
РОЗВИТОК РЕГІОНІВ І ГАЛУЗЕЙ

УДК 00.338.43

*Наталія Леонідівна Бакалова**

СУЧАСНІ ПРОБЛЕМИ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ ЯКОСТІ ПРОДУКЦІЇ ПІДПРИЄМСТВ МОЛОКОПЕРЕРОБНОГО ПІДКОМПЛЕКСУ

Анотація. У статті проаналізовано основні проблеми забезпечення якості продукції підприємств молокопереробного підкомплексу. Беручи до уваги складне становище, в якому опинились вітчизняні виробники молокопереробного підкомплексу, запропоновано змінити орієнтацію з виключно внутрішнього ринку молочної продукції на ринки країн Європи та Латинської Америки. Доведено, що для виходу на нові ринки підприємству-виробнику потрібно використати наявний потенціал компанії, залучити інвестиції та створити власні джерела високоякісної сировини — великі ферми з утримання крупної рогатої худоби молочних порід.

Ключові слова: якість продукції, молокопереробний підкомплекс, трансфер технологій, екологізація виробництва, державна підтримка.

Вступ. У двадцятому столітті активному дослідженню такого явища, як «якість продукції» сприяла поява чисельної кількості нових наукових відкриттів, зростання темпів індустріалізації, автоматизація виробничих процесів і розвиток серійного виробництва. Головна роль при купівлі продукції стала належати споживачеві (за винятком командно-адміністративної системи планової економіки, де споживач продукції залежав від виробника). Як зазначає Л. М. Ткачук, 80 % покупців при здійсненні купівлі звертають увагу на якість продукції [1]. Якщо до ХХ ст. конкуренція велась за ціною, то відтепер якість стає новою істотною конкурентною перевагою підприємства у поєднанні з низьким рівнем собівартості виробів.

Висока якість продукції залежить, насамперед, від таких факторів, як сировинна база, наявність технологій, сучасних засобів виробництва, а також рівня кваліфікації персоналу.

Основні питання якості продукції на сьогодні висвітлюють українські вчені Л.М. Ткачук [1], Т.К. Калугаряну [1], І.В. Новойтенко, Ю.М. Скопир, І.Г.Вершняк. Сучасний стан молокопереробного підкомплексу досліджено в працях науковців О.М. Згурської [2], В.П. Голішевської [3], О.Г. Мінасян [3], Ю.М. Кулініча [4].

Постановка задачі. Забезпечення населення країни високоякісною продукцією в достатній кількості, враховуючі річні потреби споживання, є одним з ключових питань продовольчої безпеки кожної країни. Від рівня якості харчування залежить тривалість життя та здоров'я нації. Молоко є одним з життєво необхідних продуктів харчування поряд з м'ясом, овочами та фруктами, оскільки воно містить білки та кальцій.

* *Наталія Леонідівна Бакалова* – аспірантка кафедри економіки підприємств ДВНЗ “Київський Національний економічний університет імені Вадима Гетьмана”, *Sirius101@ukr.net*

Молокопродуктовий підкомплекс є одним зі стратегічних підкомплексів, які входять до складу харчової галузі. Питома вага молокопродуктового підкомплексу в харчовій і переробній галузі становить 19 % [2].

Україна має високий потенціал розвитку молокопереробного підкомплексу, проте цей потенціал на сьогодні є невикористаним. Унаслідок цього, підкомплекс знаходиться в нестабільному стані.

Метою дослідження є аналіз причин низької якості молочної продукції і перспектив підвищення якості та вдосконалення продукції вітчизняних підприємств молокопереробного підкомплексу.

Виклад результатів дослідження. Основними проблемами молокопереробного підкомплексу є низька якість молочної сировини, її нестача внаслідок скорочення поголів'я молочних порід крупної рогатої худоби, сезонного характеру виробництва, низької платоспроможності населення, регулярного підвищення закупівельних цін на молочну сировину тощо.

Виробнича потужність вітчизняного молокопереробного підкомплексу досягає 18 млн т молочної сировини на рік, проте вона повністю не використовується. Виробничі потужності молокопереробних підприємств завантажені на 20—45 % [3]. Причиною цього є відсутність достатньої кількості молочної сировини внаслідок недостатньої кількості в країні поголів'я крупної рогатої худоби. Так, в 1990 році поголів'я корів становило 8 млн 378 тис. голів, а вже станом на 1 січня 2011 р. нараховувалося 2,7 млн голів [3].

