

## ФОРМУВАННЯ ІННОВАЦІЙНОЇ СТРАТЕГІЇ НА ПІДПРИЄМСТВАХ М'ЯСНОЇ ПРОМИСЛОВОСТІ

*У статті обґрунтовується формування інноваційної стратегії та пріоритетні напрямки її впровадження на підприємствах м'ясної промисловості, які дозволяють підвищити ефективність виробництва та забезпечити конкурентоспроможність м'ясної продукції на ринку.*

**Ключові слова:** *інновації, стратегія, продукція, підприємство, м'ясна промисловість, розвиток, науково-технічний прогрес.*

*В статье обосновывается формирование инновационной стратегии и приоритетные направления её внедрения на предприятиях мясной промышленности, которые позволяют повысить эффективность производства и обеспечить конкурентоспособность мясной продукции на рынке.*

**Ключевые слова:** *инновации, стратегия, продукция, предприятие, мясная промышленность, развитие, научно-технический прогресс.*

*In article обосновывается генерация инновационной стратегии и направления введения на предприятия Мясопромышленности, которые позволяют повысить эффективность производства и обеспечить конкурентоспособность мясной продукции на рынке. **Key words:** Innovation, Strategy, Products, Enterprise, мясная Industries, Development, Scientific, Technical progress.*

**Постановка проблеми.** Швидка зміна умов зовнішнього та внутрішнього середовища діяльності підприємств, складність прогнозування динаміки ринку зумовлюють необхідність створення дієвої системи стратегічного управління, основою якої є інноваційна стратегія. Зростання

продуктивності праці, насичення ринку високотехнологічною та високоякісною продукцією додали конкуренції як основній силі ринкової економіки нової якості. І тільки реалізуючи інноваційну стратегію, яка забезпечує сприятливі умови для інноваційної діяльності, пов'язаної з розробленням, упровадженням і використанням науково-технічних та техніко-технологічних нововведень, підприємство може досягти успіху в конкурентній боротьбі. Це, насамперед, впровадження науково-технічних розробок, освоєння більш продуктивних техніки і технології, розширення й оновлення номенклатури виробництва, залучення у виробництво нових ресурсів, поліпшення умов життєдіяльності та якості життя працівників.

Сучасний стан підприємств м'ясної промисловості України свідчить про те, що вони працюють в умовах: по-перше, обмежених сировинних, фінансових, технічних і трудових ресурсів; по-друге, невирішених соціально-трудовах проблем (високий рівень ручної праці, не привабливі, важкі та шкідливі умови роботи); по-третє, низького рівня якості менеджменту, організації виробництва, нормування праці та обліку витрат; по-четверте, низької купівельної спроможності населення при формуванні високих цін на м'ясо та м'ясопродукти; по-п'яте, низької конкурентоспроможності більшості підприємств галузі на внутрішньому та зовнішньому ринках. У зв'язку з цим важливо сформувати інноваційну стратегію для розвитку підприємств цієї галузі.

***Аналіз останніх досліджень і публікацій.*** Останні публікації свідчать, про те, що питання формування інноваційної стратегії широко розглядаються в наукових виданнях, особливо методи оцінки ефективності інвестицій при впровадженні інновацій на підприємствах харчової промисловості. Водночас недостатньо досліджені питання, які пов'язані з інноваційним менеджментом, процесом формування, обґрунтування вибору інноваційної стратегії на підприємствах м'ясної галузі України, яка має ряд специфічних особливостей функціонування у сучасних умовах.

Проблема формування інноваційної стратегії для розвитку підприємств є складною і комплексною, її розв'язання вимагає зусиль, як науковців так і практиків. У розробку теоретичних, методологічних і методичних питань проблеми забезпечення інноваційного розвитку, зокрема підприємств харчової промисловості України, значний вклад внесли вітчизняні економісти Бутнік-Сіверський О.Б., Дейнеко Л.В., Заїнчковський А.О., Мостенська Т.Л., Прядко В.М., Сінгаєвський І.О., Тарасюк Г.М., Федулова І.В., Череп А.В. та інші.

Незважаючи на очевидні здобутки сучасної економічної науки, актуальними залишаються питання розробки інноваційної стратегії для подальшого розвитку підприємств м'ясної промисловості.

