

Ірина В. Євсєєва, Вікторія О. Москаленко
**РИЗИКИ ГОСПОДАРЮВАННЯ ПІДПРИЄМСТВ
МОЛОКОПЕРЕРОБНОЇ ПРОМИСЛОВОСТІ**

У статті проаналізовано умови господарювання підприємств молокопереробної промисловості, окреслено проблеми, що чинять негативний вплив на їх діяльність. Згруповано господарські ризики молокопереробних підприємств. Детально розглянуто ризики мікрорівня та наслідки їх настання для підприємств галузі.

Ключові слова: господарські ризики; фактори ризиків; якість продукції; конкурентоспроможність; молочна галузь; молокопереробні підприємства.

Рис. 6. Табл. 1. Літ. 16.

Ірина В. Евсеева, Виктория А. Москаленко
**РИСКИ ХОЗЯЙСТВОВАНИЯ ПРЕДПРИЯТИЙ
МОЛОКОПЕРЕРАБАТЫВАЮЩЕЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ**

В статье проанализированы условия хозяйствования предприятий молокоперерабатывающей промышленности, очерчены проблемы, которые оказывают негативное влияние на их деятельность. Сгруппированы хозяйственные риски молокоперерабатывающих предприятий. Подробно рассмотрены риски микроуровня и последствия их наступления для предприятий отрасли.

Ключевые слова: хозяйственные риски; факторы риска; качество продукции; конкурентоспособность; молочная отрасль; молокоперерабатывающие предприятия.

Iryna V. Yevsieieva¹, Viktoriia O. Moskalenko²
ECONOMIC RISKS OF DAIRY-PROCESSING ENTERPRISES

The article analyzes the economic conditions of dairy-processing enterprises functioning along with the problems that have negative impact on these activities. Economic risks of dairy-processing enterprises are grouped. The microrisks group and their consequences for dairy enterprises are considered in detail.

Keywords: business risks; risk factors; product quality; competitiveness; dairy industry; milk-processing enterprises.

Постановка проблеми. У сучасних ринкових умовах господарювання успішне функціонування підприємств залежить від задалегідь розроблених стратегій розвитку, врахування мінливих запитів споживачів, вивчення та аналізу ринкового середовища, оцінки конкуренції в галузі. Зміни, що відбуваються в ринковому середовищі, вимагають від підприємств вміння бути адаптивними та гнучкими, вчасно реагувати на ринкові трансформації, прогнозувати чинники можливих загроз та розробляти план дій з мінімізації настання ризиків.

Отже, в умовах посилення конкуренції на ринку відбуваються зміни в діяльності підприємств. Все більшої уваги молокопереробні підприємства приділяють конкурентоспроможності продукції, запровадженню заходів з підвищення її якості та досягнення вимог країн ЄС.

Більшість господарських рішень приймається підприємцями в умовах невизначеності та ризику, що зумовлюється недостатньою інформацією про стан ринку, ступінь конкуренції на ньому, неможливістю передбачення змін в зовнішньому середовищі, нераціональним використанням внутрішніх ресур-

¹ National University of Food Technologies, Kyiv, Ukraine.

² National University of Food Technologies, Kyiv, Ukraine.

сів підприємства та невірних дій з боку управлінців. Також необхідно обов'язково враховувати галузевий фактор, адже рівень ризикованості, види ризиків та ступінь їх впливу залежатиме саме від галузевих чинників та особливостей ведення конкретного бізнесу.

Аналіз останніх публікацій. Дослідженню сутності ризику підприємницької діяльності, визначенню факторів і причин його виникнення, системам управління ризиками присвячено праці багатьох вітчизняних науковців, таких як: П.І. Верченко [1], В.В. Вітлінський [1], М.В. Голованенко [15], Л.І. Донець [6], І.Ю. Івченко [3], О.С. Пенцак [12], М.В. Сулим [12], А.В. Шегда [15] та інших.

Цілі дослідження полягають у групуванні основних видів ризиків, що притаманні саме молокопереробним підприємствам, та проведенні детального аналізу чинників їх настання та наслідків. Особливого значення набуває забезпечення конкурентоспроможності молокопереробних підприємств шляхом випуску продукції високої якості, що відповідає вимогам ЄС.

Важливим вважаємо мінімізувати вплив ризиків на діяльність молокопереробних підприємств, що сприятиме ефективному їх розвитку та досягненню високого рівня конкурентоспроможності.

