

## **ОСНОВНІ НАПРЯМИ ПІДВИЩЕННЯ ЕФЕКТИВНОСТІ ВИРОБНИЦТВА ПІДПРИЄМСТВ ЦУКРОВОЇ ПРОМИСЛОВОСТІ**

**Н.Н. Британська, І.В. Левицька**

*Розглянуто основні причини кризового стану цукрової промисловості, пов'язані з неефективним державним регулюванням, обмеженістю ринків збуту, сировинних і фінансових ресурсів. Запропоновано напрями підвищення ефективності виробництва підприємств цукрової промисловості.*

***Ключові слова:** цукрова промисловість, ефективність, державне регулювання, цукор.*

## **ОСНОВНЫЕ НАПРАВЛЕНИЯ ПОВЫШЕНИЯ ЭФФЕКТИВНОСТИ ПРОИЗВОДСТВА ПРЕДПРИЯТИЙ САХАРНОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ**

**Н.Н. Британская, І.В. Левицкая**

*Рассмотрены основные причины кризисного состояния сахарной промышленности, связанные с неэффективным государственным регулированием, ограниченностью рынков сбыта, сырьевых и финансовых ресурсов. Предложены направления повышения эффективности производства предприятий сахарной промышленности.*

***Ключевые слова:** сахарная промышленность, эффективность, государственное регулирование, сахар.*

## **MAIN DIRECTIONS IMPROVE THE EFFICIENCY OF ENTERPRISES OF SUGAR INDUSTRY**

**N. Brytanska, I. Levitska**

*The article deals with the main causes of the crisis situation of the sugar industry associated with ineffective government regulation, limited markets, raw materials and financial resources. Directions to improve production efficiency of sugar industry enterprises was proposed.*

***Keywords:** sugar industry, efficiency, state regulation, sugar.*

**Постановка проблеми у загальному вигляді.** Цукрова промисловість є однією із стратегічно важливих галузей харчової промисловості України. До 1990 р. підприємства цукрової промисловості займали перше місце в світі з виробництва бурякового цукру, виробляючи 13–20% від світового виробництва. У цукровій галузі працювало 192 цукрових та 5 цукрорафінадних заводів, 7000 господарств з 1640 тис. га площ під цукровими буряками, понад 1,5 мільйонів працівників. Незважаючи на те, що Україна входила в першу шістку країн-експортерів цукру, з 1998 року держава перетворилася на імпортера цукру-сирцю [1].

Сьогодні цукрова промисловість перебуває в стані кризи, що характеризується постійним зменшенням посівних площ під цукровий буряк, зменшенням кількості цукрових заводів та виробництва цукру.

Значне поглиблення кризових явищ і зменшення посівних площ спостерігається у період 2008–2009 рр., що було викликано неефективним регулюванням цін на цукрові буряки й цукор в Україні та світовою фінансовою кризою. Після 2009 року спостерігається зростання площ посівів, середньої ціни реалізації коренеплодів сільськогосподарськими підприємствами та подальше зростання обсягів виробництва цукру. Однак починаючи із 2011 року відбувається скорочення кількості цукрових заводів і посівних площ, що частково можна пояснити перевищенням обсягів виробництва цукру над його споживанням та припиненням діяльності підприємств, які не входять до великих агрохолдингів, не мають необхідного запасу фінансової міцності та не компенсували свої збитки за минулі роки.

**Аналіз останніх досліджень і публікацій.** Особливості функціонування підприємств цукрової промисловості та ринку цукру в Україні розглядалися в працях вітчизняних науковців, таких як В.І. Ємцев, С.А. Стасіневич, Г.М. Филюк, М.М. Ярчук та ін.

**Мета статті** полягає у виділенні основних проблем та напрямів підвищення ефективності виробництва підприємств цукрової промисловості України

**Виклад основного матеріалу дослідження.** Дослідження зовнішнього середовища підприємств цукрової промисловості дозволило виділити певні особливості функціонування цукрових заводів, пов'язані з неефективним державним регулюванням, низькою забезпеченістю сировиною, неритмічністю постачання сировини, віддаленістю бурякосіючої зони від заводу, що збільшує радіус постачання та витрати

на заготівлю буряка, недостатнім використанням продуктів переробки, відсутністю оборотних засобів.

Перевиробництво цукру та неврегульованість ринку цукру призводили не тільки до зменшення посівних площ буряків, кількості заводів, а і до формування неконкурентоспроможної ціни, що не забезпечує погашення витрат підприємства. У результаті вітчизняним товаровиробникам складно конкурувати не тільки на вітчизняному ринку, а і на світовому без дотацій, оскільки собівартість українського цукру вища за собівартість цукру найбільших світових виробників.

