

ОРГАНІЗАЦІЙНО-ЕКОНОМІЧНІ ВАЖЕЛІ ЕФЕКТИВНОГО УПРАВЛІННЯ РЕСУРСНИМ ПОТЕНЦІАЛОМ М'ЯСОПЕРЕРОБНОЇ ГАЛУЗІ В КОНТЕКСТІ ЄВРОІНТЕГРАЦІЇ

Кушніренко О.М., Тищенко А.О.

Житомирський державний технологічний університет

Досліджено теоретичні аспекти та практичні рекомендації щодо адаптації м'ясопереробних підприємств до вимог зовнішнього середовища в контексті євроінтеграції. В статті визначено специфіку факторів згідно з галузевими особливостями, а також вимогами Угоди про асоціацію з Європейським Союзом. Окреслені основні риси ефективного організаційно-економічного механізму управління ресурсним потенціалом підприємства з врахуванням стандартів якості європейського ринку. В дослідженні уточнено і конкретизовано основні аспекти управління ресурсним потенціалом. Деталізовано фактори зовнішнього середовища, що впливають на адаптацію підприємств м'ясопереробної галузі та запропоновано організаційно-економічні заходи для подолання слабких сторін підприємств в сучасних умовах господарювання.

Ключові слова: ресурсний потенціал, конкурентоспроможність, м'ясопереробне підприємство, співробітництво, система аналізу небезпек і критичних точок контролю НАССР, сертифікація.

Постановка проблеми. В умовах конкурентної ринкової економіки, успішне функціонування та стійкість підприємства забезпечується його ресурсним потенціалом, впровадженням нових технологій, інноваційних трансформацій. В умовах посилення динамічності та складності ринкового середовища кардинально змінюються принципи, методи й моделі управлінського впливу на підприємство задля забезпечення його довгострокового успіху. Це актуалізує науковий пошук адекватних інструментів та управлінських концепцій забезпечення конкурентоспроможності сучасних підприємств.

Формування конкурентоспроможності вітчизняних підприємств м'ясопереробної галузі набуло пріоритетного значення у зв'язку з активізацією євроінтеграційної політики держави, що вимагає пошуку і впровадження механізмів управління ресурсним потенціалом підприємств з метою підвищення їх конкурентоспроможності, які б враховували реальний стан розвитку агропродовольчого комплексу України.

Аналіз останніх досліджень і публікацій. Дослідженню проблеми переробної галузі розглянуто в працях В.Д. Гончарова, В.В. Гусева, В.І. Комарова, Е.І. Сизенко, Н.С. Тульської та інших. Проблемам формування та використання ресурсного потенціалу підприємства присвячені праці вітчизняних та зарубіжних вчених, серед яких Л. Абалкін, В. Авдеснко, Р. Акбердін, В. Андрійчук, Г. Бабков, Р. Білоусов, О. Богуцький, П. Борщевський, І. Бузько, Ю. Василенко, С. Волощук, М. Гладій, В. Гончаров, Л. Дейнеко, А. Ігнатовський, Р. Колодова, О. Коренков, В. Котлов, Н. Краснокутська, М. Кучеров, Г. Мельничук, О. Олексюк, І. Ступницький, І. Фаріон, О. Федонін, Е. Фігурнов, С. Хейнман, Д. Черніков, В. Шиян, С. Шкарабан та інших.

Виділення не вирішених раніше частин загальної проблеми. Разом із тим недостатньо опрацьовані питання адаптивності підприємств м'ясопереробної галузі в умовах підписання Угоди про асоціацію з Європейським Союзом. В сучасних ринкових умовах, що характеризуються нестабільністю економічних факторів, одним з головних завдань стає формування та оцінка поточних та перспективних можливостей підприємства, тобто його потенціалу. Забезпечення ефективного використання і подальшого нарощення ресурсного потенціалу має стати одним з головних пріоритетів діяльності як підприємства в цілому, так і усіх його підрозділів.

