

УДК 658.8:631.11(477)

В.С. Іванченков, аспірант
Міжнародний університет бізнесу і права

**ОГЛЯДОВИЙ АНАЛІЗ СТАНУ ІННОВАЦІЙНОГО РОЗВИТКУ
ПІДПРИЄМСТВ ПЛОДООВОЧЕВОЇ КОНСЕРВНОЇ
ПРОМИСЛОВОСТІ**

У статті проведений оглядовий аналіз стану інноваційного розвитку підприємств плодоовочевої консервної промисловості. В результаті дослідження розроблено матрицю інноваційної привабливості підприємства, в якій показано взаємозв'язок інноваційних можливостей, обмежень та ризиків, виходячи із складових інноваційного потенціалу підприємства.

Поряд з цим визначено, що інноваційна привабливість підприємств консервної галузі – це уявлення про інноваційний потенціал підприємства з точки зору його потенційних можливостей, обмежень та ризиків.

Ключові слова: *інновації, консервна промисловість, потенціал,*

інвестор.

Постановка проблеми. В умовах економічної та політичної кризи в Україні відсутній чіткий системний підхід до розробки стратегії економічного розвитку харчової промисловості. Зазначимо, що плодоовочева консервна промисловість потребує постійної і неослабної уваги, як виробництво, яке відрізняється різноманітністю сировини, безліччю технологічних процесів та їх параметрів. До того ж виробництво консервів тісно пов'язане із розвитком агропромислового комплексу в цілому, адже залежить від якості та наявності сільськогосподарської сировини.

Аналіз останніх досліджень. Питання формування стратегій агропромислового розвитку багато разів піднімалися науковцями Антофій Н.М., Басюркіною Н.Й., Крисановим Д.Ф., Могильним О.М., Онищенко К.М., Шаповаловою І.О. та ін.

Багато уваги приділялось консервній галузі з питань державного регулювання, розвитку сировинної бази, кооперації з сільгоспвиробниками. Антофій Н.М. вважає основним пріоритетом розвитку харчової промисловості в цілому створення сприятливого інвестиційно-інноваційного клімату. Онищенко К.М. пропонує відновити систему державного замовлення. Басюркіна Н.Й. вбачає великі резерви в організації пунктів первинної переробки сировини та необхідності розширення власної сировинної зони. Але „необхідно не просто коректувати стан виробництва, а рішуче оновляти стратегію і тактику”. Аналіз особливостей діяльності підприємств консервної промисловості надасть можливість сформулювати стратегію їх інноваційного розвитку з урахуванням регіональних особливостей.

Формулювання завдання дослідження. Метою цієї статті є проведення оглядового аналізу стану інноваційного розвитку підприємств плодоовочевої консервної промисловості

Виклад основного матеріалу. На сьогоднішньому етапі розвитку за відсутності державної підтримки підприємствах галузі необхідно шукати інші шляхи зростання рентабельності та будувати стратегію свого розвитку на науково-обґрунтованих підходах.

Продукція цієї підгалузі забезпечує населення високовітамінізованим, оздоровлюючим харчуванням, адже її сировину одержують безпосередньо із самої природи. Тому консервування дозволяє забезпечити їх споживання у міжсезонний період. Особливо це є важливим для західних та північних регіонів країни.

Консерви є одним з найважливіших видів товарів широкого вжитку.

Світове виробництво консервів у 2012 р сягнуло за відмітку 150 млрд доларів США.

В Криму, Херсонській і Одеській областях виробляють біля 40 % всіх плодоовочевих консервів.

В Україні склалася певна спеціалізація у виробництві плодоовочевих консервів. Переробні підприємства Центру і Заходу виробляють в основному фруктові консерви, а Південний район спеціалізується на виробництві томатних консервів. Близько 16 % сумарного обсягу української овочевої консервації займає також продукція консервних підприємств Одеської області, а також Миколаївської області - близько 7%. Основними виробниками цих регіонів виступають ПРАТ Виробниче об'єднання „Одеський консервний завод”, який виробляє 70 % загально обласного обсягу овочевих консервів, а також Компанія „Сандора” і ЗАТ „Вознесенський консервний завод” в Миколаївській області.