Основні результати дослідження. Молочна галузь – одна з провідних галузей аграрного сектору, частка якої складає 14% у загальному обсязі харчової промисловості [9, 14].

За останніми даними, переробкою молока в Україні займаються 266 підприємств, тоді як у 2010 р., за даними статистичної звітності, їх було 285 [14, 3]. Значна частина вітчизняних молокопереробних підприємств входить до великих холдингів. Консолідація підприємств галузі пояснюється умовами їх функціонування та проблемами, що потребували негайного вирішення, а саме: необхідність забезпечення підприємств молоком-сировиною належної якості в необхідній кількості, загострення конкуренції на ринку, намагання збільшити ринкову частку, покращити конкурентні позиції, розширити географічні межі реалізації продукції, зменшити її собівартість тощо. Так, наприклад, якщо у 1990-х рр. на ринку функціонувало близько 150 виробників морозива, то наприкінці 2000-х рр. їх число скоротилося до 50, а у 2013 р. їх лишилось тільки 23 [10].

Слід зазначити, що на даний час вітчизняні виробники практично повністю забезпечують потребу внутрішнього ринку в молочних продуктах. Проте суттєвими проблемами, що негативно впливають на розвиток галузі, залишаються: щорічне скорочення поголів'я корів і, відповідно, виробництва молока, його гатунок, бактеріальна чистота, а також падіння купівельної спроможності населення [13, 78]. На даний час споживання молочних продуктів значно нижче встановленої фізіологічної норми на одну особу в рік. Так, якщо у 1990 р. споживання молока та молочних продуктів на одну людину становило 373,2 кг/рік (у перерахунку на молоко), то у 2013 р. воно становило 217,3 кг/рік [2; 11], при раціональній нормі споживання у 380 кг/рік молочних продуктів.

Споживання морозива в Україні на одну особу складає 2,8 кг на рік [5, 12], в той час як в Європі в середньому одна особа споживає 8–10 кг морозива, а в

Америці – більше 20 кг/ рік на одну особу [7]. Такий низький рівень споживання морозива пояснюється тим, що це не є продукт першої необхідності, а в умовах нестабільності економіки люди починають заощаджувати кошти і купувати тільки найнеобхідніше [8, 18].

Розглядаючи сучасні ринкові тенденції господарювання та враховуючи інтеграцію України до ЄС, слід чітко розуміти, що вітчизняний ринок молока та молочних продуктів зазнає структурних змін. Відкриття кордонів та обмеження державної підтримки вітчизняних виробників передбачає збільшення обсягів імпорту продукції до України, що суттєво загострить конкурентну боротьбу молокопереробних підприємств за споживачів. В даних умовах вітчизняним підприємствам досить складно буде витримувати конкуренцію з іноземними виробниками, адже вимоги як до якості сирого молока, так і до готової продукції в країнах ЄС більш жорсткі, відповідно, молочна продукція відрізняється вищими стандартами якості та екологічної чистоти.

Всі ці проблемні моменти негативно впливають на результативність діяльності молокопереробних підприємств на сучасному етапі та відповідно підвищують ризики господарювання. Серед зовнішніх ризиків найбільший вплив на діяльність молокопереробних підприємств чинять мезоризики та мікроризики, що відображаються на результатах функціонування.

Вважаємо доцільним, розглядаючи господарські ризики молокопереробних підприємств, згрупувати їх за видами. До основних факторів зовнішнього середовища, що не підлягають управлінню підприємством, на нашу думку, слід віднести такі види ризиків: соціально-політичні, адміністративно-законодавчі, екологічні, ринкові, інвестиційно-фінансові, інформаційні (рис. 1).

Представлені ризики викликають можливість настання мезо- та мікроризиків, що пов'язані між собою. Серед основних ризиків мікрорівня, на нашу думку, обов'язково слід виділити наступні: ресурсні, виробничі (техніко-технологічні), ризики збуту готової продукції (рис. 2).

Розглянемо дані ризики більш детально. Під ресурсними ризиками, в першу чергу, розуміємо невчасну доставку молока-сировини або його недостатню кількість, неналежну якість. Молоко-сировина, що надходить на підприємства, повинна відповідати встановленим вимогам якості (табл. 1) та характеризується обмеженим терміном придатності, неможливістю утворення запасів, необхідністю перерозподілу на виготовлення різних видів продукції.

