

УДК 330.341.1

ІННОВАЦІЙНО-ІНВЕСТИЦІЙНІ АСПЕКТИ ПІДВИЩЕННЯ КОНКУРЕНТОСПРОМОЖНОСТІ ПІДПРИЄМСТВ ВИНОРОБНОЇ ПРОМИСЛОВОСТІ УКРАЇНИ

О. А. Сидоренко,

IT-директор Київського заводу шампанських вин "Столичний"

У статті розглянуто проблеми виноробної галузі України в світлі вступу України до СОТ, а також основні напрями забезпечення конкурентоспроможності підприємств виноробної промисловості на базі впровадження інновацій та інвестування подальшого розвитку підприємств виноробної промисловості.

ВСТУП

В ситуації, коли членство України у ВТО стало фактом, найактуальнішим завданням виноробної галузі України є асиміляція у світову торгову спільноту, віднаходження власної ринкової ніші, створення позитивного іміджу та підняття конкурентоздатності продукції українських виноробів на світових ринках збуту.

ПОСТАНОВКА ЗАВДАННЯ

— визначити стан та перспективи розвитку виноробної промисловості України;

— окреслити основні напрямки та чинники підвищення конкурентоспроможності підприємств виноробної промисловості.

РЕЗУЛЬТАТИ

Всі аспекти виноробства в Україні слід розглядати крізь призму вступу в СОТ. Високий рівень конкуренції на алкогольному ринку Європи значно ускладнить роботу вітчизняних підприємств. Конкурентоспроможними залишаться тільки ті виробники, які мають власну потужну сировинну базу та здатні постачати на ринок високоякісний ексклюзивний елітарний напій.

За всіма характерними ознаками життєвий цикл української винної галузі перебуває на етапі зростання. Продукція галузі користується попитом, відбувається гостра конкурентна боротьба виробника продукції за більшу частку на зростаючому ринку збуту [4].

Згідно з офіційними даними, переробкою винограду та виноробством в Україні займається близько двохсот підприємств.

Одним з підприємств виноробної промисловості є Київський завод шампанських вин "Столичний". На його прикладі легко відстежити, як за рахунок розумної інноваційно-інвестиційної політики, основаної на вимогах часу, підприємство може розвиватися і досягати успіхів в своїй галузі.

Особливість виготовлення шампанського полягає у технології шампанізації звичайних тихих вин. Ця технологія, винайдена монахами провінції Шампань у XII столітті, практично відкрила нову сторінку у виноробстві — був створений новий продукт, такий же самостійний як коньяк, херес або кріплені вина [5,6].

Особливою є соціальна роль шампанського. Воно давно і навечно стало для людей символом успіху. Практично для всього світу шампанське є невід'ємним атрибутом свята. Комерційна цінність брэнда "шампанське" призводить до конкурентної війни за право володіти ним. Французи наполягають на тому, щоб шампанським називали тільки напої, виготовлені за класичною шампанською технологією з виноматеріалів, вироблених з винограду, який було вирощено в історичній області Шампань. Інші напої з тієї ж групи французи пропонують називати або "ігристими", або "виготовленими за шампанською технологією".

Батьківщиною вітчизняного шампанського вважають Крим. Князь Лев Голіцин поставив мету створити вітчизняне шампанське, здатне конкурувати з найкращими французькими марками. В 1878 році князь Голіцин придбав в Криму маєток Новий Світ, насадив виноградник та зайнявся вивченням більше як 100 відомих європейських сортів та адаптацією п'яти найкращих з них до

умов Криму. В горі Коба-Кая на різних рівнях було вирито тунелі для зберігання вин. Шампанське потребувало найглибших і відповідно найпрохолодніших підвалів. Вперше в Росії виробництво шампанського було поставлено на промислову основу і виведено в світові дегустаційні зали. В 1900 році на всесвітній виставці в Парижі новосвітське шампанське одержало найвищу нагороду "Гран При" як найкраще шампанське в світі і було визнано в головних країнах-виробниках вин, як Франція, Італія, Німеччина [1].

