

Дослідження показали, що рівень задоволення потреб споживачів у харчових продуктах, при інших рівних умовах, залежить від стану родинного бюджету, який характеризує купівельну спроможність родин, можливість раціонального забезпечення життєвих потреб, які впливають на рівень життя населення. Наразі збільшення сукупних витрат домогосподарств на придбання необхідного для життя зумовлене, насамперед, не поліпшенням якісних і кількісних показників рівня життя населення, а в основному зростанням цін на продукти харчування, товари та послуги. Аналіз структури витрат свідчить, що більша їхня частина спрямовується для закупівлі продовольства - найнеобхіднішої основи існування людини. Так у 2010 році зазначена стаття витрат становила з розрахунку на одне домогосподарство 1464,80 грн, або 53,2% сукупних витрат на місяць, у тому числі: у міських поселеннях -1489,23 грн, або

51,1%, а в сільській місцевості - 1409,97 грн, або 58,9%[10]

Таблиця 1

Споживання основних продуктів харчування у середньому на душу населення України на місяць по роках

Продукти харчування	Раціональна норма споживання, кг/місяць	1990		2000		2005		2010	
		Фактично споживання, кг/міс	Індекс задоволеності потреб	Фактично споживання, кг/міс	Індекс задоволеності	Фактично споживання, кг/міс	Індекс задоволеності потреб	Фактично споживання, кг/міс	Індекс задоволеності потреб
М'ясо і м'ясопродукти	6,7	5,7	0,850	3,2	0,47	3,5	0,522	3,3	0,492
Молоко й молочні продукти	31,7	31,1	0,981	20,5	0,64	22,5	0,710	15,7	0,495
Риба й рибопродукти	1,7	1,46	0,859	1,1	0,645	1,7	1,0	1,7	1,0
Яйця, шт.	24,0	22,7	0,946	16,0	0,667	17,0	0,708	18,0	0,750
Цукор	3,2	4,17	1,303	3,5	1,094	3,7	1,156	3,5	1,094
Олія та інші рослинні жири	1,1	0,97	0,882	1,6	1,454	1,9	1,727	1,8	1,636
Картопля	10,3	10,9	1,058	13,0	1,262	12,3	1,194	10,3	1,0
Овочі, баштанні	13,4	8,5	0,634	9,3	0,694	9,0	0,672	10,0	0,746
Фрукти, ягоди, горіхи,	7,5	3,95	0,527	1,9	0,250	1,9	0,253	3,5	0,467
Хліб і хлібопродукти	8,4	11,75	1,399	11,2	1,333	11,8	1,405	10,9	1,297
Розрахункове значення $I_{злх}$			0,968		0,852		0,934		0,897
Індекс $C_{цх} </$			0,867		0,738		0,786		0,795

Для порівняння, у розвинутих країнах світу витрати на продовольчі товари не перевищують 20% сукупних витрат, а якщо їхня частка становить 30% і більше, то така сім'я за стандартами розвинутих країн вважається бідною. [11] Недостатнє вживання білків тваринного походження знижує енергетичну цінність харчового раціону, призводить до зниження імунітету людини, зростання випадків захворювання, збільшення смертності та, зрештою, до суттєвого скорочення тривалості життя і тому пошук шляхів поліпшення стану задоволення потреб населення м'ясом та м'ясопродуктами є актуальним.

Дослідження сучасного стану сировинної бази м'ясопереробних підприємств України показують, що поголів'я великої рогатої худоби за останні двадцять років скоротилося на 81,17 %, свиней – на 59,9%, птиці – 17,2% та зберігає, крім птиці, загальну тенденцію до скорочення. Змінилася також структура розподілу поголів'я між сільськогосподарськими підприємствами та господарствами населення.

Це співвідношення по ВРХ у 1990 році складало 74% до 26 %% , а у 2011 році – 22% до 78% відповідно, по поголів'ю свиней - 72,3 до 27,6% та 45 до 55% відповідно, по птиці - 54 до 45% та 56,3 до 43,7%. Було знищено велике товарне виробництво та відбувся перехід до виробництва у приватних та фермерських господарствах, де практично неможливо досягти якості в управлінні цією системою. [9]

Все це ускладнює забезпечення ритмічної поставки сировини на м'ясопереробні підприємства. І хоча господарства населення останнє десятиріччя нарощували виробництво продукції тваринництва, проте вони не змогли компенсувати її недоотримання від сільськогосподарських підприємств.