Основними фізико-хімічними та мікробіологічними показниками, які впливають на її якість, є наступні: масова частка білку, кислотність, густина, група чистоти, наявність мікроорганізмів, антибіотиків. Саме від їх рівня, а також від екологічної чистоти молока-сировини залежить виробництво якісної готової молочної продукції.

У 2013 р. з усього обсягу молока, прийнятого на переробку, лише 8,4% складало молоко «екстра» та 33,8% вищого гатунку, що відповідає середній якості згідно із стандартами ЄС, а решта (57,8%) потребує додаткових затрат на переробку. Близько 60% молока надходить на переробку від господарств населення, яке застосовує ручне доїння, часто порушує санітарно-гігієнічні норми, не використовує належний режим охолодження [9, 5].

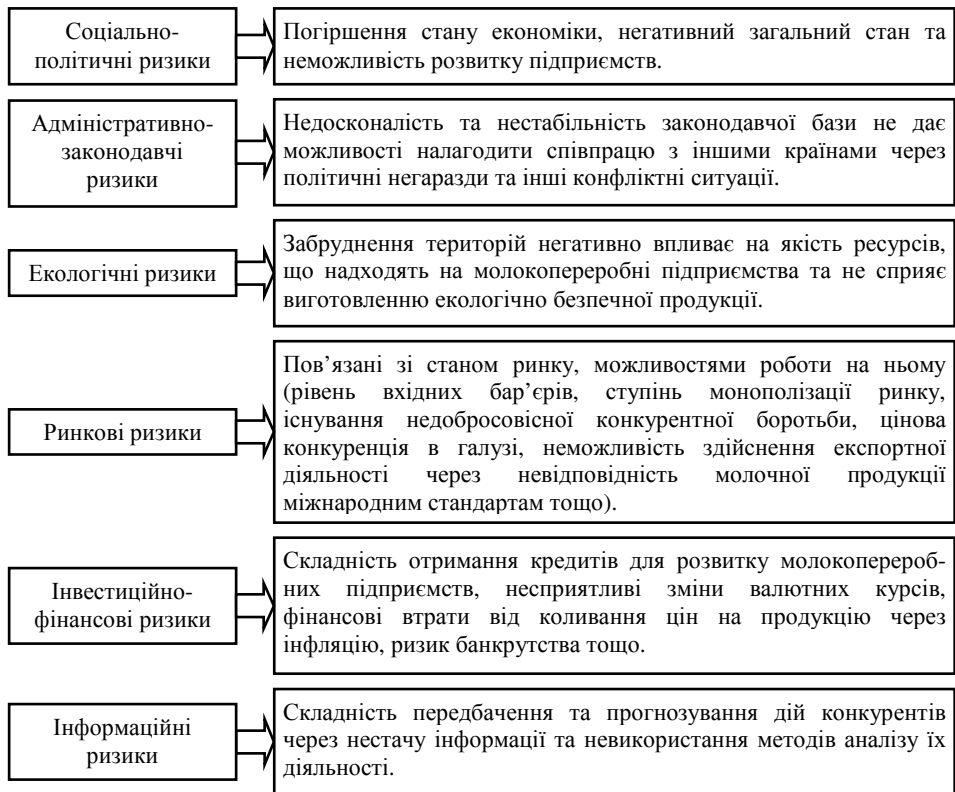


Рис. 1. Фактори ризиків зовнішнього середовища, що не підлягають управлінню підприємством та наслідки їх настання, авторська розробка

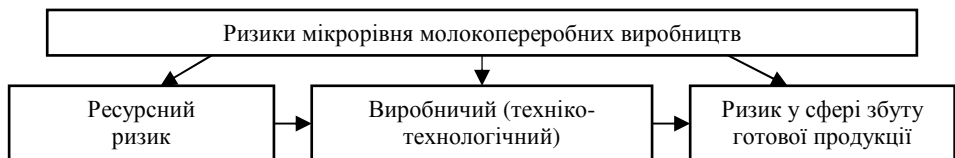


Рис. 2. Основні види мікроризиків молокопереробних підприємств, авторська розробка

Таблиця 1. Показники якості молока-сировини в Україні та ЄС*

Гатунок	Україна				ЄС	
	екстра	вищий	перший	другий	S-гатунок	Вищий
Загальне бак. обсіменіння, тис./см ³	≤ 100	≤ 300	≤ 500	≤ 3000	≤ 50	≤ 100
Кількість соматичних клітин, тис./см ³	≤ 400	≤ 400	≤ 600	≤ 800	250–300	≤ 400
Масова частка сухих речовин, %	≥ 12,2	≥ 11,8	≥ 11,5	≥ 10,6	≥ 12,6	≥ 12,2
Температура, °C	≤ 6	≤ 8	≤ 10	≤ 10	≤ 4	≤ 6
Кислотність, °T	16–17	16–17	≤ 19	≤ 20	-	-
Група чистоти	I	I	I	II	-	-

* складено за даними [2; 16].