Фонд річного споживання молочної продукції на одну особу в Україні є низьким. Це свідчить про недостатність повноцінного щоденного раціону харчування внаслідок недоступності життєво важливих продуктів харчування для пересічних громадян і кризи, яка спостерігається в молокопродуктовому підкомплексі.

Таблиця 1

**ФОНД СПОЖИВАННЯ ПРОДУКЦІЇ МОЛОЧНОЇ СИРОВИНИ НА 1 ОСОБУ (КГ)
ЗА ПЕРІОД 2010-2014 РОКИ**

2010	2011	2012	2013
206,4	204,9	2014,9	220,9

Джерело: складено автором за [4]

Негативні зміни відбулися в організаційно-правових формах підприємств — постачальників молочної сировини. Якщо в 1990 році 75,9 % постачальниками молочної сировини були великі державні підприємства, та, відповідно, 24,1 % — домогосподарства, то в 2010 році частка дрібних домогосподарств-постачальників молочної сировини склала 80 % [3].

Великі підприємства, які входять у десятку лідерів по виробництву молочної продукції, отримують сировину в переважній кількості від приватних домогосподарств і невеликих ферм.

Єдиним вдосконаленням збору молочної сировини з боку підприємств-виробників є створення власних пунктів прийому сировини, її транспортування в спеціальному холодильному обладнанні та тестування у власних лабораторіях.

Ці засоби не впливають на якість молочної сировини, яка є, по-перше, неоднорідною, по-друге, містить домішки, в тому числі антибіотиків, по-третє, може містити в собі збудники різних хвороб, якщо вона отримана від хворих тварин. Комбікорм, який вживають тварини, є дешевим і містить в собі ГМО. В Україні існують випадки захворювання корів на туберкульоз.

Європейський досвід підтверджує тезу про те, що якість починається з проектування продукції та підтримується впродовж її повного життєвого циклу. Якість молочної продукції починається з умов утримання крупної рогатої худоби, її стану здоров'я, рівня продуктивності тощо. В європейських країнах, по-перше, розводять спеціальні молочні породи корів (ці породи майже зникли в Україні в 1990-ті роки внаслідок повного занепаду галузі скотарства), які є високопродуктивними; по-друге, отримують сертифікати якості угідь, на яких пасеться худоба; по-третє, забезпечується повноцінне збалансоване харчування худоби протягом року комбікормами, які не містять ГМО; по-четверте, здійснюється постійний моніторинг стану здоров'я корів через інтернет, а також періодичний їх огляд ветеринаром. У домашніх умовах це здійснити практично неможливо.

Низька продуктивність виробництва молочної сировини негативно впливає на її якість. В Україні продуктивність праці зі збирання 1 ц молочної сировини складає 13,5 людино-годин, у той час як у високорозвинутих країнах цей показник становить 1—1,5 людино-години [4].

На нашу думку, незважаючи на несприятливе економічне становище в Україні, для великих підприємств-холдингів є доцільним інвестувати кошти в створення власних ферм з утримання крупної рогатої худоби. Це рішення має довгострокову стратегічну перспективу отримання власних постійних джерел молочної сировини, а також підвищення її якості, що вплине на якість молочної продукції в цілому.

Однією з необхідних умов для цього є державна підтримка харчової галузі. Відомо, що молочна продукція не є високорентабельною внаслідок сезонного характеру виробництва, впливу курсу іноземних валют на закупівельні ціни на сировину, пакування, вартість пального, комбікормів, а також існуючих потреб в інвестиціях задля оновлення виробничого обладнання.

У країнах Європи та США держава надає дотації фермерам-виробникам харчової продукції, які покривають виробничі витрати та дозволяють існувати великим і середнім фермам.

В Україні є доцільною державна підтримка молокопереробного підкомплексу у вигляді кредитування, субсидій, спрощення режиму оподаткування, надання пільг та привілеїв.

Низька купівельна спроможність населення підриває можливість отримання запланованого прибутку та підвищення рівня рентабельності підприємств-виробників.

Експорт молочної продукції в 2013 році склав лише 1,1 % у загальній структурі експорту товарів України. Традиційно експортується сухе молоко, сири, згущене молоко тощо. Країнами — імпортерами української продукції є РФ, Молдова, Казахстан, Туркменістан, Азербайджан і Грузія [2].

Внаслідок загострення політичної ситуації в Україні, відносини з Російською Федерацією погіршилися і бар'єри потенційного ринку збуту молочної продукції стали непрохідними для українських компаній.