Таблиця 2

Динаміка поголів'я худоби, птиці, виробництва та споживання м'яса та ковбасних виробів в Україні

Показник	Од.вим	1990	1995	2000	2005	2009	2010	2011
Поголів'я ВРХ	тис.гол	24623	17757	9424	6919	4827	4826	4494
Поголів'я свиней	тис.гол	19427	13144	7652	7253	7577	7576	7960
Поголів'я птиці	млн.гол	246	149,8	123,7	162,0	177,5	183,0	203,8
М'ясо у забійній вазі, в т.ч. вироб-во м'яса у сільськогосп. підприємствах	тис.т	4358	2291	1663	1597	1917	2045	2144
Ковбасні вироби	%%	71,2	48,3	26,0	34,1	53,9	54,2	56,7
Виробництво м'яса і м'ясних продуктів на душу населення	тис.т	900	277	167	309	272	281	278
	кг/рік	68,8	44,5	33,6	39	50	52	51,2

Через зменшення поголів'я тварин швидкими темпами зменшувалися обсяги виробництва та споживання м'яса (табл. 2).

Ситуацією скористались іноземні компанії й фірми,

організувавши імпорт м'ясопродуктів за нижчими на 18-30%%, порівняно з вітчизняною продукцією цінами, але не завжди відповідної якості, що позначилося на якості та безпеці кінцевої продукції. В свою чергу, збільшення обсягів імпорту м'яса (табл. 3) завжди призводило до зменшення закупівельних цін на вітчизняну продукцію тваринництва, рентабельність її виробництва та до подальшого зменшення поголів'я тварин.

Таблиця 3

Динаміка частки імпорту у фонді споживання м'яса а індексу задоволення потреб у м'ясі та м'ясопродуктах

Показник	Од вим	2005	2006	2007	2008	2009	2010	2011
Потреба в продукції за раціональними нормами	тис т	3784,0	3752	3720	3712	3688	3680	3656
Фонд споживання м'яса	тис т	1849	1874	2012	2061	1999	1979	2170
Імпорт мяса	тис т	252	278	208	453,6	420	306	317
Питома вага імпорту у фонді споживання	%	13,6	14,8	10,3	22,0	21,0	15,5	14,6
Індекс задоволеності потреб		0,49	0,5	0,54	0,55	0,54	0,537	0,59

На наш погляд основна причина такого стану в тому, що існує невідповідність у співвідношенні між собівартістю і закупівельними цінами на продукцію тваринництва, а також між відпускними та роздрібними цінами на продукти її переробки. Це призвело до росту збитковості або до низького рівня рентабельності діяльності з вирощування худоби у сільгоспвиробників.

Таблиця 4

Динаміка рентабельності виробництва продукції тваринництва в Україні, (%)

Рентабельність	1990	1995	2000	2005	2008	2009	2010
----------------	------	------	------	------	------	------	------

виробництва							
ВРХ на м'ясо	20,4	- 19,8	-42,3	-25,4	-24,1	-32,9	-35,9
Свинина на м'ясо	20,7	- 16,8	-44,3	-14,9	0,3	12,1	-7,8
Птиця на м'ясо	17	- 18,4	-33,2	24,9	-11,3	-22,5	-4,4