Обираючи постачальників молока-сировини, підприємцям варто концентрувати увагу на таких ключових факторах: утримання корів, їх годівля, система збору сировини та її зберігання, умови транспортування молочної сировини на молокопереробні підприємства.

Отже, згрупуємо ризики, пов'язані з постачальниками, і представимо їх у вигляді рис. 3.

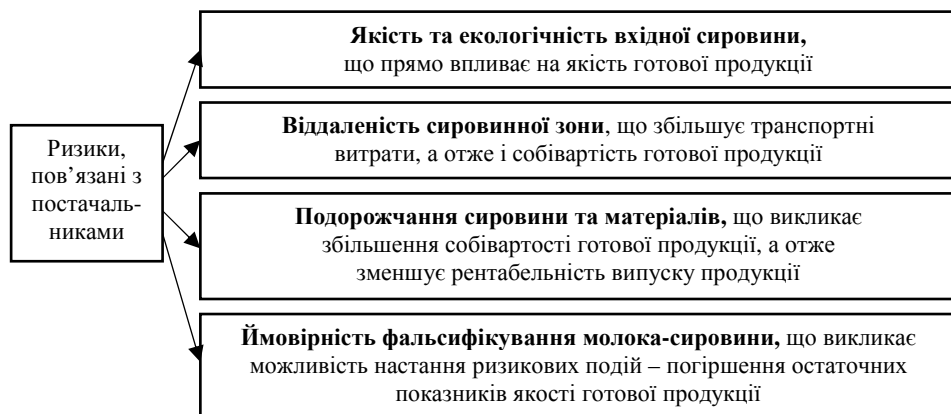


Рис. 3. Основні ризики, пов'язані з постачальниками молока-сировини, авторська розробка

Необхідно звернути увагу також на збільшення випадків недобросовісної роботи постачальників, що можуть фальсифікувати молоко-сировину водою. Фальсифікація молока може здійснюватися шляхом додавання води, знежиреного молока, чужорідних речовин – крохмалю, борошна, крейди, мила, соди, вапна, борної або саліцилової кислоти і навіть гіпсу; зняттям вершків; заміною молочних білків соєвими, а молочного жиру – дезодорованими рослинними або тваринними жирами [4, 250]. За умови фальсифікації молока знижується жирність та кількість сухого залишку, змінюються його органолептичні показники (колір, смак, аромат і консистенція), але найважливішим наслідком фальсифікації є погіршення його якості.

Якість молока-сировини призводить до можливості настання виробничих ризиків, що пов'язані з недозавантаженням виробничої потужності, непродуктивним використанням обладнання, порушенням ритмічності виробництва, виготовленням продукції, що поступає конкурентам за якістю та асортиментом (рис. 4).

Усі ці ризики впливають на можливість настання збутових ризиків, тобто виникнення ситуацій невиконання запланованого рівня реалізації готової продукції або ризику неможливості розширення ринків збуту через невідповідність молочної продукції вимогам країн ЄС (рис. 5).

Також необхідно звернути увагу, що зміна ринкової кон'юнктури потребує негайної, швидкої адаптації підприємства до ринкового середовища та нових умов господарювання. Від можливості швидко реагувати на зміни залежить конкурентоспроможність підприємства, можливість роботи на ринку, збереження досягнутих позицій та перспективи подальшого зростання, тому

підприємства повинні оперувати достовірною інформацією і отримувати її своєчасно.

