

УДК 338.43.432:658

Гонтарук Я.В.

*асистент кафедри аграрного менеджменту
Вінницького національного аграрного університету***МОДЕЛЬ ФОРМУВАННЯ КОНКУРЕНТНИХ ПЕРЕВАГ ПЕРЕРОБНИХ ПІДПРИЄМСТВ ГАЛУЗЕЙ АГРОПРОМИСЛОВОГО КОМПЛЕКСУ****THE MODEL OF FORMATION OF COMPETITIVE ADVANTAGES OF THE PROCESSING ENTERPRISES OF AGRICULTURAL INDUSTRIES****АНОТАЦІЯ**

У статті обґрунтовано необхідність створення механізму конкурентних переваг переробних підприємств агропромислового комплексу Вінницької області. Сформовано структуру й описано склад механізму управління конкурентними перевагами харчових підприємств Вінницької області. Розроблено чіткі пропозиції щодо вдосконалення позицій підприємств промисловості на ринку.

Ключові слова: модель, реструктуризація, інвестиції, конкуренція, інтеграція, глобалізація.

АННОТАЦИЯ

В статье обоснована необходимость создания механизма конкурентных преимуществ перерабатывающих предприятий агропромышленного комплекса Винницкой области. Сформирована структура и описан состав механизма управления конкурентными преимуществами пищевых предприятий Винницкой области. Разработаны четкие предложения по совершенствованию позиций предприятий промышленности на рынке.

Ключевые слова: модель, реструктуризация, инвестиции, конкуренция, интеграция, глобализация.

ANNOTATION

In the article the necessity of creating a mechanism of competitive advantages of the processing enterprises of agrarian and industrial complex of Vinnytsia Oblast is substantiated. Its structure is formed and the components of the mechanism of management of competitive advantages of food enterprises of Vinnytsia Oblast are described. Clear proposals to improve the position of enterprises in the market are developed.

Keywords: model, restructuring, investment, competition, integration, globalization.

Постановка проблеми. У процесі формування та розвитку ринкових відносин в агропромислому комплексі (далі – АПК) держави підприємства переробних галузей АПК потребують розроблення чітких заходів щодо зміцнення їх конкурентних переваг. Формування конкурентних переваг підприємств харчової промисловості вимагає розроблення чіткої моделі. Одним із основоположних понять теорії конкуренції, що забезпечують конкурентоспроможність підприємства, є конкурентні переваги. Тому на сьогодні виникають потреби створювати унікальні переваги, а також визначати підходи до їх формування. У дослідженнях вітчизняних учених розглядалися різні аспекти конкурентоспроможності підприємств переробних галузей АПК. Проте необхідність стабілізації й розвитку харчової промисловості потребує розроблення чіткої моделі формування конкурентних переваг підприємствами галузі.

Аналіз останніх досліджень і публікацій.

Дослідженням конкурентних переваг підприємств промисловості займалися І.О. Седікова, Т.Г. Вяткіна, І.О. Кузнецова, Н.В. Макаренко та ін. Проте чіткої моделі формування конкурентних переваг на підприємствах переробних галузей АПК на сьогодні не розроблено.

Виділення не вирішених раніше частин загальної проблеми. Проблема розроблення моделі формування конкурентних переваг на практичному рівні нині практично не висвітлена в економічній науці. Розробленню пропозицій щодо формування цієї моделі і присвячена стаття.

Мега статті. Стаття присвячена оцінюванню конкурентних позицій підприємств переробних галузей АПК на внутрішньому ринку України. Розроблено модель посилення конкурентних позицій підприємств харчової промисловості Вінницької області як на внутрішньому, так і зовнішньому ринках.

Виклад основного матеріалу. За даними Державного комітету статистики протягом 2011–2013 років спостерігається зростання обсягів виробництва основної продукції харчової промисловості України (таблиця 1).

Винятком є лише виробництво цукру та хлібобулочних виробів, яке зменшилося на 1,3 млн т і 0,2 млн т, відповідно.

Для формування моделі конкурентних переваг окремих галузей харчової промисловості Вінницької області доцільно проаналізувати виробництво основних видів продукції галузі в масштабах держави.

Відповідно до даних таблиці 2, олійно-жирова галузь Вінницької області займає передові позиції з виробництва олії та відбувається постійна тенденція зі зростанням частки в загальнодержавному виробництві (таблиця 2).