Шляхом укладання різносторонніх угод, підприємства намагаються забезпечити собі безперебійний потік сировини й матеріалів, а також постійний ринок збуту готової продукції та доступ до інформації про роботу попередніх або наступних ланок технологічного ланцюжка для контролю умов забезпечення виробництва та ринку. Аналіз різних форм господарювання показав, що однією з найефективніших форм розвитку стійких виробничих зв'язків є зворотна вертикальна інтеграція, яка являє собою поєднання в однієї фірмі або об'єднанні фірм, підприємств різних галузей виробництва, які є учасниками послідовної обробки сировини чи єдиного технологічного процесу з виготовлення готової продукції. Проте порушення принципів ціноутворення, прозорого та справедливого розподілу прибутку серед учасників процесів виробництва, заготівлі, переробки, зберігання та реалізації м'ясної продукції веде до збитків, зменшує зацікавленість сільгоспвиробників у збільшенні поголів'я та обсягів виробництва продукції тваринництва. З метою забезпечення успішної діяльності існуючих та нових агрооб'єднань пропонується визначати питому вагу вкладу кожного з учасників наскрізного технологічного ланцюжка по принципу «зверху-донизу», взявши за основу ринкову вартість готових виробів та встановлюючи розрахункову ціну для кожної стадії технологічного процесу з урахуванням витрат, рівня рентабельності та ПДВ. На наш погляд, для успішної діяльності любого підприємства, що входить в агрооб'єднання, прийнятним розміром рентабельності від поточної діяльності може бути 10-15%. [12] Використання

запропонованого алгоритму розподілу прибутку дозволить стимулювати сільськогосподарські підприємства та господарства населення до збільшення виробництва м'яса, в тому числі, шляхом укладання договорів контрактації про наступну гарантовану купівлю худоби по заздалегідь визначеним цінам, а переробним підприємствам - отримувати у відповідній рівномірності, ритмічності та пропорційності сировину потрібної якості та в гарантовано необхідних обсягах.

Культура споживання в продовольчій індустрії тісно пов'язана з індивідуалізацією споживання. В раціоні середньостатистичного українця ковбасні вироби продовжують відігравати важливу роль. Розбіжності в споживанні тих чи інших видів цієї продукції залежать лише від віку, достатку і звички. Незважаючи на суттєве підвищення цін на продукцію м'ясопереробних підприємств, ковбасні вироби залишаються продуктом масового попиту. На придбання ковбасних виробів українці витрачають у середньому 6,7% свого продовольчого бюджету. Напевне тому, що ковбаса насправді є демократичним продуктом харчування та залишається обов'язковим атрибутом повсякденного раціону. В той же час на придбання яловичини, свинини та м'яса птиці витрачається лише 5,1%. [13]

Ковбасні вироби характеризуються високою харчовою цінністю та наявністю широкого асортименту продукції, яка задовольняє потреби різноманітних категорій споживачів. При цьому важливим аспектом є те, що для ринку ковбасних виробів характерний більш високий рівень конкуренції, ніж для інших продовольчих ринків. Виробники ковбасної продукції також змушені працювати в умовах, пов'язаних з постійним ризиком. З одного боку, ринок ковбасних виробів залежить від сировинної бази, а з іншого боку, особливістю м'ясних виробів як продуктів, оскільки вони швидко псуються та потребують спеціальних умов збереження. Все це веде до специфіки характеру реалізації і становить значну проблему. З цього постає актуальність подовження

строку зберігання ковбасних виробів, як інструменту для збільшення прибутку. Для ведення успішного бізнесу у сфері виробництва ковбасних виробів та адекватної оцінки прибутковості впровадження удосконаленої технології, нового обладнання та нових видів продукції підприємствам необхідно чітко орієнтуватися в основних тенденціях ринку.

Дослідження ринку виробництва ковбасних виробів за 2000-2011 свідчать про збільшення обсягів виробництва з 167 тис т у 2000 році до 330-335 тис т у 2007-2008 рр., що пов'язано з деякою стабільністю на українському ринку сировини, зростанням поголів'я птиці, а також зменшенням імпорту ковбасних виробів. Про те на сьогоднішній день обсяги виробництва всіх видів ковбасних виробів знизились до 280 тис т, що пояснюється несприятливими тенденціями та значними структурними зрушеннями у вітчизняному виробництві м'ясної сировини, зниженням частки споживання м'яса в раціоні населення та зростаючим рівнем недовіри до виробників м'ясних виробів (сучасний фактор, який виник внаслідок масових фальсифікацій м'ясних продуктів в Україні). [5]