Основними виробниками консервів в Україні є наступні підприємства:

- ВАТ Виробниче об'єднання „Одеський консервний завод” (торгова марка „Господарочка”) – виготовляє овочеві та плодові консерви, соки, пюре, кетчупи, халву та рибні консерви;

- ТОВ „Ніжинський консервний комбінат» (торгова марка „Ніжин”) – виготовляє консервацію, соуси, соки, соління;

- ВАТ „Вінницький консервний завод” (торгова марка „VinCan”) – займається виготовленням ікри, варення, джемів, повидла, овочевих консервів, рибних та м'ясних консервів, томатних соусів та кетчупів;

- Дочірнє підприємство „ВКС – Соки” (торгова марка „Смак”, Ніженський ГМЗ) - виготовляє соки та продає їх за доступними для споживача цінами; консервний завод „Іллічівський”; „Вінні” – займається виготовленням соків з натуральних продуктів.

Основними видами продукції є овочеві та плодові консерви, пюре, варення, соки, що вказує на необхідність розширення асортименту за рахунок, наприклад, сушених та заморожених овочів та фруктів.

Особливо вплив екологічного фактору відчувається в умовах, коли споживачі консервної продукції вимагають від виробника не тільки високої якості переробки, алей використання екологічно чистої сировини.

За період з 1991 та до цього часу в області збудовано та реконструйовано п'ять консервних заводів, які було введено в дію:

- Одеській консервний завод - потужністю 75,0 муб. (мільйонів умовних банок);

- Одеській завод дитячого харчування - потужністю 62,0 муб.;

- Вінницький консервний завод – потужністю 35,0 муб.;

- Кодимський консервний завод - потужністю 19,9 муб.;
- Іллічівський консервний завод - потужністю 19,4 муб.

По-перше, ціни на екологічно чисту продукцію значно вищі. По-друге, такий підхід сприяє вирішенню соціальної задачі суспільства. Впровадження в практику функціонування плодоовочеконсервної промисловості принципів екологічно чистого виробництва є стратегічним напрямом державної та регіональної політики.

Дуже важливою задачею для консервного виробництва є якість готового продукту. „Відсутність ефективної системи ринкового нагляду об'єктивно спричиняє зниження відповідальності виробників перед споживачем, масовий випуск фальсифікованої, неякісної та небезпечної продукції” .

Підприємства харчової промисловості є джерелами впливу на довкілля. Реалізація природоохоронних програм стикається як з техніко-технологічними і фінансовими проблемами, так і з організаційно-економічними і нормативно-правовими протиріччями.

Таким чином, головним питанням стратегічного розвитку підприємств плодоовочевої консервної промисловості є:

- удосконалення теоретичних і науково-методичних підходів до планування, впровадження і управління реалізацією інноваційних проектів;
- розробка методів інтегральної оцінки інноваційного рівня підприємств як інформаційної основи визначення пріоритетних і економічно ефективних напрямів державного фінансування інноваційних заходів,
- розробка механізму стимулювання інноваційної діяльності.

Для реалізації такої стратегії необхідно реформувати систему господарських мотивацій фінансово-господарської діяльності. На сьогоднішній день проблема забезпечення ефективності виробництва повинна розглядатися не лише з позиції отримання стабільного прибутку, а і з позиції забезпечення потреб споживача в екологічно чистому інноваційному продукті харчування.

З другого боку, інноваційне вдосконалення виробництва має бути націлене і на економію витрат. Ця мета досягається за рахунок впровадження ресурсозберігаючих технологій та використання комплексної переробки сировини. Економії витрат можна досягти також за рахунок зниження втрат від транспортування сировини. Адже сировина консервної промисловості має нетривалий термін зберігання, дуже скоро втрачає свої властивості під час недбалого збирання, зберігання та транспортування. Наближення сировинної бази до пунктів переробки

сировини – дієвий шлях до економії витрат і, як наслідок, зростання ефективності виробництва.

Окремо слід зупинитись на технологічних особливостях виготовлення консервної продукції (власне узагальнення):

Продуктами переробки відходів є халва, олійні кісточкові масла, повидло, джеми тощо. Таким чином, вирішення задачі економного використання сировини та матеріалів залежить від обраної схеми комплексного використання сировини.

2. Технологічні процеси в консервній галузі є водоемними. Вартість водозабезпечуючих фондів в загальній вартості основних фондів консервних підприємств в середньому складає 25%. Тому ще одним джерелом економії є запровадження водо економних технологій.

Усі вищезазнані особливості дозволяють зробити наступні висновки щодо стратегічних орієнтирів для підприємств консервної галузі на інноваційний розвиток, який передбачає:

- комплексний підхід до переробки сільськогосподарської сировини;
- розширення асортименту продукції за рахунок інноваційної продукції;
- запровадження інноваційних ресурсозберігаючих технологій;
- використання інноваційних логістичних схем;
- створення ефективної системи нагляду за якістю продукції.