Аналогічною є ситуація з виробництва молока: у Вінницькій області виробляється близько 1/3 всієї молочної продукції України (таблиця 3), зважаючи на аграрну орієнтацію економіки області, ця галузь може стати досить перспективною.

Цукрова галузь Вінниччини є лідером серед областей України, хоча обсяги виробництва значно скорочуються (таблиця 4).

Ця галузь за умови подорожчання імпортного цукру та девальвації гривні може стати досить перспективною.

Таблиця 1

Виробництво харчових продуктів, напоїв

	2011	2012	2013	Відхилення, +,-
М'ясо великої рогатої худоби свіже чи охолоджене, тис. т	64,0	61,8	62,8	-1,2
М'ясо великої рогатої худоби заморожене, тис. т	17,8	16,2	25,4	7,6
М'ясо свійської птиці свіже чи охолоджене, тис. т	689	691	778	89
М'ясо свійської птиці заморожене, тис. т	68,9	75,5	139	70,1
Вироби ковбасні, тис. т	292	294	294	2
Соки фруктові й овочеві, тис. т	382	452	462	80
Суміші соків фруктових та овочевих, тис. т	330	309	286	-44
Овочі консервовані натуральні, тис. т	154	125	118	-36
Олія соняшникова нерафінована та її фракції, крім фракцій зі змінним хімічним складом, тис. т	3 177	3804	3 403	226
Маргарин і жири харчові подібні, тис. т	359	328	283	-76
Молоко рідке оброблене (пастеризоване, стерилізоване, гомогенізоване, топлене, пептизоване), тис. т	890	910	961	71
Молоко й вершки сухі, тис. т	53,6	63,1	53,8	0,2
Масло вершкове, тис. т	76,7	88,6	94,3	17,6
Сир свіжий неферментований (недозрілий і невитриманий), уключаючи сир сироваточний та кисломолочний сир, тис. т	76,5	79,0	83,7	7,2
Сири жирні, тис. т	178	168	165	-13
Йогурт та інші ферментовані чи сквашені молоко й вершки, тис. т	474	489	522	48
Борошно, тис. т	2 596	2 605	2 542	-54
Крупи, тис. т	356	365	367	11
Хліб і вироби хлібобулочні, нетривалого зберігання, тис. т	1 763	1 686	1 560	-203
Вироби макаронні, локшина та вироби борошняні подібні, тис. т	134	106	102	-32
Цукор білий кристалічний, тис. т,	2 586	2 143	1 263	-1 323
у тому числі буряковий	2 327	2 143	1 263	-1 064
Шоколад і готові харчові продукти, що містять какао (крім какао-порошку підсолоджененого) у паюваннях масою менше ніж 2 кг, тис. т	344	341	331	-13
Вироби кондитерські цукрові (у тому числі шоколад білий), що не містять какао, тис. т	230	218	202	-28

Таблиця 2

Виробництво олії соняшникової нерафінованої та її фракцій, крім фракцій зі змінним хімічним складом за регіонами (тис. т)

	2005	2008	2009	2010	2011	2012	2013
Україна	1 381,0	1 863,0	2 771,8	2 990,4	3 177,2	3 803,6	3 402,8
у тому числі Автономна Республіка Крим	1,4	0,4	0,5	0,2	0,8	0,3	0,6
області							
Вінницька	37,7	65,4	106,8	108,8	139,4	168,3	244,0
Дніпропетровська	96,5	181,6	202,5	210,0	207,4	237,5	201,8
Донецька	296,6	240,4	414,2	387,7	351,5	388,4	362,8
Запорізька	240,0	279,4	370,3	427,6	574,4	600,1	446,3
Київська	51,0	94,8	123,1	125,8	102,4	119,5	109,9
Кіровоградська	160,2	213,9	309,3	353,7	382,7	519,5	669,1
Луганська	56,2	81,7	113,8	64,4	63,1	59,4	72,9
Миколаївська	29,8	25,4	69,3	84,9	185,8	327,7	250,3
Одеська	128,1	147,6	320,2	375,8	382,0	482,5	335,2
Полтавська	88,4	117,8	128,0	187,9	208,5	215,4	177,0
Харківська	133,6	277,7	335,1	347,1	277,0	333,9	244,0
Херсонська	33,8	111,4	197,7	181,2	163,9	202,7	149,1
Хмельницька	0,1	0,1	0,2	0,1	0,2	0,2	0,2
Черкаська	4,5	2,5	20,0	73,8	77,9	78,7	78,4
Чернівецька	15,7	18,5	51,4	51,1	50,6	59,3	46,2
Чернігівська	3,4	1,3	4,3	6,6	6,9	7,3	6,2