Висока ціна вітчизняного цукру пояснюється також відсутністю проведення в останні роки реконструкцій та технічного переобладнання підприємств. Низька технічна озброєність та високий ступінь зносу існуючого обладнання суттєво знижує продуктивність заводів та підвищує матеріаломісткість їх продукції.

Крім того, ще одним негативним фактором виступає незахищеність внутрішнього ринку від імпорту цукрозамінників та інтенсивних підсолоджувачів, які в останні роки набули широкого використання у харчовій, фармацевтичній та інших галузях народного господарства.

Щорічно 330–350 тис. т цукру на внутрішньому ринку заміщається синтетичними цукрозамінниками. Причому це речовини, які викликають онкологічні захворювання в людей і заборонені, наприклад, в Японії та країнах Європи [5].

Однією з найважливіших умов підвищення ефективності виробництва підприємств цукрової промисловості є зниження собівартості цукрових буряків та цукру. Важливим завданням при цьому виступають такі напрями:

- зменшення витрат цукристості цукрових буряків під час їх приймання, транспортування і зберігання за рахунок застосування прогресивних технологій;

- зниження витрат паливно-енергетичних ресурсів;

- підвищення технічного рівня цукрових заводів шляхом підвищення рівня механізації і автоматизація виробничих процесів і, як наслідок, підвищення продуктивності праці;

- відновлення стабільних сировинних зон тощо.

Оскільки цукрові заводи тісно пов'язані із буряківництвом, то не останнє місце у підвищенні ефективності повинні займати агробіологічні та агротехнічні заходи. До цих заходів можна віднести

застосування високопродуктивного насіння, мінеральних та органічних добрив, дотримання технологій виробництва.

Що стосується відновлення сировинних зон, то здатність забезпечити виробництво власною сировиною є важливим фактором підвищення ефективності виробництва підприємств цукрової промисловості, що найбільшою мірою впливає на собівартість цукру.

Необхідною умовою підвищення ефективності виробництва виступає реалізацію заходів з енергозбереження. Це викликано тим, що виробництво цукру має високі енерговитрати і в структурі собівартості продукції приблизно 7–14% займають витрати на паливо та електроенергію на технологічні цілі.

Варто зазначити, що в попередні роки низька вартість природного газу не спонукала заводи фінансувати заходи з енергозбереження. Однак подвійне зростання вартості природного газу значним стимулом до енергозбереження.

Аналіз наукових праць [4] показав, що основними заходами з енергозбереження, які впроваджуються на цукрових заводах виступають:

- удосконалення теплової схеми, конденсатного господарства, реконструкція конденсаторів вакуум-апаратів і випарної установки, упровадження прогресивної теплової схеми з деаерізацією конденсатів і використання їх для живлення дифузійних апаратів;

- зменшення відкачки дифузійного соку за рахунок упровадження процесу глибокого віджимання жому та повернення жомопресової води в дифузійний процес з установкою жомових пресів з високим ступенем;

- застосування плівкових випарних апаратів на останніх корпусах випарної установки із отриманням концентрованого сиропу з 70–72% СР, забезпечення тривалої роботи випарної установки в оптимальному режимі за рахунок якісного очищення соків, дотримання встановлених регламентів роботи випарної установки, сучасної автоматизації процесів випарювання, застосування інгібіторів накипоутворення;

- заміна морально застарілого фільтрувального обладнання на автоматизовані камерні фільтрпреси;

- забезпечення високого рівня використання вторинних енергоресурсів з метою зменшення величини паровідборів з випарної установки;

– комплексна автоматизація технологічних і теплотехнічних процесів на всіх ділянках цукрового виробництва на базі комп'ютерно-інтегрованих технологій;

– упровадження тиристорних та частотних електроприводів для автоматичного регулювання швидкості обертання дифузійних апаратів, бурякорізки, центрифуги тощо.

Ураховуючи обмежені фінансові можливості підприємств цукрової промисловості та широкий набір заходів із ресурсо– та енергозбереження, менеджменту підприємства необхідно здійснити вибір найбільш раціонального набору представлених заходів та визначити черговість їх реалізації.

Усі попередньо розглянуті заходи призведуть до зниження матеріаломісткості та підвищення ресурсовіддачі та зростання ресурсорентабельності.

Ще одним напрямом підвищення ефективності виробництва підприємств цукрової промисловості є розширення асортименту продукції.

Слід зауважити, що в США виробляється близько 30 видів цукру, а в Україні лише 6 [5].