Необхідно зазначити, що в Програмі розвитку промисловості Одеської області на 2015–2018 рр. пріоритетним напрямком було визначено «збільшення виробництва якісних харчових продуктів для внутрішнього ринку за умов... відновлення виробництва консервно-овочевої продукції, ...запровадження сучасних маркетингових стратегій та ін.».

Розглядаючи характерні особливості розвитку підприємств харчової промисловості в сучасних умовах треба дослідницькі зусилля акумулювати саме на інноваційний їх розвиток. Перш за все дамо визначення поняття «інноваційний розвиток» для підприємств харчової промисловості.

Кожна з трактовок вчених має право на життя, але має свої недоліки, оскільки не враховує наступні вимоги:

- необхідність отримання в результаті інноваційного процесу не просто інноваційного (нового або вдосконаленого) продукту, а продукту, який відповідає екологічним вимогам, та забезпечує збалансованість харчування. Аналіз світового ринку інновацій у харчовій промисловості говорить, що основними напрямками інноваційного розвитку є «виробництво продукції високої якості та безпечності, розвиток виробництва органічної продукції поглибленої переробки з екологічно

чистої сільськогосподарської сировини»;

- необхідність забезпечення збалансованості інтересів самого підприємства, яке здійснює інноваційний процес, робітників підприємства та держави;

- підприємство повинно здійснювати свою інноваційну діяльність в межах обраної ним загальної стратегії розвитку підприємства.

Виходячи із вищезазначеного, дамо наступне визначення категорії «інноваційний розвиток підприємства», яке найбільш притаманно для підприємств харчової промисловості.

Інноваційний розвиток підприємства харчової промисловості – це процес реалізації стратегії розвитку підприємства, результатом якого є забезпечення стійкого фінансового стану підприємства, високого рівня конкурентоспроможності його продукції, розвитку інноваційного потенціалу, зростанні вартості бізнесу з метою задоволення потреб споживачів в екологічно-чистому та збалансованому інноваційному продукті харчування та досягнення збалансованості інтересів підприємства-інноватора, його працівників та держави за рахунок інноваційних перетворень.

В науковій літературі сучасних часів найчастіше розглядається поняття «інвестиційно-інноваційна привабливість».

Так Фесенко Н.В. розглядає інвестиційно-інноваційну привабливість підприємства як комплексну характеристику підприємства, що відображає наявність переваг об'єкта інновації за рахунок сукупності взаємодіючих елементів різних рівнів складності та організації, які є підставою для ухвалення рішення щодо доцільності здійснення або залучення інвестицій.

З іншого боку Рожелюк В. та Хархут Н. визначають інвестиційно-інноваційну привабливість підприємства як узагальнене уявлення про економічний суб'єкт, що відображає потенційні можливості підвищення його вартості за рахунок розробки і ефективності використання в його діяльності нових і удосконалення продуктів, послуг, процесів на основі можливих інвестиційних ресурсів.

Також є думка, що інвестиційно-інноваційна привабливість регіону є комплексною кількісно-якісною характеристикою генерованих сукупних можливостей та обмежень (ризиків), які визначають систему взаємозв'язків факторних компонент із метою активізації інвестиційно-інноваційних процесів у регіоні, спрямованих на його соціально-економічний розвиток і підвищення конкурентоспроможності на макро-економічному рівні.

На наш погляд всі вищевказані підходи до трактування привабливості передбачають наявність зовнішнього інвестора та

потенційного підприємства, на базі якого планується здійснювати інноваційні перетворення.

Найчастіше зовнішній інвестор зацікавлений в можливості реалізації конкретної інноваційної програми і не завжди працює на перспективу розвитку підприємства. Тому пропонуємо розглянути категорію «інноваційна привабливість» для підприємства консервної галузі виходячи із оцінки його інноваційного потенціалу, а саме (рисунок):

Елементи інноваційного потенціалу	Інноваційна привабливість підприємств консервної промисловості
1. Управлінський потенціал	Наявність ідейного сприйняття управлінським персоналом підприємства політики інноваційних перетворень
2. Ресурсний потенціал	Наявність перспективної сировинної бази та стійких зв'язків із сільгоспвиробниками органічної сировини
3. Техніко-технологічний потенціал	Наявність вільних виробничих площ і потужностей та техніко-технологічних можливостей впровадження інноваційних виробничих підходів
4. Інфраструктурний потенціал	Наявність розвиненої інфраструктури організації та забезпечення господарської діяльності підприємства
5. Маркетинговий потенціал	Наявність перспектив реалізації і каналів збуту продукції інноваційного консервування
6. Науково-інформаційний потенціал	Наявність власної науково-інноваційної дослідної бази та зв'язків із науко-дослідними організаціями, можливості трансферу технологій
7. Фінансовий потенціал	Наявність фінансових можливостей підприємства та ймовірна рентабельність інноваційної діяльності