Таблиця 3

Виробництво молока рідкого обробленого (пастеризованого, стерилізованого, гомогенізованого, топленого, пептизованого) за регіонами (тис. т)

	2005	2008	2009	2010	2011	2012	2013
Україна	863,6	808,1	769,6	801,4	890,1	909,7	961,3
Автономна Республіка Крим	8,4	12,1	10,6	10,6	8,0	7,7	7,2
області							
Вінницька	291,2	265,9	235,3	259,9	291,1	319,2	304,3
Дніпропетровська	47,7	48,8	57,0	62,2	58,3	54,9	47,1
Донецька	37,8	47,0	43,6	47,7	41,9	40,4	39,5
Житомирська	4,8	13,9	12,8	13,0	114,6	130,2	150,6
Запорізька	11,1	18,3	13,6	20,6	18,7	32,2	35,7
Івано-Франківська	8,9	9,1	6,3	5,1	6,0	5,4	4,8
Київська	69,1	74,9	86,0	102,2	107,5	93,8	99,7
Луганська	55,6	9,9	7,8	9,6	13,2	12,7	20,0
Львівська	26,3	31,2	27,7	21,4	30,8	32,8	32,9
Миколаївська	15,7	14,9	9,8	9,2	10,1	13,6	17,3
Одеська	15,2	23,1	21,3	16,7	11,9	5,6	4,1
Полтавська	36,8	36,3	38,8	36,3	36,3	41,3	41,5
Тернопільська	16,9	17,0	35,9	49,9	26,6	25,4	27,2
Харківська	35,1	46,9	40,6	35,3	43,9	31,9	31,1
Херсонська	11,2	7,7	8,5	10,9	5,3	6,5	12,2
Хмельницька	20,8	19,9	11,5	9,8	13,0	8,7	14,1

Таблиця 4

Виробництво цукру білого кристалічного за регіонами (тис. т)

	2005	2008	2009	2010	2011	2012	2013
Україна,							
у тому числі області	2 139,1	1 571,2	1 274,8	1 804,7	2 586,4	2 143,4	1 263,4
Вінницька	277,8	283,3	204,8	296,0	439,2	338,3	299,1
Київська	227,1	126,1	116,2	162,5	262,2	201,5	93,6
Полтавська	203,9	336,2	332,2	239,9	442,5	406,6	207,5
Тернопільська	183,1	148,5	134,1	147,7	208,0	208,9	132,3
Харківська	146,0	132,4	77,5	62,1	130,8	108,1	37,8
Хмельницька	129,9	102,1	117,9	164,3	217,3	233,2	122,0

Також варто зауважити, що диверсифікація виробництва в цій галузі може дати поштовх розвитку виробництва у сфері альтернативних джерел енергії (перероблення м'яса). За рахунок розвитку цієї галузі можна також забезпечити зростання в кондитерській галузі.

Розроблена О.І. Покотиловою чотирівнева ієрархічна модель може стати основою для молочної галузі регіону. Вершиною ієрархії за цією моделлю є формування конкурентоспроможного асортименту [1, с. 74].

Саме завдяки різноманітності асортименту продукції, молочна галузь може стати більш конкурентоспроможною. За збільшення перероблення молока на іншу молочну продукцію можна розширити асортимент і максимізувати прибутки.

Розвиток молокопереробної галузі області надасть можливість зробити поштовх розвитку підприємств м'ясної промисловості. Адже в умовах різких коливань курсу валют про дешевий імпорт м'ясної продукції можна забути.

Зумовити розвиток м'ясної галузі на фоні високої конкуренції, на думку І.О. Седікової, може

поява інноваційних продуктів. Підвищення рівня конкурентоспроможності м'ясопереробних підприємств на ринку може спричинити виробництво високомаржинальних продуктів із натурального м'яса з додавання сиру грибів тощо [2, с. 63].

Під час формування моделі конкурентних переваг підприємств харчової промисловості доцільно врахувати дослідження ресурсної концепції, яку ґрунтовно вивчено Т.Г. Вяткіною. На її думку, стійкість конкурентної переваги підприємств з погляду ресурсної концепції залежить від наявності «цінного ресурсу», якому притаманні недосконалі мобільність, довговічність, неможливість імітації, непрозорість і рідкість [3, с. 161].

