

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ  
ДНУ «ІНСТИТУТ МОДЕРНІЗАЦІЇ ЗМІСТУ ОСВІТИ»  
НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ  
ЩЕЦИНСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ, ПОЛЬЩА  
УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ, М. ПЛОВДІВ, БОЛГАРІЯ  
ТЕХНІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ МОЛДОВИ, М. КИШИНЕУ, МОЛДОВА  
ФОРВІС МАЗАР, МІЖНАРОДНА МЕРЕЖА ПРОФЕСІЙНИХ ПОСЛУГ,  
ФРАНЦІЯ  
ІНСТИТУТ АГРАРНОГО РОЗВИТКУ В КРАЇНАХ З ПЕРЕХІДНОЮ  
ЕКОНОМІКОЮ, М. ГАЛЛЕ, НІМЕЧЧИНА

## **НАПРЯМКИ УПРАВЛІННЯ РОЗВИТКОМ ТА ВІДНОВЛЕННЯМ ПІДПРИЄМСТВ ХАРЧОВОЇ ПРОМИСЛОВОСТІ**

Матеріали  
XXII Міжнародної науково-практичної конференції

*22 квітня 2026 р.*

Тези доповідей

Київ НУХТ 2026

<i>Скопенко Н.С.</i> Ризик-менеджмент як інструмент забезпечення відновлення та стійкого розвитку підприємств .....	90
<i>Слободян Н.Я.</i> Роль штучного інтелекту у формуванні конкурентної стратегії бізнесу.....	92
<i>Спаський І.Д., Мартиросян І.А.</i> Використання «петлі Бойда» у практиці прийняття підприємницьких рішень: активізація рефлекторного кільця нервової системи людини на основі нейрофідбеку.....	93
<i>Стадник В.С., Федулова І.В.</i> Порогові ефекти зовнішньоекономічної діяльності як детермінанти результативності підприємств .....	96
<i>Стахурська С.А.</i> Галузева специфіка проектної діяльності підприємств харчової промисловості в сучасних умовах .....	97
<i>Страшицька Л.В.</i> Врахування споживчих пріоритетів на ринку м'ясних напівфабрикатів виробничими і торговельними підприємствами.....	99
<i>Тимошенко Б.О., Репіч Т.А.</i> Кризові фактори та ризики розвитку світових контейнерних перевезень у 2020-2025 роках.....	101
<i>Ткачук С.В.</i> Креативні прийоми та психологічні технології в маркетингових комунікаціях як інструмент підвищення впізнаваності брендів.....	104
<i>Тур О.В., Тур О.В.</i> Роль контролінгу в управлінні підприємствами харчової промисловості .....	106
<i>Турчина М.П.</i> Ризики та переваги використання штучного інтелекту в управлінні підприємством .....	108
<i>Тюха І.В.</i> Управління експортними проектами підприємств харчової промисловості з використанням підходів дизайн-мислення .....	110
<i>Харін О.С.</i> Особливості логістики національної олійно-жирової промисловості ...	112
<i>Хачер М.В.</i> Антикризове управління та економічна безпека в умовах воєнної і постіндустріальної трансформації виробників харчової продукції в Україні .....	114
<i>Хронов'ят О.В., Тадеоциук О.В.</i> Управління соціальною відповідальністю організації .....	116
<i>Чеснік Н.М.</i> Інтеграція концепції ощадливого виробництва та сталого розвитку в систему операційного менеджменту підприємств харчової галузі.....	117
<i>Шевченко А.А., Петренко О.П.</i> Механізми цифрового супроводу екологічно орієнтованої диверсифікації переробних підприємств АПК.....	119
<i>Шульган О.Л.</i> Авторський підхід до управління ризиками.....	122
<i>Якимчук Т.В.</i> Поняття «екосистема» та його інтерпретація в економічному та управлінському контексті.....	123
<i>Arych M.</i> Entrepreneurship in Ukraine: current state and development prospects.....	125
<i>Baran M.</i> Relationships between the EU agricultural policy and farm financing: the role of cooperative banks in Poland .....	127
<i>Berber A.</i> Marketing future foods 2025: bold innovation, healthy eating, sustainable lifestyle.....	129

Обрана секція: *Управління стійким розвитком та результативністю діяльності підприємств харчової промисловості*

## **ГАЛУЗЕВА СПЕЦИФІКА ПРОЄКТНОЇ ДІЯЛЬНОСТІ ПІДПРИЄМСТВ ХАРЧОВОЇ ПРОМИСЛОВОСТІ В СУЧАСНИХ УМОВАХ**

**С.А. Стахурська, к.е.н.**

*Національний університет харчових технологій, Київ, Україна*

Галузеву специфіку проєктної діяльності підприємств харчової промисловості визначає низка чинників зовнішнього та внутрішнього середовища. Взаємозв'язок специфіки проєктів і особливостей чинників середовища має сприяти обґрунтованому вибору проєктів підприємства, а також може використовуватись як початковий етап обґрунтування доцільності проєктів. Чинниками зовнішнього середовища, які необхідно першочергово враховувати при виборі проєктів є світові глобальні тренди розвитку промисловості (зокрема харчових виробництв), фактична макроспецифіка країни та перспективи її розвитку, а також результати діяльності та стратегічне спрямування розвитку конкурентів.