На сьогодні в Україні виробляють тільки ваговий, в упаковці, мілко зернистий та крупнозернистий цукор.

Серед діючих цукрових заводів варто відмітити Гнідавський цукровий завод, який випускає достатньо різноманітний асортимент продукції, зокрема цукор дрібнокристалічний, крупнокристалічний, природний (жовтий) та пресований (як звичайний цукор, так і природний), цукор у стіках, желювальний цукор торговельної марки «Солодко» за рецептурою всесвітньо відомої німецької фірми Pfeifer & Landen.

Pfeifer & Landen є одним з найбільших виробників цукру в Європі та пропонує свою продукцію під торговими марками Diamant Zucker та Kölner Zucker. Асортимент продукції досить широкий (25 видів), зокрема лише желейного цукру виготовляють дев'ять видів. Використовують його для приготування варення, повидла, джемів, желе, мармеладу, конфітюру та інших ласощів [3].

Природний цукор – це жовтий цукор другої продуктової кристалізації жовто-коричневого кольору, поживні та смакові властивості якого дають можливість використовувати його для підсилення аромату кави та виготовлення бісквітів, тістечок, напоїв. Жовтий цукор більш гігроскопічний, ніж білий, що сприяє зменшенню

черствіння хлібобулочних і кондитерських виробів, надає їм приємного смаку, сприяє кращому зберіганню продуктів.

Слід зауважити, що у світі постійно розширюється випуск нових видів цукропродуктів на основі кристалічного цукру: спеціальних цукрів, цукрів з добавками, нових видів цукрів – збільшується кількість сортів кристалічного цукру, а також виробництво цукропродуктів із нетрадиційних видів сировини.

У Чехії випускають кольоровий пресований цукор «Брідж» чотирьох кольорів: жовтого, блакитного, рожевого і білого, у формі символів гральних карт. Випускають також кольоровий кристалічний цукор рожевого, світло-блакитного, світло-зеленого та жовтого кольорів. Його використовують для виготовлення борошняної здоби, кондитерських виробів та напоїв.

Як провідний постачальник цукру на ринок Великобританії, British Sugar виробляє широкий спектр виробів із цукру. Зокрема, випускає новий сорт цукрової пудри, до складу якої входить цукроза, сухий білок і кукурудзяний крохмаль, який використовують для виробництва литого цукру [2].

Також British Sugar випускає три сорти жовтого цукру, який використовують для випікання кексів і тістечок. Для молочної та безалкогольної промисловостей випускають швидкорозчинний цукор у вигляді пудри з домішками крохмалю. Рідкий цукор та суміші можуть використовуватись для виробництва напоїв, фруктових соків, сумішей та високоякісних фармацевтичних препаратів. Декоративний цукор ідеально підходить для прикрашання булочних і кондитерських виробів, щоб надати готовій продукції найбільшій споживчій привабливості.

Помадний цукор виготовляють у вигляді пасти чи порошку. Крім того, British Sugar пропонує спеціальний цукор для фармацевтичної промисловості, що може вироблятися на замовлення з урахуванням всіх вимог клієнтів [2].

Паста Cukr-fick, що розроблена в Чехії, випускається чотирьох кольорів: білого, зеленого, червоного і коричневого. Вона розфасована в тубики по 200 г із спеціальною насадкою для нанесення її на торти та інші кондитерські вироби. Бельгійська фірма «Леббе» випускає нові види цукру, серед яких «Лебо-Жель» – наповнювач для кондитерських виробів. До його складу входять фрукти (абрикоси, полуниці), цукор, глюкоза, фруктоза, пектин, лимонна кислота і вода, а також «Ратнісноу» – цукор, покритий плівкою із рисової олії [5].

Новим напрямом у світовій практиці є виробництво цукру з харчовими добавками. Його одержують збагаченням цукру добавками, що підвищують харчову, біологічну, смакову та лікувально-профілактичну цінність. У Чехії виробляють порошкоподібний цукор «Дортела» зі смаковими добавками кави, ваніліну або ананасової есенції. Цей продукт використовують у кондитерській промисловості для приготування борошняних виробів. У Швейцарії розроблено спосіб виробництва ароматизованого цукру, який полягає в тому, що цукри, які містять вологу, обробляють спеціальними ароматичними агентами або їх сумішшю. І з цією метою використовують моно- і дицукриди в амфорному вигляді.

Японська фірма «Ніссін сеіто» розробила оригінальну технологію виробництва цукру із вмістом мінеральних речовин. Цукор у процесі рафінування збагачують мінеральними речовинами, нагрівають, згущують і стерилізують. Деякі країни випускають цукор, збагачений вітаміном А з метою зниження його дефіциту в їжі.