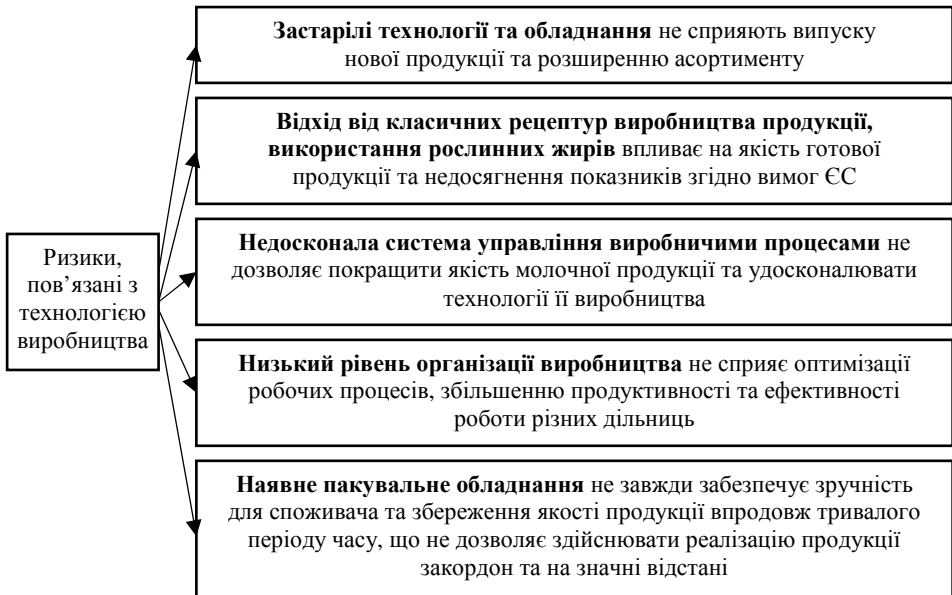


Рис. 4. Виробничі ризики молокопереробних підприємств, авторська розробка

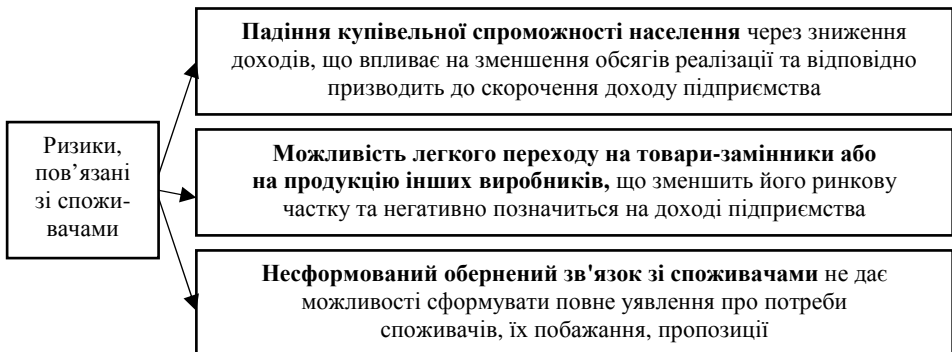


Рис. 5. Ризики, пов'язані зі споживачами молочної продукції, авторська розробка

Вміння обробляти інформацію, виділяти основні необхідні напрямки розвитку створює додаткові конкурентні переваги на ринку. Розглянемо основні ризики, пов'язані з інформацією (рис. 6).

Висновки та перспективи подальших досліджень. В сучасних ринкових умовах господарювання, враховуючи галузеві особливості функціонування молокопереробних підприємств та високий ступінь невизначеності і ризику, необхідним є чітке розуміння видів ризику та можливих наслідків їх настання.

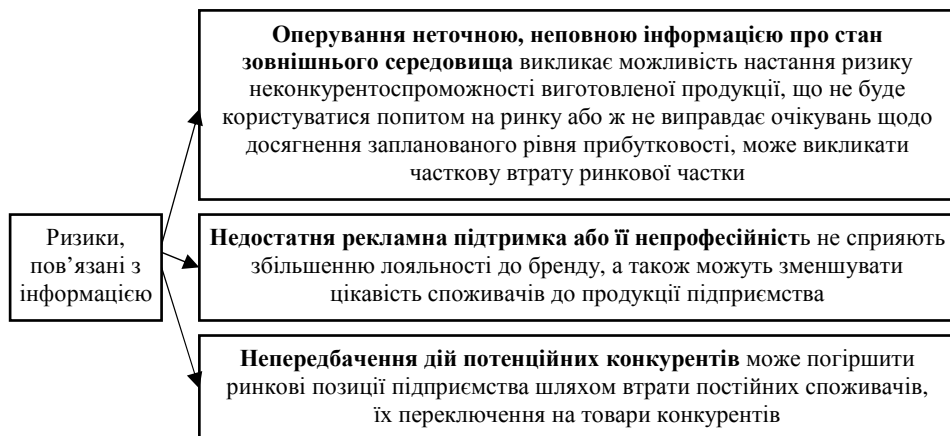


Рис. 6. Ризики, пов'язані з інформацією в ринковому середовищі господарювання, авторська розробка