В напрямку врахування глобальних трендів проєкти мають спрямовуватись на ресурсозаощадження, енергозбереження, масштабування виробництва харчових продуктів, відновлення та збереження здоров'я, відповідність вимогам екологічності. Проєкти з ресурсозбереження – це проєкти з впровадження ресурсоощадних нових технологій та нового ресурсоощадного обладнання. Також ресурсозбереженню сприяють впровадження Lean-технологій, автоматизації та роботизації виробничих процесів, використання цифрових технологій у виробництві, логістиці, в управлінні. Щодо проєктів з енергозбереження та енергонезалежності, то це можуть бути знову ж ті ж самі проєкти з впровадження нових технологій та нового обладнання, оскільки інноваційне нове обладнання зазвичай має менший рівень енергоспоживання. Але тут слід виділити низку проєктів на підприємствах харчової промисловості, які пов'язані з забезпеченням

енергетичної незалежності, зокрема це можуть бути екологічні проєкти з перероблення відходів харчових виробництв на різні види енергії. Наприклад, «Кернел» та МХП інвестують у масштабні енергетичні проєкти, включно з вітровою, сонячною генерацією та системами накопичення енергії з метою переходу до відновлюваних джерел енергії та енергетичної незалежності, а також впроваджують проєкти з розвитку виробництва біоетанолу та біометану з використанням біомаси.

Проєкти пов'язані з відновленням та збереженням здоров'я – це проєкти з виробництва якісної продукції, зокрема оздоровчого призначення, це виключно інноваційні проєкти з виробництва харчових продуктів оздоровчого та профілактичного призначення, а саме: функціональних харчових продуктів на основі сировини, що містить високу концентрацію функціональних інгредієнтів (овес, ячмінь, висівки, насіння льону, спіруліна, натуральні соки тощо); функціональних харчових продуктів зі зниженим вмістом солі, цукру, тваринних жирів; функціональних харчових продуктів на основі зернових (хлібобулочні, кондитерські, макаронні); продуктів, збагачених вітамінами, харчовими волокнами, мінеральними сполуками, поліненасиченими жирними кислотами, пробіотиками і пребіотиками, фосфоліпідами, амінокислотами [2].

Проєкти з масштабування виробництва харчових продуктів тісно пов'язані також з проєктами створення нових ринків сировини з метою вирішення проблеми забезпечення населення харчовими продуктами в достатній кількості і відповідної якості. Практично це проєкти з розширення виробництва, зі створення нових підприємств, з розширення сировинних зон та інноваційні проєкти пов'язані з культивуванням і ферментацією: культивоване м'ясо без традиційного землеробства, молочні продукти без корів, м'ясо з грибів, активне використання водоростей тощо. Комплексному вирішенню специфіки проєктів в напрямку масштабування виробництва харчових продуктів, екологічності, використання нових ринків сировини і створення нових продуктів сприяють проєкти із застосуванням біотехнологій та комплексного використання сировини. Для підприємств харчової промисловості та агросектору можливе

використання різних видів біотехнологій: в першу чергу це жовті біотехнології: розроблення нових харчових продуктів, підвищення харчової цінності та смакових якостей; процеси ферментації та біобезпеки; виробництво харчових добавок (вітамінів, ферментів, ароматизаторів, барвників, амінокислот), а також білі, зелені, сірі, сині біотехнології.

Макроспецифіка країни нині особливо впливає на специфіку і можливості інноваційно-проектної діяльності. Забезпечення діяльності в умовах війни додатково до проектів розвитку додає проекти з релокації виробництва, сировинних зон, логістики, які є проектами територіально-географічної диверсифікації та запобігання ризикам. Орієнтація на ринки ЄС, відповідність вимогам ЄС до харчової продукції вимагає здійснення проектів з модернізації виробництва, навчання персоналу, впровадження систем контролю – з метою гармонізації стандартів безпеки: впровадження системи HACCP, а також мають бути інвестиційні проекти спрямовані на забезпечення відповідності європейським екологічним нормам з метою зниження вуглецевого сліду, підвищення енерго та ресурсоефективності; проекти з цифровізації та програмного забезпечення; інвестування у сертифікацію та лабораторне устаткування [1].

#### ЛІТЕРАТУРА:

1. Мірчук Н. З. Трансформація інвестиційних стратегій підприємств харчової промисловості України: відповідь на виклики воєнного стану та євроінтеграційні процеси. *Київський економічний науковий журнал*. 2025. № 11. С. 203-209. <https://surl.li/vttrac>
2. Сімахіна Г. О., Науменко Н. В. Здобутки і перспективи впровадження інновацій у харчовій промисловості України. *Міжнародний науковий журнал «Грааль науки»*. 2021. № 5. С. 109-115.