Мета статті. Головною метою цієї роботи є узагальненні теоретичних і методичних підходів щодо можливості адаптації м'ясопереробних підприємств до зовнішнього середовища та виявлення організаційно-економічних важелів ефективного управління ресурсним потенціалом м'ясопереробної галузі в контексті євроінтеграції.

Виклад основного матеріалу. Проаналізувавши літературні джерела, можна виділити чотири напрями у визначенні поняття «ресурсний потенціал». Перший напрям представляють вчені Д. Черніков, С. Белова, Е. Фігурнов та інші. Вони стверджують, що потенціал – це сукупність різних ресурсів необхідних для функціонування або розвитку системи. Науковці другого напрямку (М. А. Іванов, П. Ігнатовський, К. Л. Андреев) стверджують, що виробничий потенціал – це система матеріальних та трудових факторів, які забезпечують досягнення мети виробництва. Представники третього напрямку у визначенні поняття «ресурсний потенціал» (І. М. Рєпіна, О. І. Олексюк) трактують потенціал як здатність сукупності виробничих ресурсів виконувати поставлені перед нею завдання. Прихильники четвертого напрямку у визначенні ресурсного потенціалу визначають його як сукупність виробничих ресурсів підприємства на відповідну дату, він є основою формування виробничої програми [8, с. 23]. На нашу думку, ресурсний потенціал – це наявність на конкретну дату в суспільному виробництві відповідних засобів виробництва, трудових ресурсів і відповідної їм системи управління (потенціал управління).

Управління ресурсним потенціалом підприємства є складним процесом, який базується на прийнятті рішень щодо діяльності підприємства, яка спрямована на забезпечення конкурентних переваг за рахунок створення ефективною комбінації ресурсів та їх відповідності змінам зовнішнього середовища. Звідси, важливим моментом є розробка механізму управління, за допомогою якого забезпечується виконання поставлених перед підприємством завдань та передбачається проведення коригуючих заходів, спрямованих на приведення змін у відповідність до встановлених мети і завдань.

Існує три аспекти, на які потрібно звернути уваги при підвищенні ефективності управління ресурсним потенціалом підприємства, це: об'єкти управління, мета і завдання управління, організаційно-економічний механізм управління. Об'єктами управління ресурсним потенціалом підприємства є джерела

його формування, вартісна характеристика, структура, комбінація ресурсів, технології ресурсозбереження та ефективність використання ресурсного потенціалу, що визначається його оцінкою.

Постановка мети та визначення завдань, на основі яких відбувається планування ресурсного потенціалу підприємства є ключовою складовою у механізмі управління, а основною метою управління ресурсним потенціалом є зміцнення конкурентних позицій підприємства, і, як наслідок, приріст прибутку для забезпечення подальшого зростання та збільшення ринкової ціни підприємства, що допоможе привабити додаткових інвесторів. За аналізом середовища функціонування формується ланцюг «місія – цілі (стратегічні, тактичні, оперативні) – рівні управління – структура управління – якість управління – методи управління – оцінка ресурсного потенціалу – прогнозування ресурсного потенціалу – вибір стратегії та її реалізація». Дотримання такої послідовності дій дозволить підприємству через розвиток зберегти і зміцнити позиції на ринку [4, с. 111].

Механізм управління ресурсним потенціалом підприємства складають окремі управлінські цикли, кожен з яких включає низку самостійних операцій. Визначення їх переліку пов'язане з тим, що основою методологічного підходу до проблеми управління ресурсним потенціалом підприємства є ідея достатності ресурсів для його життєзабезпечення і розвитку, погодженості (балансу) різних видів ресурсів [1, с. 45]. Тож, для реалізації завдань щодо управління ресурсами підприємства слід мати організаційно-економічний механізм, який базується на принципах системності та комплексності [2, с. 34]. Вважаємо, що доцільно розглядати систему управління як сукупність елементів (структура, функції, ресурси, що забезпечують діяльність організації, потоки інформації, технології), механізм управління як її складову та інструмент забезпечення ефективності використання і нарощування ресурсного потенціалу.