В Україні на даний момент ринок шампанських вин в основному контролюють 12 заводів. 90% продукції випускається прискореним (акратофорним) методом і тільки три підприємства використовують класичну французьку технологію. Остання вимагає більших зусиль, часу й коштів, але, з іншого боку в Україні зростає споживчий попит на шампанське, виготовлене за класичною технологією.

Київський завод шампанських вин було створено в 1949 році на базі відомої з 1860 року броварні (потім консервного заводу) Рихерта. Спочатку це була лише виробничо-збутова база, діяльність якої полягала в зберіганні коньячного спирту та виноматеріалів. В 1954 році її було реорганізовано у виноробний цех Київського заводу шампанських вин. Для обробки виноматеріалів холодом та створення потрібного режиму для випуску якісної продукції було створено аміачну компресорну установку, басейн для охолодження компресорів. Артезіанська свердловина на території заводу існувала ще з давніх часів. В грудні 1954 року відбувся пробний пуск розливу шампанського, а в 1955 році завод випустив 1,5 млн пляшок. Після введення в 1955 році другої черги загальна потужність заводу складала 3 млн пляшок за рік і постійно нарощувалася.

В 1964 році було завершено роботи з переведення всіх 48 акратофорів на безперервну шампанізацію, вперше серед шампанських заводів було розроблено і введено технологічну схему виробництва дріжджів в безперервному потоці з апаратурним оформленням і автоматизацією процесів, вперше змонтовано механічну лінію для миття та забраковки пляшок, впроваджено автоматичну систему дистанційного вимірювання температури і тиску, створено прирельсову базу, запущено в експлуатацію лінії розливу французької фірми "Баль Ганглоф", нові відділення біохімічного цеху, вуглекислотну компресорну тощо. Після однієї реконструкції приходила інша, що дозволяло постійно нарощувати продуктивність, не зупиняючи виробництво.

"Київський завод шампанських вин "Столичний" постійно впроваджує сучасні інформаційні технології. Сьогодні всі облікові завдання об'єднані в єдиному інформаційному просторі на основі впровадження системи "Універсал". На заводі повністю автоматизовані бухгалтерські процеси; аналізуються фінансові потоки; здійснюється фінансове планування; оптимізуються бізнес-процеси, взаємостосунки між заводом і постачальниками, заводом і споживачами; автоматизовано друкування пакетів необхідних документів — натисканням однієї кнопки працівник отримує всі документи, необхідні для певної операції; автоматизовані складські операції та робота всіх роздрібних торгових установ, включаючи віддалені крамниці, що дає можливість оперативно оцінювати та обробляти одержану інформацію [3].

За 58 років існування "Київський завод шампанських вин "Столичний" виріс в одне з найбільш модернізованих підприємств України.

Слід відзначити, що, коли йдеться про успішність підприємства, аспект потужності має розглядатися тільки поруч з аспектом конкурентоздатності його продукції. Конкурентоспроможності продукції Київського заводу шампанських вин, крім постійного технічного переозброєння, сприяє низка перерахованих далі факторів.

Сировинною базою Київського заводу шампанських вин є власні виноградні господарства — Березань і Петросталь в Херсонській та Миколаївській областях.

З метою підвищення відповідальності за якість своєї продукції Київський завод шампанських вин "Столичний" зареєстрував в 1963 році свій товарний знак.

Київський завод шампанських вин постійно працює над асортиментом продукції, що випускається. Так, з 1957 року було створено новий тип ігристого вина "Советское шампанское мускатное", "Мускат ігристий", "Советское шампанское", яке в 1959 році на міжнародних конкурсах в Угорщині та Югославії отримало золоту і срібну медалі. На початок 1993 року асортимент продукції складався із шампанського таких кондицій: брют, сухе, напівсухе, напівсолодке, солодке, а також з шампанських спеціальних найменувань: "Мускатное игристое", "Южное игристое белое", "Киевское игристое розовое", а за часи оренди асортимент поповнився новими марками: "Гетьманське", "Золоте", "Ювілейне" (золота медаль за найкращий дизайн на міжнародному конкурсі в Ялті в 1998 р.).