**Інноваційна привабливість підприємств консервної промисловості
(власна розробка)**

- наявності ідейного сприйняття управлінським персоналом підприємства політики інноваційних перетворень (управлінський потенціал);

- аналізу існуючої інфраструктури організації та забезпечення господарської діяльності вцілому (інфраструктурний потенціал);

- оцінки перспектив реалізації і каналів збуту продукції інноваційного консервування (маркетинговий потенціал).

На наш погляд інноваційна привабливість підприємств консервної галузі – це уявлення про інноваційний потенціал підприємства з точки зору його потенційних можливостей, обмежень та ризиків.

Перш за все розглянемо як різні науковці підходять до трактування поняття «інноваційний потенціал» (табл. 1.).

1. Порівняльна характеристика категорії інноваційний потенціал

Інноваційний потенціал – це	Автор трактування	Недоліки трактування
1	2	3
цілеорієнтована комбінація інноваційних ресурсів та каталізаторів, які уможливають використання інноваційних ресурсів для досягнення мети інноваційної діяльності, підвищення рівня конкурентоспроможності і стратегічного успіху підприємства	Новікова І В.	Не розкриває зміст інноваційних ресурсів
сукупність виробничих, наукових, фінансових, маркетингових, кадрових, організаційних ресурсів і можливостей, що забезпечують готовність і здатність підприємства здійснювати інноваційну діяльність при постійному удосконаленні системи управління нею з урахуванням факторів нестабільності ринкового середовища	Смерічевська С., Сидич О.	Не враховує інфраструктурне забезпечення та наявність сировини
– це сукупність явних та прихованих можливостей підприємства забезпечити реалізацію та отримання інновацій за допомогою залучення матеріальних, фінансових, науково-технічних, інформаційних ресурсів, які на основі накопиченого досвіду про результати науково-технічних робіт, винаходів, проектно-конструкторських розробок, зразків нової техніки та продукції призводять до зміцнення фінансового результату підприємства та завоювання ним конкурентоспроможності як на внутрішньому, так і на зовнішньому ринках	Родіонова І.	Не враховує інфраструктурне та кадрове забезпечення

<i>Продовження табл. 1</i>		
1	2	3
оцінка рівня готовності підприємства до здійснення інноваційної політики	Коваль А.	Відсутня конкретизація категорії
накопичена певна кількість інформації про результати науково-технічних робіт, винаходів, проектно-конструкторських розробок, зразків нової техніки та продукції	Данько М.	Інноваційний потенціал ототожнюється із науково-технічним

Виходячи із вищезазначеного розроблено матрицю інноваційної привабливості підприємства, в якій показано взаємозв'язок інноваційних можливостей, обмежень та ризиків, виходячи із складових інноваційного потенціалу підприємства (табл. 2.).

Зазначимо, що географічне розташування та м'який клімат Одеської області сприяє організації на її території переробки овочів та фруктів. Основна маса сільськогосподарської сировини поступає від спеціалізованих господарств, ритмічність її надходження та якість залежать від ефективності налагодженого процесу постачання.

2. Матриця інноваційної привабливості підприємств консервної галузі

Складові інноваційного потенціалу	Інноваційні можливості	Інноваційні обмеження	Інноваційні ризики
Управлінський потенціал	Розробка власної інноваційної стратегії, оперативна її реалізація та трансформація	Відсутність сприйняття управлінським персоналом ідеї необхідності інноваційних перетворень	Додаткові витрати для формування команди та ризик нереалізованості інноваційного проекту
Ресурсний (сировинний потенціал)	Наявність налагодженої системи кооперації в системі АПК Ефективність організації процесу постачання	Постійного сировинного забезпечення на практиці не має жоден консервний завод	Відсутність (нестаток) сировини відповідної якості
Техніко-технологічний потенціал	Наявність власних виробничих площ та вільних потужностей Низький рівень зношеності обладнання	Фінансова або поточна оренда основних засобів	Додаткові витрати на проведення модернізації обладнання та придбання власних основних засобів