Організаційно-економічний механізм управління ресурсним потенціалом на підприємстві слід розглядати як найбільш активний елемент системи управління, основним призначенням якого є постійна ідентифікація ситуації в конкурентному середовищі та забезпечення швидкої реакції на його зміни. В такому випадку організаційно-економічний механізм управління ресурсним потенціалом підприємств можна визначити як багатофункціональну і багатоконпонентну систему, до складу якої входить комплекс взаємопов'язаних структурних компонентів, які забезпечують ефективність управління.

Важливу роль в управлінні ресурсним потенціалом відіграє якість сировини та матеріалів, які є основою отримання конкурентних переваг виробника. Особливо важливими факторами у підвищенні якості продукції є її стандартизація й сертифікація. Метою стандартизації є забезпечення безпеки для життя та здоров'я людини, тварин, рослин, охорона здоров'я; сприяння усуненню технічних бар'єрів у торгівлі; пріоритетність прямого впровадження в Україні міжнародних і регіональних стандартів; дотримання міжнародних та європейських правил і процедур стандартизації. А процедура, за допомогою якої визнаний у встановленому порядку орган документально засвідчує відповідність продукції, систем якості, систем управління якістю, систем управління доквіллям і персоналом установленим законодавством вимогам, називається сертифікацією [6]. Шанси фірм, які виходять на ринок не

володіючи сертифікатами, що засвідчують відповідність продукції вимогам міжнародних стандартів ISO серії 9000, зводяться до мінімуму. Конкурентоспроможними є лише ті фірми, які впровадили міжнародні та європейські стандарти, системи управління якістю згідно з ISO 9000, системи управління навколишнім середовищем згідно з ISO 14000, системи управління безпечністю харчових продуктів на основі концепції НАССР [3].

Адаптація м'ясопереробних підприємств України до вимог зовнішнього ринку супроводжується такими проблемами: недосконалість існуючих стандартів в Україні; недостатність темпів упровадження міжнародних стандартів; невиправдано широкий перелік продукції, яка підлягає обов'язковій сертифікації; велика кількість обов'язкових випробувань і перевірок імпортової продукції при доступі на ринок; велика тривалість і вартість робіт щодо сертифікації; низька поінформованість товаровиробників про стандарти, технічні регламенти та процедури оцінки відповідності та ін.

М'ясна промисловість відіграє важливу роль у вирішенні питань економічного та соціального розвитку України. За своїм внеском у ВВП країни харчова промисловість посідає друге місце, а при розгляді продовольчої проблеми основна увага приділяється м'ясу та м'ясопродуктам, оскільки саме м'ясо є основним джерелом заповнення дефіциту життєво необхідних речовин, у першу чергу, білка. За останні двадцять років вітчизняна м'ясна промисловість перебуває у досить складній ситуації, що, насамперед, пов'язано з її сировинним сектором. Слід зазначити, що саме проблема стандартизації у м'ясній промисловості України є дуже складною, що обумовлено історичними причинами. Після розпаду СРСР союзні стандарти були визнані як міждержавні й діяли на всій території України. Їхній перегляд почався з 2005 року. На момент розробки національних стандартів, ДСТУ продовжували діяти в «перехідному» варіанті. Пізніше були розроблені українські стандарти, у яких, на думку експертів, змінилася лише «обкладинка», а рецептура, за великим рахунком, залишилася радянською.

Отже, головними напрямками розвитку стандартизації й сертифікації продукції для м'ясопереробної галузі промисловості на сьогодні є вдосконалення процедур розробки стандартів, упорядкування їх складу й гармонізація вимог із світовими; оновлення та формування зведення технічних регламентів, які повинні містити вичерпний перелік вимог, що висуваються державою до продукції щодо якості та безпеки; перегляд діючої нормативно-технічної документації, розробки нового конкурентоспроможного асортименту, створення прогресивних технологій та обладнання й використання їх на підприємствах; розуміння і бажання вищого керівного персоналу підприємства та наявність підготовлених й атестованих фахівців.