**Виклад основного матеріалу дослідження.** У проекті Стратегії інноваційного розвитку України на 2010-2020 роки в умовах глобалізаційних викликів в основу нового стратегічного курсу покладено утвердження в Україні інноваційної моделі її економічного і соціального розвитку, підвищення ефективності використання інтелектуального потенціалу країни, забезпечення підвищення конкурентоспроможності національної економіки, досягнення стабільного сталого розвитку і підвищення добробуту громадян. Таким чином, інноваційний розвиток є пріоритетним і стратегічним напрямом розвитку галузей і підприємств в сучасному суспільстві [1].

Інноваційна діяльність сучасних підприємств розглядається як провідний чинник, що сприяє посиленню конкурентних позицій на вибраних ринках. Під час адаптації науково-технічного прогресу до ринкових умов відбувається складний процес переходу від нововведень технологічного поштовху до нововведень, які ґрунтуються на виклику з боку попиту, і від традиційних лінійних моделей нововведень до сучасних нелінійних і системноінтегрованих. Водночас промислові підприємства повинні розгортати якісно нову інноваційну діяльність за умови відсутності повноцінної національної інноваційної системи, слаборозвиненої інноваційної інфраструктури, продуманої державної промислової політики.

Розпорядженням Кабінету Міністрів України від 23 грудня 2009 р. №1650-р схвалена «Концепція Державної цільової економічної програми впровадження в агропромисловому комплексі новітніх технологій виробництва сільськогосподарської продукції на період до 2016 року», яка передбачає виведення агропромислового комплексу на сучасний науково-технологічний рівень, притаманний економікам розвинутих країн, який забезпечить її інтеграцію у світове виробництво, підвищення конкурентоспроможності продукції та задоволення потреб населення у якісній та безпечній продукції [2].

Концепцією визначено основні пріоритетні напрями інноваційної діяльності:

- створення новітніх технологій та ресурсозберігаючих технологій в енергетиці, промисловості та агропромисловому комплексі;

- високотехнологічний розвиток переробної промисловості, який включає:

- а) обладнання для поглибленої переробки рослинної продукції;

- б) сучасні технології зберігання сільськогосподарської продукції, матеріали, технології та обладнання для фасування, пакування і маркування продуктів харчування та напоїв;

- в) виробництво екологічно чистих харчових продуктів та продуктів із високими оздоровчими властивостями з овочевих та зернових культур;

До пріоритетних видів інноваційної промислової діяльності для АПК Концепцією віднесено:

- підтримку конкурентоспроможності продукції на внутрішньому та зовнішньому ринку;

- подальшу диверсифікацію виробництва;

- впровадження сертифікованих за європейськими стандартами виробництв та ресурсозберігаючих технологій.

Для забезпечення виконання Концепції передбачено розв'язати такі основні завдання:

- створити умови для впровадження виробництв, сертифікованих відповідно до європейських стандартів;
- розробити та впровадити системи контролю за якістю і безпекою сільськогосподарської продукції і продовольчих товарів;
- розширити експорт продовольчих товарів поглибленого перероблення;
- розробити та впровадити систему захисту внутрішнього ринку та стимулювання вітчизняного виробника кінцевої продукції поглибленого перероблення;
- забезпечити виробництво харчових продуктів в обсязі та асортименті, достатньому для харчування населення за науково обґрунтованими нормами;
- створення умов для широкого впровадження ресурсозберігаючих технологій;
- запровадження механізмів здорової конкуренції та поступової ліквідації тіньового сектору.

В м'ясній промисловості інноваційна діяльність реалізується у наступних напрямках.

*Перший напрямок* – поширення нової політики у виробництві продуктів харчування – це створення геронтологічно цінних продуктів. Геронтологічно цінні продукти – це не тільки високоякісні продукти харчування, виготовлені із найкращої сировини за сучасними технологіями, а також такі, що сприяють подовженню молодості, працездатного віку людини і, як наслідок, подовженню життя.

*Другий напрямок* – забезпечення високої якості м'ясної продукції, яка залежить від якості сировини, рівня новизни технологій та обладнання, які використовуються у процесі виробництва.

*Третій напрямок* – впровадження ресурсо- та енергозберігаючих технологій. Щоб знизити витрати на виробництво і реалізацію продукції, потрібно раціонально використовувати сировину і енергоресурси. Побудова технологічних схем з переробки сировини та виробництва продукції повинна здійснюватись на основі гнучких режимів роботи дільниць, що

дозволить покращити якість продукції, зменшити природні втрати та трудомісткість виробництва продукції і подати продукцію споживачу у необхідний для нього час.

Підприємства м'ясної промисловості інвестують кошти у придбання нового обладнання та впровадження процесних інновацій, що дає змогу утримувати та розвивати власні конкурентні переваги, займати стабільні ринкові позиції в певних сегментах.

