

## ПРОБЛЕМИ РОЗВИТКУ М'ЯСОПЕРЕРОБНОЇ ГАЛУЗІ ТА АНАЛІЗ ЧИННИКІВ ПРИБУТКОВОСТІ

Держава не може вважатися розвинутою і багатою, якщо населення в ній недостатньо забезпечене основними продуктами харчування. М'ясопереробна галузь становить базис продовольчого комплексу України, але нині знаходиться в досить складних умовах. Підприємства досліджуваної галузі самостійно приймають рішення щодо управління, планування обсягів і асортименту продукції, встановлення ціни на неї, шляхів реалізації продукції, пошуку постачальників та ресурсів. Водночас, переважна більшість підприємств м'ясопереробної галузі повністю використовує свій виробничий потенціал. Це зумовлено зниженням купівельної спроможності населення, недостатньо розвинутою власною сировинною базою та зростанням не зовсім якісного імпорту, що негативно впливає на її функціонування.

Проблеми розвитку вітчизняної м'ясопереробної галузі досить широко висвітлені у наукових працях П. Т. Саблука, Д. Ф. Крисанова, Л. В. Дейнеко, Л. В. Мамчур, М. П. Сичевського, В. М. Яценка та інших дослідників. Однак, зовнішнє середовище господарювання підприємств постійно змінюється, тому аналіз шляхів формування прибутковості у досліджуваній галузі наразі є актуальним.

Однією з головних проблем є неспроможність забезпечення м'ясопереробних підприємств вітчизняною сировиною, яка компенсується за рахунок імпортової сировини неналежної якості. В даний час, завантаженість виробничих потужностей м'ясопереробних підприємств має дуже низький рівень. Причиною цього є не тільки дефіцит сировини, але і низький рівень попиту на готову продукцію, обумовлений зниженням купівельної спроможності населення. Крім того, зростання цін на зерно, газ та сировину спричинило зростання собівартості готової продукції, що позначилося на фінансових результатах багатьох підприємств. Сьогодні спостерігається зниження показника середньої рентабельності і зростання кількості збиткових підприємств.

Однак, через значні витрати на виробництво та загальний дефіцит на ринку, ціни залишаються високими, завдяки чому курятини, виробництва якої забезпечує швидкий прибуток, внаслідок менш тривалого виробничого циклу, що спричиною значних інвестицій у галузь птахівництва. Через порівняно короткий цикл виробництва, свинина є основною сировиною для м'ясопереробної промисловості. Крім того, саме вона – традиційний продукт харчування українців. За прогнозами аналітиків, наступний етап інвестицій планується саме в свинарство.

Аналіз стану та перспектив розвитку м'ясопереробної галузі полягає у визначенні та оцінці факторів економічного середовища, в якому функціонують діючі підприємства. До найбільш значущих зовнішніх факторів відносять: податкову і цінову політику, кредитне і інвестиційне регулювання, вплив всіх суб'єктів ринку (споживачі, конкуренти, партнери, постачальники, посередники, фінансово-кредитні структури та страхові компанії). В Україні існує гостра проблема забезпечення м'ясопереробних підприємств сировиною. Раніше, дефіцит компенсувався за рахунок використання імпортової сировини і давальницьких схем. В Україні, тільки 4% імпортованого м'яса надходило законним шляхом зі сплатою всіх податків і зборів, а 96% завозилося на територію за тіншовими схемами, перш за все, за давальницькими схемами. Але з 2008-го працювати з давальницькою сировиною у ВЕЗ заборонено [1, с. 30]. Це необхідно для захисту внутрішнього ринку від недобросовісної конкуренції та створення умов для розвитку тваринництва. Водночас, поява на ринку імпортової продукції сприяє збереженню тенденції зниження цін на даний товар і істотно розширює асортимент м'ясних виробів.

Крім дефіциту української сировини існує ряд інших проблем: подорожчання імпорту, зниження попиту з боку покупців, дефіцит оборотних коштів і проблеми залучення кредитів. Ці фактори позначаються на кінцевій ціні м'ясної та ковбасної продукції, які відображаються на показниках прибутковості, як виробни, так і виробництва. Через здешевлення гривні та зростання долара і євро імпортована м'ясна сировина виросла в ціні на 60%. При цьому товаровиробники підвищили ціни в середньому на 15-20% за рахунок зниження власної рентабельності [2].

В даний час стан тваринництва не здатен повною мірою задовольняти потреби переробників. Так, в

Україні по всіх категоріях господарств (сільськогосподарські підприємства, фермерські господарства, господарства населення) суттєво скоротилося поголів'я тварин, занепада матеріально-технічна база галузі, низький рівень спеціалізації і концентрації виробництва, технічного і технологічного оснащення.

