

# ТЕОРЕТИКО-МЕТОДИЧНІ ПОЛОЖЕННЯ ДОСЛІДЖЕННЯ КОНКУРЕНТОСПРОМОЖНОСТІ МОЛОКОПЕРЕРОБНОЇ ПРОДУКЦІЇ

*Чугаєвська С. В., к. е. н., доцент*

**Постановка проблеми.** Конкуренція завжди супроводжує процес розвитку економіки і передбачає функціонування великої кількості незалежних підприємств даного напрямку в умовах ринкової координації [6, с. 21-22]. Для переходу на якісно новий рівень виробництва у порівнянні з конкурентами виробники ставлять за мету скорочувати виробничий цикл і витрати, поліпшувати якість продуктів і послуг, зміцнювати співвідношення з постачальниками і споживачами, удосконалювати свої організаційні

системи, щоб своєчасно відреагувати на зміну споживчих смаків та задовольняти потреби споживачів.

**Аналіз останніх досліджень.** Сутність конкурентоспроможності як неодмінно існуючого в економічному просторі явища вітчизняні та зарубіжні вчені розглядають з різних сторін. Так, Р. Фатхутдінов наголошує на необхідності управління конкурентними перевагами підприємств для підвищення їх конкурентоспроможності, А. Шпанко розглядає конкурентоспроможність як результат суперництва між технологічними процесами, М. Портер вивчає процес виникнення нових товарів та виробничих процесів [3, 7, 2]. Питання методичних положень конкурентоспроможності продукції розглядається в наукових працях С. Кваші, О. Луки, Г.В. Черевка, П.С. Березівського, Д.Г. Черевка, С.О. Шевельової [1, 4, 5] та ін., але в основному на загальнотеоретичному та законодавчому рівні. Тому актуальним є вивчення цієї проблеми на рівні молокопродуктового підкомплексу з обґрунтуванням системи показників конкурентоспроможності молочної продукції та методології їх розрахунку.

**Мета, об'єкт та методика дослідження.** Метою даного дослідження є удосконалення сутності поняття «конкурентоспроможність молокопереробної продукції» та визначення показників конкурентоспроможності продукції молокопереробних підприємств. *Об'єктом* став процес управління конкурентоспроможністю молокопродукції переробних підприємств. Під час проведення дослідження було використано такі *методи*: індукції та дедукції, порівняння, розрахунково-графічні та статистичні.

**Результати дослідження.** На формування конкурентоспроможності продукції впливають економічні, соціальні та політичні фактори країни або товаровиробника, де виробляється ця продукція. В сучасній науковій літературі дане поняття розглядається з таких позицій: конкурентоспроможність продукції → конкурентоспроможність підприємства → конкурентоспроможність галузі → конкурентоспроможність країни [4, с. 12-13, 19-20]. Отже, поняття «конкурентоспроможності продукції» в даному логічному ланцюгу є базовим. Під нею, з одного боку, розуміють властивість продукції забезпечувати комерційний успіх в умовах ринкової конкуренції, з іншого боку, вона зумовлена співвідношенням якісних і цінових характеристик даного продукту. Щодо специфіки молокопереробної продукції, слід наголосити на її екологічній безпеці та відповідності нормативним стандартам і законам України.

Для всебічного аналізу якості молочної сировини нами раніше було визначено систему показників, які відповідають Державному Стандарту України та стандартам якості продовольчої продукції країн-членів СОТ:

- 1) санітарно-гігієнічні властивості молочної сировини (відсутність води, антибіотиків, соди, перекису водню);
- 2) кількість білка на рівні 3% і вище;
- 3) процент жиру 3% і вище;
- 4) показник бактеріального обсіменіння менше 1 млн. на 1 мілілітр молочної сировини;
- 5) відсутність залишкових кількостей пестицидів, що свідчить про екологічно чистий склад кормів для утримання худоби.