При цьому фінансування технологічних інновацій здійснюються, в основному, за рахунок власних коштів, крім того залучають кредити і капітал вітчизняних та іноземних інвесторів. Суттєвим недоліком, що не дає можливості більшості підприємствам реалізовувати інноваційні проекти, є нестача фінансування, ризик втрати коштів у результаті неефективних проектів, неналежна увага держави до наукових розробок та інноваційної діяльності.

Незважаючи на проблеми, які виникають, підприємства шукають шляхи подальшого розвитку інноваційної діяльності, оскільки ринкові умови господарювання для утримання ринкових позицій вимагають від потужних підприємств рішучих дій в розширенні та оновленні асортименту продукції, випуску новинок на ринок, удосконалення технологій виробництва тощо.

При формуванні інноваційної стратегії для підприємств м'ясної промисловості актуальними є соціальні, маркетингові, екологічні, продуктові, технологічні інновації.

Для підприємств м'ясної промисловості *соціальні інновації* пов'язані із покращенням умов праці та створенням сприятливого психологічного клімату в колективах:

- 1) розробка сучасного зручного спецодягу приємних кольорів з логотипом підприємства або товарної марки (можливо різних для кожного цеху);

2) переоснащення робочого місця сучасними матеріалами, розроблення пристрійів для полегшення праці.

*Маркетингові інновації* для підприємств м'ясної промисловості набувають вигляду:

1) розроблення власних торгових марок як запорука високої якості і попередження фальсифікації продукції.

2) застосування технології і новацій мерчандайзингу. *Мерчандайзинг* – це сукупність заходів, спрямованих на збільшення обсягів продажу продукції у торговельних мережах шляхом популяризації торгової марки за рахунок проведення спеціальних робіт щодо розміщення товару, оформлення місць продажу та створення ефективного запасу [3].

*Екологічні інновації* в м'ясній промисловості пов'язані із впровадженням:

1) сучасних очисних споруд – це встановлення установки анаеробної та аеробної ферментації стічних вод на підприємствах, де відбувається очищення стоків до гранично допустимої концентрації (ГДК), встановлених для скиду їх у відкриті водойми;

2) систем очистки димових газів за допомогою сучасних фільтрів, що дозволяють очищати дим від шкідливих компонентів, попереджаючи їх попадання на готову продукцію і в навколишнє середовище.

На підприємствах м'ясної промисловості *продуктові інновації* набувають вигляду:

1) заміна у рецептурі м'ясних виробів м'яса на рослинний білок за рахунок бобових (сої, квасолі, чечевиці, гороху тощо);

2) застосування нетрадиційних видів сировини (м'яса страусів, нутрій, індиків, гусей, поросят, кролів);

3) створення нетрадиційних рецептур ковбасних виробів з цукатами, горіхами, каперсами, олівами, чорносливом, курагою, родзинками та іншими сухофруктами та новими прянощами (білий перець, кіндза тощо);

4) застосування нових видів синтетичних оболонок (текстильні, віскозні, целюлозні, фіброузні, бар'єрні, колагенові), що збільшують тривалість термінів зберігання продукції;

5) застосування нової тари для консервів – (таких як «Ламістер» та «Твист офф» (кришка багаторазового використання));

6) розроблення нових форм м'ясних виробів (кругла, квадратна форми, ковбаса у сітці, ковбаса у шубі із спецій, застосування вакуум-пакування і дрібної нарізки виробів по 100 г, 200 г, 250 г);

7) розроблення нових рецептур кормів для тварин (собак, кішок, папуг, гризунів) із вторинної сировини.

*Технологічні інновації у м'ясній промисловості спрямовані на удосконалення або розроблення:*

1) *технології варених ковбас* функціонального призначення з наданням оздоровчих властивостей виробам за рахунок збагачення вітамінами і мікроелементами (селеном, йодом, кальцієм, каротином, пектином тощо);

2) *технології сирокочених ковбас* з використанням бактеріального концентрату пробіотичних культур, що містять молочнокислі бактерії і мікрококи, прискорюють дозрівання сиров'ялених ковбас, гарантують правильне протікання процесу ферментації і підвищують рівень санітарної безпеки готових продуктів;

3) *технології копчених виробів з використанням коптильних речовин* замість довготривалого процесу копчення.