Значно скоротилося виробництво м'яса сільськогосподарськими підприємствами через несприятливу цінову ситуацію. Виробництво залишається збитковим. Основною проблемою при формуванні прибутку товаровиробників залишається собівартість, особливо за умови відсутності міжгалузевого балансу економічних інтересів. Виходячи з собівартості продукції, формується ціна, яка включає повну собівартість і прибуток. Визначення еквівалентної ціни має базуватися на нормативних і нормативно-технологічних параметрах витрат ресурсів в натуральному і вартісному вираженні, що відповідає нормативній або технологічній собівартості. Економічна ефективність виробництва продукції тваринництва, зокрема м'яса, в останні роки погіршується, оскільки зростає різниця між собівартістю її виробництва і ціною на неї. Отже, через зменшення поголів'я та обсягів виробництва м'яса стало скорочуватися його споживання.

Особливий вплив на ринок викликає членство України в СОТ, в якому вона повинна отримати переваги. Вступ до СОТ позначився і на макроекономічних показниках країни. Так, харчова і переробна промисловість виявляється в найбільш не вигідних умовах. Підтримка виробників з боку держави при вступі до СОТ стала обмеженою.

Внутрішнє середовище діяльності м'ясопереробних підприємств характеризується потужністю потенціалів підприємств (виробничого, фінансового, інноваційного, трудового, організаційного і ін.).

Проведений аналіз сучасного рівня розвитку всього комплексу технологічного обладнання дозволяє стверджувати, що воно енергоємне і громіздке. В основному це вітчизняне обладнання, головним недоліком якого є високий показник морально і фізичного зносу (від 40 до 80%) і застарілі конструктивні рішення, яке підвищує собівартість продукції [3, с. 56]. Існуючі потокові лінії не оснащені мікропроцесорною технікою, засобами механізації та автоматизації ручних операцій і технологічних процесів. У слідстві, на виробництві задіяно велику кількість робітників. Діюче обладнання поступається закордонним аналогам по техніко-економічними показниками, надійністю, ергономікою.

На більшості підприємств налагоджено класичне виробництво ковбас, яке зобов'язує використовувати м'ясо дорослих тварин: КРС–3,5–5,5 років, свинину–8–12 міс., конину–5,2–5,4 років, цикл дозрівання становить 24–25 діб. Тому перехід на використання інтенсивного виробництва дозволить випускати серійно ковбаси з меншим терміном виробництва. Завдяки скороченню термінів дозрівання і ферментації сировини, тривалості сушіння досягається здешевлення продукції без зниження сортності використаної сировини, що дозволить випускати класичний асортимент відповідно до ДСТУ 4427: 200 [4, с. 48]. Саме від техніки і технології залежить продуктивність та якість виробів.

Отже, проблема м'ясної галузі не тільки у неякісному імпорті, а й у нерегулярних поставках та непередбачуваними коливаннями закупівельних ціні не завжди високою якістю вітчизняної сировини.

Всецестримує на розширення обсягів виробництва та знижує конкурентоспроможність готової продукції.

Само розвиток власної сировинної бази зможе наситити ринок якісною сировиною та забезпечити стабільну роботу м'ясопереробних підприємств.

Таким чином, м'ясопереробна промисловість України потребує інновацій. Для підвищення рентабельності м'ясопереробних підприємств необхідно об'єднати кластерну систему виробництва, переробку та реалізацію готової продукції. Призважений інвестиційній політиці на всіх підприємствах – учасниках технологічного процесу (від виробництва сільськогосподарської сировини до реалізації кінцевої продукції) можна досягти стабільного розвитку сировинної бази, що позитивно впливатиме на вирішення основних проблем, стабілізацію та успішну роботу всього м'ясопереробного комплексу.

#### Список літератури:

1. Корниенко І. Состояние и перспективы мясной отрасли в Украине / И. Корниенко // Мясное дело. – 2010. – № 3. – С. 30–31.
2. Рибачок Н. По ковбасимо // Н. Рибачок, А. Максимчук. [Електронний ресурс]. – Режим доступу: [http://www.vlasnasprava.info/ua/business\\_az/how\\_to\\_start/](http://www.vlasnasprava.info/ua/business_az/how_to_start/)
3. Мамчур Л. В. Оцінка сучасного стану виробництва м'яса в Україні / Л. В. Мамчур // Економіка АПК. – 2008. – № 12 – С. 55–58.
4. Гримак А. В. Економічна сутність та об'єктивна необхідність формування ринку продукції м'ясного скотарства / А. В. Гримак // Мясной бизнес. – 2009. – № 1 – С. 44–76.