Аналіз структури виробництва ковбасних виробів показав, що найбільша частка в загальному обсязі споживання ковбасних виробів припадає на варену групу і складає в середньому 63%. В той же час спостерігається падіння обсягів виробництва вареної групи ковбасних виробів відповідно з 72% до 63% від загального обсягу виробництва ковбас. [9] На це впливає нетривалий термін реалізації певних видів ковбасної продукції, в основному в сегменті «дешевих виробів», що спричиняє значний відсоток (10-12 %) відкликання продукції (повернення) і зайві матеріальні втрати. Тому збільшення терміну придатності варених ковбас, як сегменту недорогої м'ясної продукції є актуальною з точки зору не лише підвищення рівня безпеки, але і зменшення матеріальних втрат за рахунок зменшення повернень торговими мережами.

Визначення й використання резервів економії суспільної праці, підвищення ефективності, конкурентоспроможності, стабільності й стійкого розвитку виробництва – це мета й зміст інноваційно-інвестиційного розвитку який може реалізуватись у двох взаємопов'язаних напрямках:

1) економне використання ресурсів наявного виробничого потенціалу підприємств;

2) економії на основі вишукування нових можливостей якісного, конкурентоспроможного й ощадливого вдосконалення виробничого й науково-технічного потенціалів підприємств переробних галузей АПК.

Зростання частки підприємства на ринку, в остаточному підсумку, визначається збільшенням масштабів виробництва та витисненням з ринку продукції конкурентів за рахунок появи у продукції підприємства додаткових конкурентних переваг. Тому інноваційні заходи повинні забезпечувати високий рівень технологічних процесів, якості та безпечності продукції, а також відповідність стадії життєвого циклу продукту циклом НДОКР.

Собівартість є основою при формуванні цін на ковбасну продукцію. Від її значення, при інших рівних умовах, безпосередньо залежить і розмір прибутку підприємства. Таким чином основною метою всіх інноваційних заходів є стійке зниження витрат на виробництво ковбас до рівня, що набагато нижче рівня витрат по конкуруючих продуктах та продуктах-замінниках. Для того, щоб знизити собівартість виробництва на підприємстві доцільно застосовувати такі напрями:

1. Забезпечити виробничому процесу безперебійне і безперервне функціонування. Тільки постійне оновлення продукції, освоєння нових технологій, автоматизація виробничого процесу та інші складові дадуть можливість не лише вдосконалювати процес створення продукції, а й знизити собівартість.

Нові технології відіграють важливу роль, застосування нових методів

виробництва та нових добавок дають можливість скоротити витрати як на матеріали так і на енергоресурси, витрати часу тощо. Так копчення «рідким димом» дає можливість скоротити час виробництва, прискорити оборот та збільшити обсяг випущеної продукції. Використання бактеріальних культур (стартові культури) при виробництві сирокочених ковбас сприяє швидкому зниженню рН фаршу, внаслідок чого прискорюється реакція кольороутворення фаршу. Значний економічний ефект дає також використання нових кольороутворюючих засобів, дозування таких препаратів досягло 0,3 г на 1 кг ковбасної маси.

Новітні добавки для виготовлення емульсій зі свинячої шкірки дають змогу не промивати їх водою, що забезпечує заощадження води, енергоресурсів та скорочення тривалості процесу. Так гідроколоїди (карагенан, камеді гуара, ксантана, та ін.) ефективні у використанні завдяки своїм волгоутримуючим, структуроутворюючим, стабілізуючим і згущуючим властивостям виготовленні м'ясної продукції. Використання нової функціональної добавки (наприклад розсільний препарат «Альма Альфа - 50»), що призначається для виробництва шротованих ковбас (подрібнення м'яса 16 – 25 г) забезпечує насичення фаршу на 50%. Використання процесу обвалювання м'яса із застосуванням сольових розчинів дає можливість додатково отримати з 1 т кісток 130 кг м'яса. Застосування парного м'яса при виготовленні варених ковбас і сосисок прискорює технологічний процес у зв'язку зі скороченням витримки м'яса в засолі в 6 разів. Використання методу прискореного засолу м'ясної сировини, дозволяє скоротити тривалість досягання м'яса з 48 до 6 годин та знижує потребу у виробничій площі в 1,5-2 рази і витрати праці в 4 рази. Лактатвмісні харчові добавки (молочна кислота, лактати натрію, калію, кальцію, амонію, магнію й заліза) діють як регулятори кислотності, вологоутримувальні агенти, стабілізатори. [14]