4) *технологія виробництва ковбасних виробів без оболонки* на спеціалізованому обладнанні і спеціальному пакуванні готової продукції;

5) *технологія із застосуванням карагінана* – це природний згущувач, який отримують при переробці червоних морських водоростей, взаємодіє з желатином, збільшує в'язкість, желеутворення, стабілізацію і осадження (м'ясо в желе, консерви). Позитивні риси – має біологічну активність:

антивірусну, антиракову і антивиразкову дію, а також виводить із організму важкі метали;

б) *технології виробництва продукції з інуліном*, що забезпечує зниження вмісту жиру (паштети, ковбасні вироби). Інулін – натуральний полісахарид, який отримують з кореня цикорію, покращує роботу травної системи (є харчовими волокнами), підвищує зростання власної біфідофлори кишечника (є пребіотиками), підвищує імунітет, знижує холестерин, сприяє засвоєнню кальцію, зменшує ризик раку кишечника.

7) *розробка спеціалізованого обладнання*. Технологічним інститутом молока і м'яса розроблені установки для приготування багатокомпонентних розсолів, багатоголчаті ін'єктори розсолу, масажери м'яса, барабанні фільтри розсолу, герметичні та негерметичні форми для приготування шинки. Розроблені ін'єктори розсолу не мають аналогів у світовій практиці, тому що оснащені пневмоприводом, мають просту будову і забезпечують електробезпеку.

На початковому етапі формування інноваційної стратегії підприємству слід визначити її тип. Існують кілька типів стратегій, і різні економісти визначають їх по-різному. Частина з них визначають три типи стратегії: наступальна (активна), імітаційна і комбінована стратегії [3].

За класифікацією Х. Фрідмана існує шість типів інноваційної стратегії підприємства: наступальна, захисна, імітаційна, залежна, традиційна, «за нагодою» [4].

Інноваційна стратегія підприємства може мати такі форми:

- *"наступальна"* з високим ризиком та високим рівнем окупності (потребує певної кваліфікації у впровадженні науково-технічних нововведень, здатності бачити нові ринкові перспективи та вміння швидко реалізовувати їх у продуктах);
- *"захисна"* (передбачає невисокий ризик, доцільна для підприємств, спроможних отримувати прибуток в умовах конкурентного середовища);
- *"поглинаюча"* (передбачає придбання підприємством найкращих наукових

результатів);

- *"проміжна"* (будується на свідомих зусиллях, спрямованих на уникнення прямої конфронтації);
- *"відродження"* (дає змогу застосувати нову технологію, де підприємства є певний досвід, для пропозиції нової продукції на будь-якому ринку тоді, коли дане нововведення зменшує загальний розмір ринку).

Інноваційна стратегія, будучи складовою загальної стратегії підприємства, визначає найважливіші напрями, вибір пріоритетів перспективного розвитку підприємства і розроблення комплексу заходів, потрібних для їх досягнення.

**Висновки.** За умов жорсткої конкуренції без інноваційного розвитку не можливо забезпечити конкурентні переваги підприємствам м'ясної промисловості. Тільки за рахунок систематичного новаторства, безперервного удосконалення техніки та технологій, цілеспрямованого і організованого пошуку змін і резервів підвищення ефективності виробництва, своєчасного і обґрунтованого залучення нововведень можна постійно поліпшувати діяльність підприємств та підтримувати відповідний рівень конкурентоспроможності на ринку. Тому інноваційна стратегія підприємств м'ясної промисловості повинна бути націлена на досягнення технічного, технологічного й ринкового лідерства серед конкурентів.

## ЛІТЕРАТУРА

1. Стратегія інноваційного розвитку України на 2010-2020 роки в умовах глобалізаційних викликів (Проект)/ <http://www.kno.rada.gov.ua>.
2. Концепція Державної цільової економічної програми впровадження в агропромисловому комплексі новітніх технологій виробництва сільськогосподарської продукції на період до 2016 року / <http://new.minagro.gov.ua>.

3. Постанова Кабінету Міністрів України від 19 вересня 2007 р. № 1158 «Про затвердження Державної цільової програми розвитку українського села на період до 2015 року» /<http://www.kmu.gov.ua>.

4. Василенко В.О. Інноваційний менеджмент : Навчальний посібник . / В.О. Василенко, В.Г. Шматько. Видання 3-є, вип. та доп. [За ред. В.О. Василенко]. □ К.: Центр навчальної літератури, 2005. □ 440 с.

5. Стадник В.В. Інноваційний менеджмент: Навчальний посібник. /В.В. Стадник, М.А. Йохна. □ К.: Академвидав, 2006. □ 464 с.

Видання: Економіка ринкових відносин// Київський університет ринкових відносин, №7, 2011.- С.158-162.