В продовження вивчення ступеня покращення якості готової до споживання продукції пропонуємо враховувати наступні параметри:

- 6) гарні її смакові якості;
- 7) застосування жорсткого контролю за хімічним складом продукту – а саме, використання у рецептурі добавок, барвників, жирів, мінеральних солей, стабілізаторів натурального складу;
- 8) оформлення продукції зручної форми, розміру, яскравого кольору, екологічно чистої упаковки;
- 9) продовження строків зберігання продукту;

10) високі мікробіологічні властивості продукту – наявність у складі живих корисних лакто- і біфідо- бактерій.

Конкурентоспроможність молочної продукції є відносною характеристикою, яка виражає особливості виробництва даного продукту у порівнянні з аналогічною продукцією конкурентних молокопереробних підприємств, враховуючи ступінь задоволення своїми товарами потреб населення та ефективність виробничої діяльності. Даний показник впливає безпосередньо на конкурентоспроможність підприємства в цілому та характеризує його можливості пристосування до ринкових умов.

До виділених в сучасній науковій літературі трьох груп чинників, які формують рівень конкурентоспроможності молочної продукції і складаються з нормативних, технологічних та економічних факторів пропонуємо додати ще одну групу – фактори екологічної безпеки (табл. 1). В процесі дослідження оцінки конкурентоспроможності молочної продукції конкретного підприємства слід враховувати відносний характер цього поняття, що визначає об'єктивну необхідність порівняння даної продукції з продукцією конкурентів, які функціонують на ринку, а також уподобаннями покупців даної продукції, їх очікуваннями від її якості, надійності, безпечності, привабливості та, звичайно, ціни.

Таблиця 1

**Система чинників конкурентоспроможності молочної продукції**

Групи чинників	Ступінь впливу на формування конкурентоспроможності молочної продукції
Перша група – нормативні чинники	Чинники даної групи пов'язані із стандартами на відповідні параметри продукції, їх дотримання та необхідність контролю за ними (наприклад, якість молочної сировини для виробництва товарів на зовнішньому і внутрішньому ринках; якість виробленого товару).
Друга група – технологічні чинники	Чинники другої групи стосуються технології виробництва продукції, її екологічної безпеки та безпеки для здоров'я людини, естетики оформлення, зручності використання (зокрема, екологічна безпека молокопродукції; місткість ринку – кількість щорічних продажів; питома вага проданої молочної продукції; легкість доступу на ринок; однорідність ринку; конкурентні позиції молокопереробних підприємств, які вже працюють на даному ринку; конкурентоспроможність молокопереробної галузі; можливість технічних нововведень у галузі; конкурентоспроможність регіону і країни).
Третя група – економічні чинники	Дані чинники визначаються безпосередньо ціною продукції з урахуванням відсотка коштів на придбання даного товару у споживчому кошику.
Четверта група – чинники екологічної безпеки	Передбачають вивчення показників застосування пестицидів на землях, де випасається худоба, наявність установок автоматичного доїння корів, відсутність домішок в молочної сировині, забезпеченість якісною питною водою господарств, де виробляється та переробляється молоко, відсутність в готовій молочної продукції стабілізаторів хімічного складу, показники викидів в атмосферу на підприємствах молокопереробної галузі.

*Джерело: власні дослідження.*

Для покращення конкурентоспроможності продукції молокопереробних підприємств необхідно застосування системи показників її конкурентоздатності при поєднанні заходів одночасно у двох напрямках:

1) у статистиці, коли визначається сучасний стан виробництва, доля кожного товару на молочному ринку, перспективи подальшого розвитку;

2) у динаміці, коли сучасні економісти пропонують проводити дослідження в чотири етапи [8]. Перший крок передбачає вивчення показників ціни споживання цього товару. На другому етапі дослідження конкурентоспроможності молочної продукції враховують два її найважливіші критерії: ціну реалізації продукції та рівень її якості. Очевидно, що більш конкурентоспроможним є той товар, який має нижчу ціну при більш високій якості продукту у порівнянні з аналогічною продукцією конкуруючого підприємства. Якщо рівень якості конкуруючих продуктів є однаковим, то більш конкурентоспроможною є продукція з меншою ціною реалізації. Третій крок дослідження конкурентоздатності молокопродукції заснований на співставленні кількох видів продукції молокопереробних підприємств-конкурентів з урахування їх відповідності нормам Державного Стандарту та реалізаційної ціни. Четвертий етап ґрунтується на індексному аналізі як технологічних, так її економічних характеристик молочної продукції. Із технологічних параметрів відбираються такі, які в найбільшій мірі цікавлять споживача: відсутність антибіотиків, соди, перекису водню, процент жиру, використання у рецептурі добавок, барвників, жирів, мінеральних солей, стабілізаторів натурального складу, строк зберігання продукту, наявність у складі живих корисних лакто- і біфідобактерій та інші.