Запропонована І.О. Кузнецовою модель конкурентних переваг демонструє, що стійкі конкурентні переваги формуються на перетині використання зовнішніх можливостей і внутрішніх унікальних властивостей підприємства, виражених, відповідно, через галузеві фактори успіху та ключові здатності організації. Опанування галузевими факторами успіху

створює необхідні умови (загальноприйнятий набір цінностей для споживачів), а формування ключових здатностей організації через залучення її внутрішніх ресурсів дає змогу запропонувати споживачеві унікальну додаткову цінність стосовно конкурентів, яка відрізнятиме підприємство на ринку, тобто створить достатні умови для отримання ним стійких конкурентних переваг [4, с. 70].

Потрібно зауважити, для того щоб управляти конкурентними перевагами на рівні області, доцільно застосовувати системний підхід до формування конкурентних переваг.

На думку А.В. Макаренка, відповідно до вимог системного підходу, механізм управління має такі властивості:

- цілісність, яка передбачає, що зміни, заплановані в одній частині системи, обов'язково виявлять свій вплив на інші;
- подільність – можливість декомпозиції системи;
- ідентифікованість – ухідні в систему підсистеми мають певні характеристики, відмінні від інших систем;
- відкритість системи – передбачає вплив зовнішнього середовища й відповідну реакцію внутрішнього середовища;
- динамізм – безперервний розвиток системи [5, с. 219].

Отже, концептуальна модель формування конкурентних переваг переробних підприємств Вінницької області має ґрунтуватися на розвитку олійно-жирової, молочної, цукрової та кондитерської галузях.

В умовах глобалізаційних процесів, що відбуваються в економіці країни, для виходу на бажаний рівень конкурентоспроможності продукції потрібно дотримуватися такої моделі:

1. Провести реструктуризацію збиткових підприємств галузі.
2. Залучити інвестиції в переробні галузі АПК.
3. Диверсифікувати виробництва з орієнтацією на виробництво альтернативних джерел енергії.
4. Надавати державну підтримку сільськогосподарським виробникам.
5. Розширити асортимент продукції та підвищити її якість.

Також було б доцільним застосувати модель національної конкурентоспроможності Портера-Рутмана-Даннінга.

Не випадково, удосконалюючи модель Портера-Рутмана, Джон Даннінг запроваджує додаткову змінну – багатонаціональну ділову активність. З-поміж детермінант багатонаціональної ділової активності він називає такі чинники, як міжнародний поділ праці, внутрішня й зовнішня економічна політика держав, належність до міжнародних регіональних угруповань, валютно-фінансові взаємовідносини тощо [6].

Висновки. Переробні галузі АПК Вінницької області є основою економіки регіону, проте їх велика кількість не конкурентоспроможна як на зовнішніх, так і внутрішніх ринках.

Формувати стійкі конкурентні переваги підприємств цих галузей потрібно з урахуванням системного підходу та комплексу заходів, спрямованих на таке:

1. Реструктуризацію малоефективних підприємств галузі.
2. Комплексну державну підтримку сільського господарства.
3. Переорієнтацію з виробництва сировини на виробництво готової продукції.
4. Диверсифікацію виробництва.
5. Залучення достатнього обсягу інвестицій для розвитку переробних галузей АПК.

Цей комплекс заходів дасть змогу оздоровити підприємства харчової промисловості й адаптувати їх до вимог глобалізованих ринків агропродовольства.

БІБЛІОГРАФІЧНИЙ СПИСОК:

1. Покотилова О.І. Сучасний стан і моделювання розвитку товарного асортименту підприємств харчової промисловості України / О.І. Покотилова // Управління проектами та розвиток виробництва. – 2011. – № 4. – С. 70–76.
2. Формування конкурентних переваг підприємств м'ясної промисловості / І.О. Седікова, А.В. Мочалова // Економіка харчової промисловості. – 2011. – № 2. – С. 61–64.
3. Використання ресурсної концепції при формуванні конкурентних переваг підприємств / Т.Г. Вяткіна // Економічний простір. – 2013. – № 71. – С. 153–161.
4. Кузнецова І.О. Формування стійких конкурентних переваг: концептуальна модель / І.О. Кузнецова // Вісник соціально-економічних досліджень : збірник наукових праць. – 07/2010. – № 40. – С. 68–71.
5. Макаренко М.В. Механізм управління формуванням конкурентних переваг регіону / М.В. Макаренко // Актуальні проблеми економіки. – 2012. – № 3. – С. 215–223.
6. [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <http://ufpp.kiev.ua/model-konkurentnix-perevag/>.