Українські підприємці зорієнтовані на отримання короткочасного прибутку на внутрішньому ринку за рахунок розширення асортименту продукції, введення нетрадиційних продуктів харчування та пропаганди вживання молочної продукції задля здорового способу життя.

Ми вважаємо, що вітчизняним виробникам молочної продукції слід орієнтуватися не лише на потреби внутрішнього ринку, проте й на експорт в країни Європи, а також країни Латинської Америки. Для цього слід виробляти високоякісну конкурентоспроможну продукцію, враховуючи потреби європейського ринку в еко-

логічно чистій органічній продукції. Іншою необхідною умовою для експорту є відповідність виробленої вітчизняної продукції європейським стандартам якості та безпеки харчової продукції, екологізації виробництва, основними з яких є ISO 9001:2000, ISO 22000, ISO 14001. Підприємствам-виробникам необхідно за власною ініціативою сертифікувати систему якості виробництва та менеджменту, систему безпеки харчової продукції, впроваджувати систему екологізації виробництва.

Другою складовою якості є наявність технологій і сучасних засобів виробництва. Вітчизняні підприємства закуповують нове виробниче обладнання за рахунок отримання довгострокових кредитів та іноземних інвестицій. Підприємства — лідери ринку молочної продукції — ТОВ «Данон», ПРАТ «Галичина», ПАТ «Житомирський маслозавод» (торговельна марка «Рудь») мають оновлене виробниче обладнання, сучасні технологічні лінії, володіють новими виробничими технологіями, використовують сучасне пакування продукції.

Трансфер виробничих технологій є актуальним для виробників, які прагнуть створити стійкі конкурентні переваги та постійно тримати частку ринку.

Пакування продукції впливає на збереження її органолептичних показників і тривалість терміну зберігання. Сучасне пакування, навіть європейське, не є досконалим. Традиційним наразі є пакування з використанням PET-пляшок і поліетиленової тари. Основними недоліками PET-пляшок є проникнення ультрафіолету та кисню до продукції, розчинення в продукті харчування з виділенням токсичної речовини бісфенолу А, накопичення якої в організмі людини може призвести до онкологічних захворювань. PET-тара піддається вторинній переробці, проте не є екологічно чистою.

Пакування зі скла та на основі картону використовувалося в минулому сторіччі, але за екологічною чистотою воно не поступається сучасним видам. Скло не пропускає кисень і не виділяє токсичних сполук. Картон і скло повністю підлягають вторинній переробці, хоча цей вид пакування не є дешевим.

Пакування, як один з етапів виробництва, необхідно переглянути в бік його екологічної складової.

З точки зору загальної характеристики якості продукції, якість містить у собі багато складових.

І.В. Новойтенко визначає якість продукції як сукупність нормативно-технічних, екологічних, економічних та естетичних характеристик, які задовольняють поточні та перспективні потреби споживача у відповідності до призначення продукції [6].

Якщо проаналізувати характеристики якості молочної продукції вітчизняного ринку, стає зрозумілим, що її нормативно-технічні характеристики є застарілими, оскільки більшість підприємств-виробників керуються у виробництві радянськими ГОСТами або сучасними технічними умовами, які передбачають наявність дешевих штучних заміників у складі продукції. Лише компанії-лідери молокопродуктового підкомплексу використовують європейські стандарти якості з власної ініціативи.

Вітчизняна молочна продукція не є екологічно чистою, оскільки власне молочна сировина зібрана з різних джерел, є неоднорідною, з домішками. В Україні не існує екологічно сертифікованих угідь, на яких випасається худоба, оскільки немає традиції утримання великих ферм з крупною рогатою худобою. Сучасне пакування молочної продукції створено зі штучних матеріалів, пластмас, які наносять шкоду здоров'ю людини та забруднюють довкілля, не розкладаючись у ґрунті.

Виробництво молочної продукції є низькорентабельним. У 2012 році рентабельність виробництва становила 2,3 %. Ціни на молочну продукцію є високими для пересічних споживачів, тому населення обирає дешеві аналоги натуральної продукції (наприклад, спреди).

За естетичними характеристиками молочна продукція поділяється на два види: непримітне пакування, традиційні радянські обгортки сирів, які пропускають крізь себе частину продукції та яскраве, кольорове, ергономічне пакування з чітко продуманим дизайном. Ціна молочної продукції другого виду вища, отже, продукція з сучасним ергономічним дизайном є недоступною для більшості громадян.

Проаналізувавши чотири основних характеристики якості продукції за її визначенням, очевидно, що сучасна вітчизняна молочна продукція не відповідає за трьома із чотирьох цих основних характеристик. Наслідком може бути втрата частки ринку та поступовий занепад молокопереробних підприємств, насичення вітчизняного ринку дешевими імпортними товарами, фальсифікатами тощо.