Найсучаснішою системою, що контролює безпечність харчових продуктів є система аналізу небезпек і критичних точок контролю (англ. НАССР – Hazard Analysis Critical Control Point, НАССР) – є науково-обґрунтованою системою, що дозволяє створити на підприємстві умови для виробництва безпечної продукції шляхом ідентифікації і контролю небезпечних чинників. Система НАССР є єдиною системою управління безпечністю харчової продукції, яка довела свою ефективність і прийнята міжнародними організаціями.

Система НАССР обов'язково має бути впроваджена на підприємствах, що регламентовано Постановою 852/2004; також підприємства повинні

відповідати вимогам Директиви Ради 93/43/ЕЕС щодо гігієни харчової продукції та наявності підтвердження відповідності вимогам системи НАССР; та експортована продукція має відповідати вимогам міжнародних стандартів якості, про що свідчить наявність сертифікатів ISO 9001.

В рамках вищезгаданих вимог міжнародних стандартів до продукції тваринного походження, зокрема м'ясопереробної галузі, постає питання саме про можливість ідентифікації небезпечних чинників, які впливатимуть на безпечність та якість продукції, а також можливість своєчасної зміни технологічних процесів виробництва.

При гармонізації законодавства України та ЄС набув чинності ДСТУ 4161–2003 «Системи управління безпечністю харчових продуктів. Вимоги», який прописує загальні положення системи НАССР, враховуючи санітарний стан та необхідний контроль якості на усіх етапах технології харчових продуктів [5, с. 125]. Шкідливий вплив специфічних чинників на безпечність харчових продуктів, а також заходи контролю за ними об'єднані у 7 принципів: аналіз ризиків; визначення критичних контрольних точок; встановлення меж допусків для кожної критичної точки для забезпечення її контролю та аналізу; створення системи нагляду через випробування та обстеження кожної контрольної точки; розроблення коригувальних дій та заходів, які мають бути вжити при перевищенні показників над гранично допустимими параметрами; перевірка періодичних обстежень системи НАССР; документування процедур принципів. Впровадження системи НАССР в Україні знаходиться лише на початковій стадії, оскільки ще не встановлені терміни обов'язкового запровадження на усіх підприємствах в Україні системи контролю якості та безпечності, яка базується на принципах НАССР. Але це є запорукою підвищення конкурентоспроможності окремих підприємств та національної економіки в цілому, що також є умовою інтегрування України до глобальних ринків та у світову торгівлю продуктами харчування.

Оцінка вартості адаптації підприємств переробної галузі України до європейської системи регулювання якості і безпечності харчових продуктів є трудомістким завданням, що потребує колективних зусиль виробничих асоціацій при координації галузевих органів управління [7, с. 267]. Витрати підприємства, понесені на впровадження системи НАССР пов'язані із запровадженням програм-передумов (витрати на початок справи, змінні витрати на нове обладнання, ремонт приміщень); розробкою та впровадженням плану НАССР (витрати на розробку та оцінку плану НАССР, навчання працівників); підтримкою системи НАССР (вартість документування та верифікації плану НАССР, коригувальні дії). Витрати на розробку та впровадження плану НАССР, а також на підтримку системи в цілому становлять незначну частку в структурі витрат підприємства. Найбільша стаття витрат пов'язана з реалізацією програм, що створюють передумови для впровадження системи НАССР. Вартість впровадження цих систем може бути різною (від \$4000 до понад \$150 000) і залежить від рівня санітарно-гігієнічних умов. Загалом заходи, що входять до розробки та впровадження НАССР є недорогими і передбачають розробку документації, формування команди НАССР і проведення регулярних зустрічей, навчання персоналу. Очікувана вартість цих заходів складає близько 50000 – 100000 грн. Залучивши іноземних консультантів, вартість зростає.