На сьогодні асортимент складає близько 30 видів шампанського з 5 різних кондицій, що поділяються на

5 лінійок, — Традиційну, Українську, Преміум, Ексклюзивну та Сувереніру. Шоста лінійка — Гламурна — знаходиться у стадії розробки.

Продукція Київського заводу шампанських вин отримала 70 медалей на різних дегустаційних конкурсах, 4 роки поспіль перемагає в рейтингу "Вибір року", отримала Гран-При в 97 році на міжнародному конкурсі "Золотий грифон" в Ялті.

Заслужену популярність у споживачів підтверджують статистичні дані, за якими кожні 2 секунди в Україні відкривається пляшка "Советского Шампанского".

Про конкурентоспроможність продукції Київського заводу шампанських вин свідчить і той факт, що він є ексклюзивним поставщиком столових Верховної Ради України, Кабінету Міністрів, Київміськкадміністрації.

Частка Київського заводу шампанських вин в національному виробництві ігристих вин складає 23%. Щорічний приріст виробництва складає приблизно 10%. Виробнича потужність — 24 млн пляшок на рік. Продукція експортується в Німеччину (до 1 млн пляшок за рік), Англію, Іспанію, Швейцарію, Естонію, Кіпр, Бельгію, Люксембург, Польщу та в інші країни, планується вихід на ринки Австралії, Росії, Фінляндії та країн Близького Сходу [4].

Наприкінці 1992 року законодавство України дало змогу шукати нові можливості ведення господарської діяльності. Рішенням загальних зборів трудового колективу Київського заводу шампанських вин "Столичний" було створено інноваційну організаційну форму управління — Колективно-орендне підприємство "Київський завод шампанських вин", якому було передано основні засоби, обладнання, грошові кошти, обігові кошти, фонд розвитку виробництва, амортизаційний та статутний фонди, що дало можливість самостійно визначати структуру джерел фінансування, розширювати виробництво та оновлювати основні фонди.

В 1999 році було удосконалено організаційну форму управління та створено Закрите акціонерне товариство "Київський завод шампанських вин "Столичний". Тепер підприємство самостійно почало освоювати зарубіжні ринки, удосконалювати всі види торгівлі та інші види діяльності відповідно до статуту Товариства. В результаті було проведено широке маркетингові дослідження та впроваджено нові види продукції.

В 2007 році більша частина акцій Київського заводу шампанських вин "Столичний" перейшла до німецької компанії "Henkell & Sohnlein Sektkellereien KG". Німецька компанія "Henkell & Sohnlein Sektkellereien KG", яка в 2007 році

відсвяткувала своє 175-ліття, є найпопулярнішим виробником ігристих вин у своїй країні. Останнім часом компанія "Henkell & Sohnlein Sektkellereien KG" перетворилася з найкрупнішого вітчизняного виробника ігристих вин, у виробника європейського масштабу. Вона експортує продукцію в 70 країн світу і ставить собі завдання у п'ятирічний термін стати світовим лідером в сегменті ігристих вин. Компанія "Henkell & Sohnlein Sektkellereien KG" представлена дочірніми підприємствами в багатьох європейських країнах: у Австрії, Угорщині, Польщі, Чеській Республіці, Словаччині, Франції, Румунії, Італії, а відтепер — в Україні. В цих країнах компанія "Henkell & Sohnlein Sektkellereien KG" здійснює виробництво ігристих вин та має великі дистриб'юторські структури. В шістьох країнах вона є лідером на ринку ігристих вин. Слід також відзначити, що вона є єдиною в світі компанією-нерезидентом, що має виробництво безпосередньо в провінції Шампань [5].

Об'єднавшись із Київським заводом шампанських вин "Столичний", компанія "Henkell & Sohnlein Sektkellereien KG" стала також лідером на ринку ігристих вин України. Зараз частка їх продукції на українському ринку складає близько 25%.