Висока якість продукції є одним з ключових чинників успіху підприємства, це довгострокове та безперервне завдання, яке час від часу постійно переглядається [7]. Рівень якості продукції поступово змінюється внаслідок впровадження нових технологій, отже сучасне підприємство повинно відслідковувати нові зразки якості та вдосконалювати власну діяльність.

Висновки. Проблема якості продукції має суто прикладний характер. У молокопереробному підкомплексі існує криза внаслідок його занепаду протягом 1990—2000-их років. Низька якість в поєднанні з високою ціною на молочну продукцію не задовольняють попит широких верств населення. Якість продукції залежить від стану сировини, виробничого обладнання, наявності технологій і кваліфікації персоналу. Молокопереробні підприємства не можуть забезпечити виробництво високоякісної продукції через нестачу сировини, застарілі технології виробництва, які забруднюють довкілля, некваліфікованих постачальників сировини-приватних домогосподарств. Молокопереробний підкомплекс має великий потенціал, проте він є нереалізованим через брак ініціативи та нестачу інвестицій.

Література

1. Ткачук Л.М., Калугаряну Т.К. Якість продукції: методологічні та прикладні аспекти [Електронний ресурс] // Ефективна економіка. — Режим доступу: <http://www.economy.nauka.com.ua/?op=1&z=2018>
2. Згурська О.М. Стан та тенденції розвитку молочної промисловості в Україні // Економічний часопис ХХІ. — 2013. — № 9-10 (2). — С. 29—32.
3. Голішевська В.П., Мінасян О.Г. Проблеми молочної промисловості в Україні. // [Електронний ресурс] Наукові конференції. — Режим доступу: <http://oldconf.neasmo.org.ua/node/888>
4. Кулинич Ю.М. Тенденции развития молочной промышленности в мире и Украине // [Электронный ресурс] Журнал научных публикаций аспирантов и докторантов. — Режим доступу: <http://www.jurnal.org/articles/2013/ekon14.html>.
5. Баланси та споживання основних продуктів харчування населенням України : Стат. збірник. — К. : Державна служба статистики України, 2013. — С. 9.
6. Новойтенко И.В. Проблемы регулирования качества продукции в Украине // Молодой ученый. — 2013. — №8. — С. 229—232.
7. Скоцир Ю.М., Вериняк І.Г. Особливості аналізу якості продукції на підприємствах з виробництва взуття [Електронний ресурс] // Вісник Чернігівського Національного Технологічного Університету. — Режим доступу: <http://vistnic.stu.cn.ua/index.pl?task=arcl&j=5&id=17>

References

1. Tkachuk, L., and Kalugarjanu, T. «Jakist produktsii: metodologichni ta prykladni aspekty». *Efektivna ekonomyka*. <http://www.economy.nayka.com.ua/?op=1&z=2018> (accessed May, 10, 2013)
2. Zgurs`ka, O. «Stan ta tendencii rozvytku molocnoy promyslovosti v Ukraini». *Ekonomichnyi chasopys XXI*, February, 9-10, 2013.
3. Golishevs`ka, V. and ,Minasjan, O. «Problemy molochnoi promyslovosti v Ukraini». *Naukovy konferencii*. <http://oldconf.neasmo.org.ua/node/888> (accessed December, 2013)
4. Kulynych, Y. «Tendencii razvitija molochnoy promyshlennosti v mire i Ukraine». *Zhurnal nauchnyh publicacij aspirantov i doctorantov*. <http://www.jurnal.org/articles/2013/ekon14.html> (accessed February, 11, 2013)
5. Derzhavna sluzhba statystyky Ukrainy. «Balansy ta spozhyvannja osnovnyh prodyktiv harchuvannja naselennjam Ukrainy», *Statystychnyi Zbyrnyk*. Kiyv, 2013.
6. Novoytenko, I. «Problemi regulirovaniia kachestva produkcii v Ukraine». *Molodoy ucenyi*, August, 2013.
7. Skosyr, Y and, Vershnjak I. «Osoblivosti analizu jakosti produkcii na pidpnyemstvah z virobnytstva vzut`ja». *Visnyk Chernigivs`kogo Nacional`nogo Tehnologichnogo Universytetu*. <http://vistnic.stu.cn.ua/index.pl?task=arcl&j=5&id=17> (accessed April, 2013)