Науково-інформаційний потенціал	Власна науково-дослідна база	Відсутність власних інноваційних розробок	Додаткові витрати, пов'язані із трансфертом інновацій
Інфраструктурний потенціал	Наявність дієвої інфраструктури організації та здійснення виробничої діяльності	Відсутність власних транспортного, складського, техніко-технологічного господарства	Незаплановані інфраструктурні витрати Збільшення втрат сировини та продукції, зниження їх якості при зберіганні та транспортуванні
Маркетинговий потенціал	Наявність освоєних ринків збуту інноваційної продукції	Наявність жорсткої конкуренції та розподілу ринку збуту	Відсутність каналів збуту продукції Недієвість існуючої системи просування продукції на ринку
Фінансовий потенціал	Ліквідність балансу Наявність власних оборотних коштів Прибутковість та рентабельність діяльності	Залежність від зовнішніх джерел фінансування	Неспроможність в системі рохрахунків Ризик банкрутства

Висновки. За результатами аналізу різних підходів до визначення поняття інноваційний потенціал виділимо наступні складові інноваційного потенціалу, які, на наш погляд, притаманні інноваційній діяльності підприємств консервної галузі: управлінський потенціал; ресурсний (сировинний) потенціал; техніко-технологічний потенціал; інфраструктурний потенціал; маркетинговий потенціал; науково-інформаційний потенціал; фінансовий потенціал.

На наш погляд всі вищевказані підходи до трактування привабливості передбачають наявність зовнішнього інвестора та потенційного підприємства, на базі якого планується здійснювати інноваційні перетворення.

Бібліографічний список: 1. Гальчинський А.С. Інноваційна стратегія управлінських реформ / А.С. Гальчинський, В.М. Геєць, А.К. Кінах. – К.: Знання України, 2002. – 326 с. 2. Городинський Т.О. Інноваційний потенціал: фактори впливу / Т.О. Городинський // Науковий вісник НЛТУ України. Зб.наук.-техн.праць. – Львів: РВВ НЛТУ України. – 2007. – Вип.17.2. – С. 276-284. 3. Економіка України: Стратегія і політика довгострокового розвитку / за ред. В.М. Геєця. – К. : Фенікс, 2003. – 641 с. 4. Йохна М.А. Економіка і організація інноваційної діяльності. Навчальний

посібник / Йохна М.А., Стадник В.В. – Академія. – 2005. – 400 с.
5. Соловйов В.П. Інноваційний розвиток регіонів: питання теорії та практики: Монографія / В.П. Соловйов, Г.І. Кореняко, В.М. Головатюк. – К.: Фенікс, 2008. – 224 с.
6. Іртищева І.О. Державне регулювання розвитку інтеграційних систем в агропродовольчій сфері України в умовах глобалізації / І.О. Іртищева, Т.В. Стройко, М.І. Стегней // Актуальні проблеми економіки. – 2013. – № 4. – С. 80–87.
7. Іртищева І.О. Інвестиційне забезпечення економічного розвитку аграрного виробництва / І.О. Іртищева, І.Д. Бурковський // Економіка АПК. – 2005. – № 12. – 71-73.

Иванченков В.С. Обзорный анализ состояния инновационного развития предприятий плодоовощной консервной промышленности
В статті проведено обзорный анализ состояния инновационного развития предприятий плодоовощной консервной промышленности. В результате исследования разработана матрица инновационной привлекательности предприятия, в которой показана взаимосвязь инновационных возможностей, ограничений и рисков, исходя из составляющих инновационного потенциала предприятия. Наряду с этим установлено, что инновационная привлекательность предприятий консервной отрасли -это представление об инновационном потенциале предприятия с точки зрения его потенциальных возможностей, ограничений и рисков.

Ключевые слова: инновации, консервная промышленность, потенциал, инвестор.

Ivanchenkov V.C. Overview analysis of the innovative development of frozen consumption industry enterprises. The article provides an overview analysis of the state of innovation development of the enterprises of the fruit and vegetable canning industry. As a result of the research, the matrix of innovation attractiveness of the enterprise is developed, which shows the interconnection of innovative opportunities, constraints and risks, based on the components of the innovative potential of the enterprise.

At the same time, it is determined that the innovative attractiveness of canning industry enterprises is the idea of the innovative potential of the enterprise in terms of its potential, constraints and risks. In the context of the economic and political crisis in Ukraine, there is no clear systemic approach to developing a strategy for the economic development of the food industry. It should be noted that the fruit and vegetable canning industry requires constant and unceasing attention, as production, which is characterized by a variety of raw materials, a multitude of technological processes and their parameters. In addition, the production of canned food is closely linked with the development of the agro-industrial complex as a whole, because it depends on the quality and availability of agricultural raw materials.

Key words: innovations, canning industry, potential, investor.

Стаття надійшла до редакції: 23.10.2017 р.