Аналогічно і витрати на розробку та впровадження НАССР є порівняно невеликими. Щорічні операційні витрати м'ясокомбінату складають близько 350 000 тис. грн. Після впровадження НАССР операційні витрати, як правило, скорочуються приблизно на 10 % після першого року та, іноді, ще на 5 % після другого року. Це відбувається завдяки скороченню кількості критичних точок контролю та навчанню працівників.

Вигоди, що очікують підприємство від запровадження систем управління безпечністю харчових продуктів, можна згрупувати так: зростання доходів (доступ до нових ринків, розширення збуту через роздрібні мережі), скорочення загальних витрат (краще управління персоналом та мотивація, більша відповідальність працівників, ефективніший процес виробництва), покращення стабільності показників якості та безпечності продукції, терміну її придатності та поліпшення характеристик (менші втрати від зіпсованої продукції).

Найбільш вагомим вигодою, пов'язаною з запровадженням НАССР, є доступ до нових роздрібних мереж і супермаркетів. Зростання продажів згадується як основна причина впровадження НАССР на вітчизняних підприємствах. Водночас експерти відзначили, що супермаркети вимагають від постачальників посилення харчової безпеки на виробництвах та впровадження ними НАССР. Більша прибутковість часто є іншою важливою мотивацією до впровадження НАССР. Доведено, що фірми, які мають сертифікат НАССР, змогли вийти на високодоходні ринки (зокрема Європейського Союзу) з вищими цінами та збільшити загальний експорт на 4 %. Інші вигоди включають зменшення частотності сертифікації, нижчу страхову вартість, поліпшення контролю та загального управління процесом виробництва.

Також спостерігається економія витрат завдяки виявленню небезпечних, заражених продуктів на початковому етапі порівняно з пізнім виявленням і мінімізацію ймовірності повернення і повторної переробки.

Висновки і пропозиції. На підставі проведеного нами дослідження можна зазначити, що головними чинниками формування конкурентоспроможності переробної галузі на макrorівні є ефективне управління ресурсним потенціалом та впровадження системи управління безпечністю харчових продуктів, що виступає одним з найефективніших методів ефективного використання ресурсів підприємства, що забезпечить йому високу прибутковість на економію на витратах, а також може стати підґрунтям забезпечення конкурентоспроможності продукції з можливістю реалізації на зовнішньому ринку. Однак, розв'язання даної проблеми потребує участі держави, нових способів прискорення економічних реформ. У період здійснення структурних реформ, спрямованих на створення нових конкурентоспроможних виробництв і докорінну модернізацію нинішніх виробництв, треба виважено підходити до формування системи технічного регулювання та споживчої політики держави. Це досягається, з одного боку, через забезпечення засобами стандартизації, оцінки відповідності, метрології, ринкового нагляду, конкурентоспроможності вітчизняних товарів, їх просуванню на світові ринки, а з іншого боку – захисту громадян України від неякісної, небезпечної, фальсифікованої продукції. При цьому, механізмами впливу держави є створення законодавчої та нормативної бази України, адаптованої до вимог законодавства ЄС, Угоди про технічні бар'єри в торгівлі Світової

організації торгівлі; відповідність інфраструктури сфери технічного регулювання та захисту прав споживачів; організаційне забезпечення належного функціонування нової інфраструктури для дотримання схвалених норм і правил, які посилять безпеку життя і здоров'я громадян, конкурентоспроможність продукції, сприятимуть поліпшенню умов торгівлі товарами і надання послуг, усуненню зайвих бар'єрів у торгівлі тощо.

Отже, зусилля експортоорієнтованих підприємств м'ясопереробної галузі, державних органів управління, фахових галузевих об'єднань повинні бути спрямовані на забезпечення ефективного управління ресурсним потенціалом, прискорення модернізації діючих потужностей на інноваційній основі з метою випуску сучасного асортименту якісної та безпечної продукції харчування та підвищення її конкурентоспроможності.

