

# ЧИННИКИ ІННОВАЦІЙНОГО РОЗВИТКУ М'ЯСОПЕРЕРОБНИХ ПІДПРИЄМСТВ

О.О. Кутас

*Національний університет харчових технологій*

Сьогодні м'ясопереробна промисловість України є важливою сферою харчової індустрії. Вона випускає широкий асортимент харчової продукції, а також продукції медичного і технічного призначення. Як показують дослідження, ефективність виробництва м'яса та м'ясних продуктів підприємствами значною мірою залежить від організаційно-управлінських характеристик, технічної оснащеності, результативності маркетингових стратегій, а також ефективності реалізації програм з розширення асортименту та підвищення якості продукції на основі використання інноваційного механізму.

Дослідження наукових публікацій вчених-теоретиків та провідних спеціалістів м'ясної промисловості, а також зарубіжний та вітчизняний досвід становлення і розвитку суб'єктів господарювання галузі дозволяють визначити п'ять стратегічних інноваційних напрямів її розвитку. Отже, для галузевих підприємств найбільш значущими та актуальними є такі види інновацій:

- техніко-технологічні, що реалізуються як технологічно вдосконалені методи виробництва, ресурсозберігаючі технології, удосконалення технологічних процесів для скорочення виробничого циклу, покращення упаковки, тари та способів транспортування, а також використання високопродуктивного та ресурсо- та енергоефективного обладнання;

- продуктові, що реалізуються у вигляді нової та/або вдосконаленої продуктової лінійки з принципово новими споживчими якостями, також передбачають створення та виробництво безпечних в екологічному аспекті продуктів, виробництво продуктів лікувально-профілактичного призначення для особливих груп населення, розробку та виробництво дієтичного і геродієтичного харчування;

- маркетингові, що спрямовані в першу чергу на вивчення ринків збуту та пошук потенційних споживачів, збір та оброблення інформації щодо кон'юнктури ринку, використання передових методів та технологій просування товарів (послуг), розроблення адаптивних цінових стратегій;

- організаційні, що спрямовані на створення оптимальних умов для підвищення якості міжгосподарських та внутрішніх виробничо-технологічних зв'язків, апробацію та впровадження нових форм організації праці та управління, підвищення рівня мотивації та максимальне розкриття кадрового потенціалу. Також сюди можна віднести вдосконалення чи створення нових систем контролю та оцінки якості готової продукції, реалізацію механізму її сертифікації, зміцнення та удосконалення людського капіталу;

- екологічні, що включають нововведення у галузі розробки різноманітних методів, способів та підходів до вдосконалення виробництва в

екологічному аспекті.

Доступність інновацій для підприємств галузі, рівень впровадження та ступінь ефективності їх використання залежать від певних чинників. Основні з них, що визначають якість та тенденції інноваційного розвитку підприємств м'ясопереробки, можна поділити на групи:

- виробничі (вартість та доступність сировини і матеріалів, рівень використання виробничих потужностей, організація та ефективність системи контролю якості продукції, наявність у суб'єкта власних інноваційних розробок та матеріально-технічної бази тощо);

- фінансово-економічні (особливості функціонування фіскальної системи держави, обсяги та динаміка залучених іноземних інвестицій, банківська відсоткова ставка, реальні можливості залучення позикового капіталу, рівень інфляції, показник прямих і непрямих витрат та механізми їх зниження, особливості організації та проведення планування та бюджетування господарської діяльності підприємства тощо);

- науково-технічні (інструменти державної підтримки науково-дослідної діяльності, кількість профільних закладів освіти, що займаються підготовкою висококваліфікованих кадрів, кількість профільних науково-дослідних інститутів тощо);

- кадрові (рівень та якість підготовки, ступінь кваліфікації і професіоналізму інженерно-управлінського персоналу, моделі мотивації та способи стимулювання співробітників, розмір заробітної плати різних категорій працівників тощо);

- державне регулювання (масштаб, методи та способи державної підтримки галузі, механізми контролю за діяльністю підприємств, обсяги цільових державних замовлень тощо).

Таким чином, виробництво якісних м'ясних продуктів та їх реалізація за прийнятною ціною напряму залежить від технологій, що використовуються, автоматизації та механізації сільського господарства та самого сектора переробки, зниження сировинних, енергетичних і трудових витрат, підвищення трудової та виробничої дисципліни, професійного зростання кадрів тощо.

Головною метою запровадження та використання інновацій у галузі м'ясопереробки має стати: 1) забезпечення зростання ефективності виробництва та праці; 2) підвищення якісних показників продукції, що випускається; 3) підвищення рівня екологічності виробництва.

Сьогодні, коли інноваційна активність є найважливішою конкурентною перевагою, в усіх економічно розвинених країнах ефективна державна інноваційна політика оцінюється як ключовий чинник розвитку інноваційних галузей економіки. Без ефективно діючого механізму взаємодії державних інститутів та виробників досягти виробництва якісного інноваційного продукту досить важко. Держава, реалізуючи свої базові функції, повинна створити платформу для розвитку інноваційного потенціалу м'ясопереробних підприємств. У той же час виробники, використовуючи всі виробничі фактори, створюватимуть на споживчому ринку якісну товарну

пропозицію.

#### **ЛІТЕРАТУРА:**

1. Драган О. Формування інноваційної стратегії на підприємствах м'ясної промисловості / О. Драган // *Економіка ринкових відносин*. 2015. № 7. С. 158-162.

2. Дьяченко Ю.В. Інноваційна діяльність м'ясопереробних підприємств України / Ю.В. Дьяченко // *Науковий вісник Ужгородського національного університету*. Сер. Міжнародні економічні відносини та світове господарство. 2017. № 16, ч. 1. С. 94-97.