Хоча КЗШВ влився в родину європейських виноробів, що об'єднує 12 підприємств, розташованих в різних країнах, він був і залишається українським підприємством, продукція на ньому випускається під українськими торговими марками, зберігається український персонал.

Входження фірми "Henkell & Sohnlein Sektkellereien KG" дасть змогу Київському заводу шампанських вин закріпитися на світових ринках, отримати великі інвестиції у виробництво та маркетинг. Німецька сторона вже надала КЗШВ кредит у сумі 1 млн євро, який втричі дешевший за кредити вітчизняних банків. Це надало можливість уникнути дефіциту обігових коштів, в першу чергу, для створення запасу високоякісної сировини [6].

В 2008 році загальна сума інвестицій складе близько 2 млн євро, що дасть змогу замінити конвеєрне обладнання, мінімізувати ручну працю і, таким чином, вдвічі збільшити потужність заводу (до 12 тис. пляшок в годину). Технологічні інновації дозволять перейти на роботу в одну зміну, що дасть суттєву економію енерго- та трудових ресурсів. Буде запущена у виробництво нова для України найсучасніша технологія теплового розливу. Планується впровадити на заводі випуск шампанського відповідно до французьких класичних технологій. Тут стануть у пригоді вже існуючі старовинні підвали, побудовані в позаминулому

столітті, але їх пристосування до сучасних умов також потребує інвестицій.

Всі ці заходи мають вивести завод на рівень європейського виробника і зробити його конкурентоспроможним не тільки на вітчизняному, а й на зовнішніх ринках.

Успішну діяльність Київського заводу шампанських вин "Столичний" можна пояснити тим, що вона стабільно характеризується чисельними технологічними інноваціями, оптимізацією дизайну, маркетинговими дослідженнями у пошуках нових цільових груп споживачів, а також активною роботою над укріпленням позицій брэнда компанії і послідовним ціновим менеджментом.

Незважаючи на успішність своєї діяльності, адміністрація та колектив "Київського заводу шампанських вин "Столичний" не стоїть осторонь проблем всієї виноробної галузі України. КЗШВ "Столичний" є членом Української корпорації з виноградарства та виноробної промисловості "Укрвинпром", яка бере найактивнішу участь у розробці концепції державної підтримки галузі та ефективного механізму її реалізації. Генеральний директор корпорації Олександр Мацько окреслює коло проблем, які вимагають негайного розв'язання, а саме — збалансувати ставки ввізного мита на імпорту вина-продукцію із ставками акцизного збору на вітчизняну вино-продукцію, узаконити клонову селекцію посадочного матеріалу, привести вітчизняну нормативну та технологічну документацію у відповідність із світовими стандартами, розв'язати питання захисту географічних найменувань виноробної продукції, впроваджувати на підприємствах виноробної галузі системи якості відповідно до стандартів ISO 9000, прилучитися до світового передового досвіду [2].

ВИСНОВКИ

1. В умовах, що склалися, з метою пом'якшення негативних наслідків для вітчизняних виробників алкогольної продукції, збереження їх позицій на внутрішньому ринку, підвищення конкурентоспроможності вітчизняної продукції та збільшення прибутків бюджету необхідно збалансувати ставки ввізного мита на алкогольні напої, які імпортуються в Україну, із ставками акцизного збору на вітчизняну продукцію.

2. В зв'язку з нагальною потребою збільшення та покращення якості вітчизняного посадочного матеріалу слід спрямувати на реконструкцію та розширення застарілої матеріально-технічної бази виноградних розсадників одноразово 2—2,5 відсотків 1%-го збору. Загальновідомо, що у всьому світі в основу вирощування са-

джанців винограду покладено клонову селекцію, оскільки саме цей метод дозволяє досягти вищої якості винограду і відповідно винопродукції, що з нього виробляється. Державній службі охорони сортів рослин необхідно зареєструвати клонови сортів винограду, оскільки в Україні клонови й досі є нелегітимними.

3. Необхідне приведення вітчизняної нормативної та технологічної документації у відповідність із світовими стандартами.