2. Розширити асортимент ковбасних виробів, оскільки на різну продукцію використовується різна сировина (м'ясо різної якості, різного

термічного стану відповідно до типу виробу). Це дозволить комплексно використовувати сировину, що є запорукою зменшення витрат на виробництво.

3. Збільшити продуктивність праці робітників. Цього можна досягти, мотивувавши робітників як морально так і матеріально. Ефективним способом зменшення собівартості виробництва є його автоматизація та безперебійне і безперервне функціонування, що виключає людський фактор, забезпечує якість готового виробу, точний контроль за технологічним процесом, чітке дотримання технологічних параметрів виробництва (тиск, температура, вологість, тривалість процесу та ін.). Але автоматизувати абсолютно все виробництво дуже важко і вимагає великих матеріальних витрат, тому мотивація працівників також має своє місце. Це, по можливості, встановлення відрядної форми оплати праці та інші засоби контролю за виконанням роботи.

4. Скоротити матеріальні витрати. Як відомо, значний ефект у зниженні собівартості досягається за рахунок заощадження сировини, основних, допоміжних та таропакувальних матеріалів, енергоресурсів. Так використання плівкоутворюючих речовин, зберігання продуктів харчування в атмосфері інертних газів замість повітря “упакування з регульованою атмосферою” (modified-atmosphere packing - MAP). зберігають свіжість харчових продуктів, захищають їх від висихання, зниження ваги, втрат вітамінів й ароматичних речовин, а також небажаного впливу навколишнього середовища (окислювання, мікробне зараження й т.п.). [14,15] Скоротити матеріальні витрати також можна за допомогою зменшення транспортних витрат, витрат на збереженні сировини та готової продукції, на утримання логістичного ланцюжка (від виробника до споживача).

Застосування цих інноваційних напрямів дозволяє знизити собівартість ковбасного виробництва, збільшити ефективність на підприємствах галузі та збільшити конкурентоспроможність продукції та

підприємств.

Висновки. Проведений аналіз сучасного стану підприємств галузі та рівня забезпеченості споживачів м'ясом та м'ясними продуктами підтверджує, що:

1. Має місце суттєве недоспоживання до раціональної норми білкових продуктів харчування. Так, у 2010 році індекс задоволення потреб у м'ясі й м'ясопродуктах становив 0,492 од, молока та молочної продукції – 0,495, яєць – 0,75, у фруктах, ягодах, горіхах, винограді – 0,467. що свідчить про недоспоживання населенням продуктів цієї групи. Недостатнє вживання білків тваринного походження знижує енергетичну цінність харчового раціону, призводить до зниження імунітету людини, зростання випадків захворювання, збільшення смертності та, зрештою, до суттєвого скорочення тривалості життя

2. Рівень задоволення потреб у харчових продуктах залежить від стану родинного бюджету, який характеризує купівельну спроможність родин. В Україні у 2010 році витрати родинного бюджету на придбання продовольства становили: у міських поселеннях - 51,1%, а в сільській місцевості - 58,9%

3. Труднощі в діяльності підприємств м'ясопереробної галузі України зумовлені такими факторами, як:

- катастрофічне скорочення поголів'я худоби, внаслідок чого виникає дефіцит вітчизняної сировини;

- зниження обсягів виробництва м'ясних виробів що можна пояснити значною матеріаломісткістю виробництва, складністю технологічного процесу, високим рівнем конкуренції, зниженням платоспроможності населення та рівня споживання м'яса в цілому;

- необхідністю підвищення ступені переробки сировини, що потребує збільшення капіталовкладень у технічне переоснащення виробництва та вдосконалення технологій;

4. Впровадження новітніх технологій та обладнання дозволить

підприємствам збільшити обсяг виробництва та зменшити собівартість продукції. Саме інноваційний тип розвитку економіки галузі повинен дозволити відійти від її росту тільки за рахунок форсованого споживання обмежених сировинних ресурсів, що веде в підсумку до поглиблення економічної, сировинної й соціальної кризи. Лише ставка підприємств галузі на розвиток високотехнологічних виробництв дозволить забезпечити підвищення конкурентоспроможності підприємств й. стимулювати нову якість їх економічного росту.