СОВРЕМЕННЫЕ ПРОБЛЕМЫ ОБЕСПЕЧЕНИЯ КАЧЕСТВА ПРОДУКЦИИ ПРЕДПРИЯТИЙ МОЛОКОПЕРЕРАБАТЫВАЮЩЕГО ПОДКОМПЛЕКСА

Н.Л. Бакалова, аспирантка ГВУЗ «Киевский национальный экономический университет имени Вадима Гетьмана»

Аннотация. В статье проанализированы основные проблемы обеспечения качества продукции предприятий молокоперерабатывающего подкомплекса. Принимая во внимание сложную ситуацию, в которой оказались отечественные производители продукции молочного сырья, в статье предлагается изменить ориентацию производителей с исключительно внутреннего рынка молочной продукции на рынки стран Европы и Латинской Америки. Приведены аргументы в пользу использования имеющегося потенциала предприятий-производителей, привлечения инвестиций и создания собственных источников высококачественного сырья — больших ферм по содержанию крупного рогатого скота молочных пород.

Ключевые слова: качество продукции, молокоперерабатывающий подкомплекс, трансфер технологий, экологизация производства, государственная поддержка.

CONTEMPORARY PROBLEMS OF THE PRODUCT QUALITY PROVISION OF MILK-PROCESSING SUBCOMPLEX

N. Bakalova, PhD Seeker, SHEI «Kyiv National Economic University named after Vadym Hetman»

Abstract. This article contains the analysis of quality problem of the milk-processing subcomplex. The gist of the article is solution of low quality dairy product problem. Having used the analysis of the contemporary state of milk-processing subcomplex, the author comes to conclusion that the key problem of

product low quality is lack of the milk raw material for normal production process. The milk raw material is supplied by a various range of private households (approximately 80 %) who can not support its good quality. The milk raw material is not homogeneous, contains harmful contaminants, rests of the different antibiotics. The fields where the households keep their cows are not certified, also the labor productivity in milk processing subcomplex of Ukraine is very low (13,5 man/hour). To solve the problem, it is necessary the big dairy producers to create their own farms to obtain the milk raw material from one source. Another problem is non-ecologic packing which contaminates the environment and may cause serious diseases to humans as a result of the toxic materials penetrating from the plastic packages into the dairy products.

Keywords. Product quality, milk-processing subcomplex, technology transfer, ecologization of the production, non-ecologic packing.

Стаття надійшла до редакції 30.09.2014

УДК: 005.6:338.48

Василь Ярославович Брич
Володимир Степанович Мазур*

УПРАВЛІННЯ ЯКІСТЮ ТУРИСТИЧНИХ ПОСЛУГ В СУЧАСНИХ УМОВАХ ГОСПОДАРЮВАННЯ

Анотація. У статті розглянуто проблеми впливу трансформації економічної системи в Україні на сферу туристичних послуг. Вирішення більшості з них при встановленому пріоритеті макроекономічних вимог потребує значних змін на мікроекономічному рівні. Динамізм сучасного економічного розвитку України та активізація сфери туристичних послуг зумовляють необхідність розробки та впровадження системи управління якістю як обов'язкової складової стратегії розвитку індустрії туризму в цілому та окремих туристичних фірм.

Ключові слова: індустрія туризму, турпродукт, туристична послуга, трансфер, технологія туризму, екскурсія, сервісне забезпечення, індекс задоволення споживачів, туристична галузь.

Вступ. У сучасних умовах посилення конкуренції та глобалізації бізнесу, коли ринок виробника замінений ринком споживача, особливо важливо для організації туризму забезпечити конкурентоспроможність своїх послуг. Значною мірою вона залежить від якості самих послуг, але такої якості, яка визначається попитом споживачів. У зв'язку із цим виживання туристичних організацій багато в чому залежить від їх реакції на швидкозмінні потреби споживача, постійного впровадження інновацій у процесі проектування нових послуг, їх просування на ринку і реалізації.

Значним внеском у дослідження теоретичних і практичних проблем якості послуг у туристичній індустрії стали праці вчених Апілат О. В., Кифяк В. Ф., Сидоренко І. О., Городні Т. А., Чорненька Н. В., Школи І. М., Окрепилова В. В., Кочер-

*Василь Ярославович Брич – доктор економічних наук, професор кафедри міжнародного бізнесу та туризму, ДВНЗ «Тернопільський національний економічний університет».

Володимир Степанович Мазур – кандидат економічних наук, доцент кафедри міжнародного бізнесу та туризму, ДВНЗ «Тернопільський національний економічний університет».