Пропонуємо удосконалити систему методів дослідження конкурентоспроможності молокопереробної продукції низкою коефіцієнтів конкурентного потенціалу та екологічної безпеки продукції, які визначаються за матеріалами фінансової та статистичної звітності даного переробного підприємства: коефіцієнт придатності основних засобів, фондомісткість, сировинномісткість, трудомісткість, енергомісткість 1 од. продукції, коефіцієнт витрат на реалізацію, витрати на 1 грн. реалізованої продукції, показники структури її виробничих витрат, індекси інвестиційних та інноваційних вкладень у виробництво, кількість пестицидів на 1 т продукції, довжина водопровідних мереж на 1 т продукції, % молочної сировини та % домішок в готовій молочній продукції, обсяги викидів в атмосферу на 1 т продукції.

**Висновки.** Результати проведеного дослідження дають можливість зробити наступні висновки. Конкурентоспроможність молокопереробної продукції означає забезпечення комерційного успіху в умовах ринкової конкуренції, враховуючи співвідношення якісних, цінових та екологічних характеристик даного продукту.

Для дослідження конкурентоспроможності продукції молокопереробних підприємств необхідно застосування системи показників її конкурентоздатності при поєднанні заходів одночасно у двох напрямках:

1) у статистиці, досліджуючи вагомість товару на молочному ринку;

2) у динаміці, визначаючи на кожному етапі ціну споживання молочної продукції; інтегральний показник її якості з урахуванням властивостей сировини та готового продукту; комплексні показники конкурентоспроможності молокопродукції, засновані на співставленні кількох видів продукції молокопереробних підприємств-конкурентів з урахуванням їх відповідності нормам Державного Стандарту і Стандартів країн-членів СОТ; зведені індекси технологічних та економічних характеристик молочної продукції, інтегральний показник, який пропонуємо використовувати із застосуванням методів економіко-математичного моделювання та низку коефіцієнтів конкурентного потенціалу продукції, які визначаються за матеріалами фінансової звітності даного переробного підприємства.

#### **Використані джерела інформації**

1. Кваша С. Конкурентоспроможність вітчизняної аграрної продукції в умовах вступу до СОТ / С. Кваша, // Економіка України. – 2003. – №10. – С.79-85.

2. Портер М. Конкуренция / М. Портер. – М.: Издательский дом «Вильямс», 2001. – 495 с.
3. Фатхутдинов Р.А. Конкурентоспособность, экономика, стратегия, управление / Р. А. Фатхутдинов. – М.: ИНФРА-М, 2000. – 311 с.
4. Черевко Г.В. Конкурентоспроможність молокопереробних підприємств в умовах членства України у Світовій організації торгівлі: монографія / Г.В. Черевко, П.С. Березівський, Д.Г. Черевко. – Львів: Український бестселер, 2011. – 168 с.
5. Шевельова С. О. Конкурентоспроможність молочного підкомплексу: монографія / С. О. Шевельова. – Тернопіль: Збруч, 2001. – 408 с.
6. Школьний О. О. Організаційно-економічні механізми управління конкурентоспроможністю аграрних підприємств: [моногр.] / О. О. Школьний. – Умань: Вид-во Уманського ДАУ, 2007. – 308 с.
7. Шпанко А. Про сутність поняття «стратегічна конкурентоспроможність» / А. Шпанко // Економіка України. – 2007.–№6. – С. 45-49.
8. Електронний ресурс: [www.hanadeeva.ru / biblioteka / knigi \\_ ekonomika / sergeev / kachestvo \\_ produksii / index. html](http://www.hanadeeva.ru/biblioteka/knigi_economika/sergeev/kachestvo_produksii/index.html).