Література

1. Портер М. Конкурентная стратегия: Методика анализа отраслей и конкурентов / М. Портер. – М.: Альпина Бизнес Букс, 2005. – 454 с
2. Горбатов В.М. Конкурентоспособность и циклы развития интегрированных структур бизнеса /В.М. Горбатов. Монография.- Х.: ИД "ИНЖЕК", 2006.- 592 с.
3. Кваснюк Б.Є. Конкурентоспроможність національної економіки / Б.Є. Кваснюк. Монографія. Інститут економіки та прогнозування НАН України /. – К. : Фенікс, 2005. – 495с.
4. Конкурентоспроможність економіки України:стан і перспективи підвищення/ За ред..д-ра екон.наук І.В. Крюкової. – К.:Основа, 2007. – 488 с.
5. Шнипко А.С. Конкурентоспроможність України в умовах глобалізації / О. С.Шнипко ; НАН України ; Ін-т екон. та прогнозув. – К., 2009. – 456 с.
6. Конкурентоспроможність української економіки / За ред. Акад.. НАН України В.М. Гейця, акад. НАН України В.П. Семиноженка, чл.-кор. НАН України Б.Є. Кваснюка. – К.: Фенікс, 2007. – 556 с.

7. Згуровський М. Україна у глобальних вимірах сталого розвитку.- [електронний ресурс]. /М.Згуровський./Дзеркало тижня 2006.-№19(598)-19-26 травня – Режим доступу: http://dt.ua/SCIENCE/ukrayina_u_globalnih_vimirah_stalogo_rozvitku-46725.html

8. Мирошніченко О.Ю. Статистичне оцінювання рівня життя населення. автореф. дис. на здобуття наук. ступеня канд. екон наук: / О.Ю. Мирошніченко , Національний науковий центр «Інститут аграрної економіки». – Київ, 2006, – 32, [1] с., включ. обкл.: іл. – Бібліогр.: с. 31-32

9. Статистический ежегодник Украины. 2010 год. [електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://www.ukrstat.gov.ua/>

10. «Рекомендовані раціональні норми споживання основних продуктів харчування на душу населення на 2005-2015 роки». МОЗ України [електронний ресурс]. Режим доступу www.me.gov.ua/file/link/149977/file/Zvit_2009.doc

11. Статистичний збірник "Витрати і ресурси домогосподарств України¹¹ у 2000-2010 р. Ч.1. - К.: Держкомстат України, 2010. - С.336. (с.159-161) [електронний ресурс]. Режим доступу: <http://www.ukrstat.gov.ua/>

12. Ємцев В.І. - Особливості формування конкурентоспроможності підприємств м'ясної промисловості України.- Науковий Вісник Ужгородського Університету. Серія Економіка. [Науковий журнал]. Спецвипуск 33. Частина 1. Ужгород, УжНУ, 2011 – 233 с. (с.102-105)

13. Баль-Прилипко Л.В. – Вдосконалення використання жиромісної сировини при виробництві ковбасних виробів.// Мясное дело .- 2011 - №1,- с 12-13

14. Гиро Т.М Технологии использования полифункциональных добавок для производства мясопродуктов».. –М.: Инфра-М, 2008, -217 с.

15. Киселёва И.С., Данилова Л.В., "Расширение ассортимента конкурентоспособной продукции с использованием нетрадиционных видов сырья и ресурсосберегающих технологий" М.: Омега, 2007, - 208 с.

16. Масліков М.М. Упаковка заморожених продуктів.// Мясное дело .- 2009 - №12,- с 24-27.

Надійшла в редакцію 20 червня 2012 року