У Франції розроблено технологію кольорового і ароматизованого цукру, що містить натуральні чи синтетичні екстракти плодів і квітів.

У світовій практиці спостерігається тенденція до збільшення виробництва і використання рідкого цукру, оскільки певна частина підприємств харчової, медичної та інших галузей промисловості не потребують використання цукру в кристалічному вигляді.

Виробництво та споживання рідкого цукру має високу ефективність за рахунок значної економії трудових, матеріальних і фінансових ресурсів як на цукрових заводах-виробниках рідкого цукру, так і на заводах-споживачах. Рідкий цукор виробляють вищої, першої і другої категорій [5].

Рідкий цукор використовують у кондитерській, хлібопекарській, бродильній, безалкогольній, а також у консервній промисловостях для приготування компотів, фруктових маринадів, соків із м'якоттю, фруктових желе тощо, у молочній промисловості – для виробництва згущеного молока, йогуртів, кремів, морозива тощо, у фармацевтичній – для приготування лікувальних сиропів, виробництва антибіотиків, а також як сировину для одержання препарату – замітника плазми крові. Суміш рідкого цукру, декстрази і кукурудзяного сиропу використовують як зволожувач у тютюновій промисловості, за її допомогою обробляють тютюн для запобігання його висиханню, а також для ароматизації. Особливої уваги заслуговує виробництво

рідкого цукру з напівпродуктів бурякоцукрового та тростинно-цукрового виробництва: сиропу з випарної станції, утфелів, міжкристалічних відтоків, клеровок жовтого цукру та ін.

Із метою розширення асортименту продукції цукровим заводам необхідно виробляти продукцію у різних упаковках (у тому числі в стіках), у вигляді цукрових сиропів, цукрової пудри, цукрових сумішей (цукор із лимоном, какао тощо), ароматизаторів та ін. Також слід, використовуючи розробки національних винахідників, удосконалювати й оптимізувати асортимент цукрової продукції. Наприклад, Національним університетом харчових технологій України розроблено спосіб виробництва цукру з функціональними властивостями, збагаченого  $CO_2$  – екстрактами квітів ромашки, липи, родіоли рожевої, листя евкаліпту [5].

Крім того, у сучасних складних умовах період у піднесення української самосвідомості, доцільним буде виробляти «національний» цукор, а саме кольоровий пресований цукор двох кольорів національного прапора України – жовтого та блакитного.

Як було зазначено раніше, цукрова промисловість характеризується високою матеріаломісткістю, оскільки в процесі виробництва цукру утворюється значна кількість побічної продукції за умови незначного виходу кінцевого продукту – цукру. Тому одним із напрямів підвищення ефективності виробництва буде виступати пошук шляхів найбільш повного та раціонального використання побічних продуктів, що утворюються в процесі виробництва цукру, розробка маловідходних чи безвідходних технологічних процесів у цукровому виробництві.

**Висновки.** Дослідження діяльності підприємств цукрової промисловості дозволило виділити причини кризового стану промисловості, серед яких головними є неефективне державне регулювання цін на цукрові буряки й цукор, перманентна економічна криза в країні, скорочення ринків збуту продукції, незахищеність внутрішнього ринку від імпорту цукрозамінників та інтенсивних підсолоджувачів, низька забезпеченість сировиною, відсутністю фінансових ресурсів тощо.

Розглянуті напрями підвищення ефективності виробництва цукрових заводів разом з дієвим державним регулюванням дозволять знизити витрати на виробництво та реалізацію продукції, підвищити чистий дохід від реалізації продукції та значно покращити показники діяльності підприємств цукрової промисловості в цілому.



## Список джерел інформації / References

1. Ємцев В. І. Забезпечення конкурентоспроможності підприємств цукробурякового підкомплексу в умовах конкурентного середовища : монографія / В. І. Ємцев. – К. : КОМПРИНТ, 2013. – 476 с.

Yemtsev, V.I. (2013), *Ensuring the competitiveness of sugar beet subcomplex enterprises in a competitive environment [Zabespechennya konkurentospromoznosti pidpriyemstvtsukroburyakovogo pidkompleksu v umovakh konkurentnogo seredovischa]*, КОМПРИНТ, Kyiv, 476 p.