Беручи до уваги те, що Україна знаходиться на шляху входження до ЄС, питання конкурентоспроможності вітчизняної продукції набуває особливого значення. Адже європейські стандарти як на заготівлю молока-сировини, так і на готову молочну продукцію, на декілька порядків вищі за вітчизняні. А це означає, що нам необхідно своєчасно проводити роботу в напрямку гармонізації державних стандартів виробництва молока-сировини та готової продукції до міжнародних вимог, запровадити ряд організаційно-господарських заходів по підвищенню культури виробництва молока, доставки та збуту його на молокопереробні підприємства.

Гармонізація вимог до молока-сировини та молочних продуктів з міжнародними стандартами сприятиме усуненню технічних бар'єрів на шляху вільного просування продукції на ринок інших розвинених країн світу, в іншому ж випадку більшість молокопереробних підприємств ризикують втратити конкурентоспроможність, аж до повного припинення діяльності.

Також зазначимо, що враховуючи значну кількість ризиків у діяльності молокопереробних підприємств, підприємці повинні вміти правильно оцінити ступінь їх настання та вміти розробити заходи з мінімізації їх впливу. Саме вміння вірно визначати види ризиків, їх наслідки, адаптуватися до мінливих умов зовнішнього середовища є запорукою ефективного функціонування, досягнення високих показників діяльності, втримання та збільшення кількості конкурентних переваг та подальшого гармонійного розвитку молокопереробних підприємств.

1. Вітлінський В.В., Верченко П.І. Аналіз, моделювання та управління економічним ризиком: Навч.-метод. посібник для самост. вивч. дисц. – К.: КНЕУ, 2000. – 292 с.

2. Економічна діяльність // Державний комітет статистики України // www.ukrstat.gov.ua

3. Левченко І.Ю. Економічні ризики. – К.: Центр навчальної літератури, 2004. – 304 с.

4. Крюк Т.В., Транковська Р.С. Експертні дослідження молочних продуктів за органолептичними та фізико-хімічними показниками // Товарознавство та інновації.– 2012.– Вип. 4. – С. 248–258.

5. Мороженое на все времена. Особенности мирового и национального потребления // Мир продуктов.– 2015.– №5. – С. 12–15.

6. Обґрунтування господарських рішень та оцінювання ризиків: Навч. посібник / Л.І. Донець, О.В. Шепеленко, С.М. Баранцева та ін. – К.: Центр учбової літератури, 2012. – 472 с.
7. Потребительские предпочтения на рынке мороженого в Украине // www.kologo.ua.
8. Пустой рожок. Обзор рынка мороженого // Food UA Продукты Украины.– 2015.– №2. – С. 16–20.
9. Реалии и прогнозы молочного животноводства // Молочная индустрия.– 2014.– №1. – С. 14–15.
10. Ринок морозива в Україні страждає від низької купівельної спроможності населення – дослідження Pro-Consulting // www.pro-capital.ua.
11. Скопенко Н.С., Бовкун А.О. Сучасний стан вітчизняного ринку молока та молочних продуктів // Продукты&ингредиенты.– 2011.– №4. – С. 36–37.
12. Сулим М.В., Пенцак О.С. Обґрунтування господарських рішень та оцінювання ризиків: Підручник для студ. вищ. навч. закладів. – Львів: Новий Світ – 2000, 2012. – 330 с.
13. Сыр наш // ТОП-100. Рейтинги крупнейших.– 2015.– №3. – С. 78–79.
14. Україна має неабиякий потенціал! // Молочная индустрия.– 2014.– №1. – С. 3–7.
15. Шегда А.В., Голованенко М.В. Ризики в підприємстві: оцінювання та управління: Навч. посібник. – К.: Знання, 2008. – 271 с.
16. Якість молока: можливості та проблеми в контексті угоди з ЄС // www.my-city.in.ua.

Стаття надійшла до редакції 23.11.2015.