Список літератури:

1. Ареф'єва О.В. Управління потенціалом розвитку підприємств: монографія / О.В. Ареф'єва, О.В. Коренков. – К.: ГРОТ, 2004. – 200 с.
2. Воронкова А.Е. Потенціал підприємства як основа його довгострокового розвитку / А.Е. Воронкова, Ю.С. Погорелов // Актуальні проблеми економіки. – 2009. – № 4. – С. 33-35.
3. Клапоушак С. Світова організація торгівлі [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://old.drohobych.com.ua>.
4. Кузьменко О.В. Організаційно-економічний механізм стратегічного управління ресурсним потенціалом підприємства / О.В. Кузьменко // Академічний огляд. – 2014. – № 1 (40) – С. 110-115.
5. Самаріна М.О. Впровадження системи НАССР – запорука конкурентоспроможності вітчизняної м'ясної сировини та продукції / М.О. Самаріна // Вісник аграрної науки Причорномор'я. – Т. 2. – Ч. 2. – 2010. – С. 123-127.
6. Стандартизація і сертифікація продукції [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://readbookz.com/book/1/89.html>.
7. Саблук П.Т. Глобалізація і продовольство : монографія / П.Т. Саблук, О.Г. Білорус, В.І. Власов. – К.: ННЦ – ІАЕ, 2011. – 632 с.
8. Федонін О. С. Потенціал підприємства: формування та оцінка: навч. пос. / О.С. Федонін, І.М. Репіна, О.І. Олексюк – К.: КНЕУ, 2003. – 316 с.

Кушніренко О.Н., Тищенко А.А.

Житомирский государственный технологический университет

ОРГАНИЗАЦИОННО-ЭКОНОМИЧЕСКИЕ РЫЧАГИ ЭФФЕКТИВНОГО УПРАВЛЕНИЯ РЕСУРСНОГО ПОТЕНЦИАЛА МЯСОПЕРЕРАБАТЫВАЮЩЕЙ ОТРАСЛИ В КОНТЕКСТЕ ЕВРОИНТЕГРАЦИИ

Аннотация

Исследованы теоретико-прикладные аспекты по адаптации мясоперерабатывающих предприятий с требованиями внешней среды в контексте евроинтеграции. В статье определена специфика факторов согласно отраслевым особенностям, а также требованиями Соглашения об ассоциации с Европейским Союзом. Охарактеризованы основные черты эффективного организационно-экономического механизма управления ресурсным потенциалом предприятия с учетом стандартов качества европейского рынка. В исследовании уточнены и конкретизированы основные аспекты управления ресурсным потенциалом. Детализировано факторы внешней среды, влияющие на адаптацию предприятий мясоперерабатывающей отрасли и предложены организационно-экономические меры по преодолению слабых сторон предприятий в современных условиях хозяйствования.

Ключевые слова: ресурсный потенциал, конкурентоспособность, мясоперерабатывающее предприятие, сотрудничество, система анализа опасностей и критических точек контроля НАССР, сертификация.

Kyshnirenko O.M., Tishchenko A.O.

Zhytomyr State Technological University

ORGANIZATIONAL AND ECONOMIC LEVERS OF INFLUENCE FOR EFFECTIVE MANAGEMENT OF THE RESOURCE POTENTIAL OF THE MEAT PROCESSING INDUSTRY IN THE CONTEXT OF EUROPEAN INTEGRATION

Summary

Theoretical considerations and practical recommendations for adaptation meat processing enterprises with the requirements of the environment in the context of European integration. The article identified the specific factors in accordance with industry features and requirements of the Association Agreement with the European Union. The basic features of an effective organizational and economic mechanism of resource potential of the company with regard to the quality standards of the European market. The article clarified and specified the main aspects of management potential. Detailed environmental factors that influence adaptation meat processing industry and proposed organizational and economic measures to overcome the weaknesses of the enterprises in the modern business environment.

Keywords: resource potential, competitiveness, Meat enterprises, collaboration, System Hazard Analysis and Critical Control Points НАССР certification.