2. Офіційний сайт компанії British Sugar [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <http://www.britishsugar.co.uk/Sugar.aspx>

The official website of British Sugar [Ofitsiynyi sitte kompanii British Sugar], available at: <http://www.britishsugar.co.uk/Sugar.aspx>

3. Офіційний сайт компанії Diamant Zucker [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <http://www.diamant-zucker.de/startseite/>

The official website of Diamant Zucker [Ofitsiynyi sitte kompanii], available at : <http://www.diamant-zucker.de/startseite/>

4. Штангеев К. О. Энергоэкономия на сахарных заводах Украины / К. О. Штангеев, В. І. Христинко, Т. Н. Василенко // Цукор України : науково-практичний галузевий журнал. – 2014. – № 2. – С. 14–17.

Shtanheyev, K.O., Khrystyna, V.I., Vasilenko, T.N. (2014), "Energy efficiency at sugar factories Ukraine", *Sugar Ukraine* ["Energoberezennya na tsukrovyikh zavodah Ukrainy", *Tsugar Ukraine*], No. 2, pp. 14-17.

5. Ярчук М. М. Підсумки роботи бурякоцукрової галузі України за 2013 рік та завдання на поточний рік [Електронний ресурс] / М. М. Ярчук. – Режим доступу : [http://www.sugarconf.com/custom/files/ua\\_2014\\_03/28-71.pdf](http://www.sugarconf.com/custom/files/ua_2014_03/28-71.pdf)

Yarchuk, M.M. *Results of the sugar-beet industry Ukraine for 2013 and tasks for the current year Pidsumky roboty buryakotsukrovoyi galuzi Ukraine za 2013 rik ta zavdannya na potochnyi rik*, available at: [http://www.sugarconf.com/custom/files/ua\\_2014\\_03/28-71.pdf](http://www.sugarconf.com/custom/files/ua_2014_03/28-71.pdf)

**Британська Наталія Натанівна**, здобувач кафедри менеджменту Національного університету харчових технологій, ст. викл. кафедри фінансів, Вінницький торговельно-економічний інститут Київського національного торговельно-економічного університету. Тел.: 0672506527. Адреса: вул. Константиновича, буд. 11, кв. 48, м. Вінниця, 21036. E-mail: [britalina@rambler.ru](mailto:britalina@rambler.ru).

**Британская Наталия Натановна**, соискатель кафедры менеджмента Национального университета пищевых технологий, ст. преп. кафедры финансов, Винницкий торгово-экономический институт Киевского торгово-экономического национального университета, Адрес: ул. Константиновича, 11, кв. 48, г. Винница, 21036. E-mail: [britalina@rambler.ru](mailto:britalina@rambler.ru).

**Brytanska Natalia**, Competitor of Management Department of the National University of Food Technologies, Senior lecturer in Finance, Vinnitsa Trade and Economic Institute of Kyiv National University of Trade and Economics. Address: Konstantinovicha str., 11, fl. 48, Vinnitsa, 21036. E-mail: britalina@rambler.ru.

**Левицька Інна Ваннадіївна**, д-р екон. наук, проф., зав. кафедри туризму та готельно-ресторанної справи, Вінницький торговельно-економічний інститут Київського національного торговельно-економічного університету. Тел.: 0674310847. Адреса: вул. Гніванського шосе, буд. 45, м. Вінниця. E-mail: inna245@mail.ru.

**Левицкая Инна Ваннадиевна**, д-р екон. наук, проф., зав. кафедрой туризма и гостинично-ресторанного дела, Винницкий торгово-экономический институт Киевского торгово-экономического национального университета. Адрес: ул. Гниванское шоссе, д. 45, г. Винница. E-mail: inna245@mail.ru.

**Levitska Inna**, Head of the Department of tourism and hotel and restaurant business. Vinnitsa Trade and Economic Institute of Kyiv National University of Trade and Economics. Address: str. Gnivanske av., fl. 45, Vinnitsa. E-mail: inna245@mail.ru.

*Рекомендовано до публікації д-ром екон. наук, проф. М.В. Чорною.  
Отримано 1.08.2015. ХДУХТ, Харків.*

УДК 65.012.32:658.114.3

## **ОСОБЛИВОСТІ КОРПОРАТИВНОГО УПРАВЛІННЯ НА ПІДПРИЄМСТВАХ**

**В.В. Боковець**

*Корпоративний сектор національної економіки являє собою галузь, яка формує сталий розвиток не лише окремого підприємства, регіону, але й усієї країни. В Україні триває процес становлення національної моделі корпоративного управління, характерною ознакою якої є відсутність ефективних правових, організаційних важелів реалізації переваг акціонерної форми власності, дієвих механізмів корпоративного управління та реалізації інтересів усіх суб'єктів корпоративного управління. Це зумовлює необхідність оцінки якості корпоративного управління підприємством.*

---

© Боковець В.В., 2015