4. З метою забезпечення конкурентоспроможності українських вин і коньяків слід розв'язати питання захисту географічних найменувань відносно виноробної продукції відповідно до положень Європейського Союзу.

5. Слід стимулювати впровадження на підприємствах виноробної галузі системи якості відповідно до стандартів ISO 9000.

6. Україна має тісні взаємовигідні зв'язки з Міжнародною Організацією Винограду і Вина, головною міжурядовою світовою організацією, в компетенції якої знаходяться виноградарство та виноробство, що дає можливість прилучитися до світового передового досвіду, сучас-

них агрометодик та виробничих технологій, репрезентувати українське виноробство шляхом участі в діяльності Міжнародної Організації Винограду і Вина, організовувати семінари з обміну досвідом на підприємствах, розвивати свою інформаційну базу через галузеві професійні видання та інші засоби комунікації.

Література:

1. Ежов В., Бузин А., Матчина И. Виноградарство и виноделие Крыма: вчера и сегодня / Труды Крымской Академии Наук, 2007. — С. 1—9.
2. Мацько А. Не отступать! / Виноград. — № 4, 2008. С. 1.
3. Сидоренко А. Комплекс "Универсал" — это автоматическое управление процессами на предприятии / СІО Директор інформаційної служби. — № 3 (15), 2008. — С. 4—7.
4. Шульц-Куликов Е.П. Виноделие по-новому/Виноград. — № 5, 2008. С. 41—44.
5. "Henkell & Sohnlein Sektkellerei KG". Annual Report.- Germany, 2007. — pp. 2—9.
6. Н.-Н. Wiegman, E. Baatz, A. Brokemper. An Introduction to the Corporate Group. Germany, 2007. — pp. 12—20.

Новини

УРЯД УТВОРИТЬ ДЕРЖАВНУ СЛУЖБУ ОХОРОНИ РОДЮЧОСТІ ҐРУНТІВ

Уряд планує утворити Державну службу охорони родючості ґрунтів у системі Міністерства аграрної політики для встановлення чіткого державного контролю за використанням і охороною земель. Про це повідомив Міністр аграрної політики Юрій Мельник під час наради з питань раціонального використання сільськогосподарських земель, яка відбулася під головуванням Прем'єр-міністра України Юлії Тимошенко.

За словами керівника Мінагрополітики, у проекті Державного бюджету на 2009 рік для функціонування цієї служби передбачено 95 млн грн., з них — 30 млн грн. заплановано на закупівлю лабораторного обладнання. "Думаю, що спільно із Державною земельною інспекцією, яка має ширші повноваження, Державна служба охорони родючості ґрунтів забезпечить виконання тих заходів, які передбачені Законом України "Про державний контроль за використанням і охороною земель", — аргументував Міністр.

Юрій Мельник також поінформував, що за рахунок загального фонду Держбюджету на наступний рік передбачено 100 млн грн. на реалізацію Програми із збереження та відновлення родючості ґрунтів, розробленої Мінагрополітики.

Водночас Міністр вважає, що фінансування програм Мінагрополітики та Держкомзему необхідно здійснювати за рахунок коштів, отриманих від збору земельного податку (стаття 22 Закону "Про плату за землю"), які власне мають спрямовуватися на охорону земельного фонду. "Ця норма є в законі і її треба з 2009 році вводити в дію, а не спрямовувати ці кошти до загального фонду Держбюджету", — відзначив урядовець.

Разом з цим, за словами Юрія Мельника, сьогодні профільне відомство працює над врегулюванням та створенням відповідної нормативно-правової бази щодо використання земель сільськогосподарського призначення. Зокрема, розроблено законопроекти "Про внесення змін до деяких законодавчих актів України щодо збереження родючості ґрунтів", "Про внесення змін до деяких законодавчих актів України з питань консервації та агрохімічної паспортизації земель".

Міністр аграрної політики висловив впевненість, що Уряд врегулює всі проблемні питання у даній сфері та відновить виконання робіт з охорони ґрунтів, збереження і підвищення їх родючості.

Управління у зв'язках із ЗМІ Секретаріату Кабінету Міністрів України