

Сподар К.В.

Харківський державний університет харчування та торгівлі

Карбівнича Т.В.

Харківський державний університет харчування та торгівлі

Лісніченко О.О.

Харківський державний університет харчування та торгівлі

Соколова Є.Б.

Харківський державний університет харчування та торгівлі

АНАЛІЗ ОРГАНІЗАЦІЇ РОБОТИ З ПІДВИЩЕННЯ БЕЗПЕЧНОСТІ ТА КОНКУРЕНТОСПРОМОЖНОСТІ ПРОДУКЦІЇ НА РИБОПЕРЕРОБНОМУ ПІДПРИЄМСТВІ

Безпечність та якість продукції є одними із найвагоміших показників конкурентоспроможності рибних товарів. Здоров'я та безпека населення значною мірою залежать від якості продукції, що виробляється та пропонується споживачам.

Конкурентоспроможність підприємства найчастіше пов'язують з такими властивостями, як здатність випускати якісну та безпечну продукцію, здатність задовольняти потреби споживачів краще, ніж це роблять основні конкуренти.

У статті наведено результати аналізу організації роботи з підвищення безпеки та конкурентоспроможності продукції у ТОВ "Klion Group".

Встановлено, що для ТОВ "Klion Group" доцільною є стратегія оборони й зміцнення, зміст якої полягає в тому, щоб ускладнити доступ на ринок новим фірмам, а претендентам на лідерство зміцнити позиції. Завданням міцної оборони є втримання частки ринку, зміцнення досягнутого положення на ринку, захист наявних у фірми конкурентних переваг.

Діагностика конкурентоспроможності досліджуваного підприємства свідчить про нагальну необхідність застосування профілактичних регулюючих заходів, основною метою яких є збереження частки ринку та недопущення втрати наявних конкурентних позицій.

За результатами проведеного стратегічного аналізу конкурентоспроможності підприємства, одним із методів якого був SWOT-аналіз, було виявлено певні загрози та слабкі сторони діяльності ТОВ "Klion Group", що зумовлені виробничими особливостями та високим рівнем конкуренції.

Встановлено, що для підвищення конкурентоспроможності рибопереробного підприємства необхідно вдосконалити комплексну систему заходів, спрямованих на забезпечення якості продукції. Підвищувати якість продукції на підприємстві слід через впровадження новітніх інноваційних технологій у процес обробки продукції та її пакування. Вітчизняним виробникам замороженої риби необхідно замінити вітчизняне устаткування з метою якісної обробки та заморожування, а також намагатись залучити необхідні фінансові ресурси для подальшого розвитку.

Ключові слова: *якість, система НАССР, конкурентоспроможність, рибна продукція, безпека продуктів.*

Постановка проблеми. 85% рибного ринку України – це імпорт, який не завжди належної якості, а іноді й відвертий рибний сурогат, небезпечний для людини. У нас немає Сертифікату походження риби – державного документа, який відповідає за легальність продукту. Такий стан справ загрожує продовольчій безпеці країни в цьому сегменті. Україна імпортує рибу і морепродукти з 60 країн світу. За даними, опублікованими

Державною фіскальною службою, у 2018 році Україна імпортувала риби і морепродуктів на \$ 562 317 000. Щороку імпорт зростає [1].

М'ясо риби є джерелом біологічно активних і мінеральних речовин, має добре збалансований амінокислотний склад. На формування споживних властивостей живої риби впливають такі чинники, як її вид і розмір, чистота водойми, кількість кисню у воді, вид і кількість кормів,

сезон вилову, фізіологічний стан риби, захворювання тощо [2].

Це питання є актуальним, бо безпека та якість продукції є одними із найвагоміших показників конкурентоспроможності рибної продукції. Здоров'я та безпека населення значною мірою залежать від якості продукції, що виробляється та пропонується споживачам.

Одним із основних інструментів досягнення відповідності мінімальним параметрам безпечності є система аналізу ризиків, небезпечних чинників і контролю критичних точок – НАССР. Ця концепція широко використовується на рибопереробних підприємствах та охоплює всі види потенційно небезпечних чинників, що можуть вплинути на безпечність харчових продуктів (біологічні, фізичні та хімічні чинники), незалежно від того, чи вони виникли природно з причин, пов'язаних із довкіллям, чи через порушення процесу виробництва [3].

Аналіз останніх досліджень і публікацій. Питанням підвищення безпечності та конкурентоспроможності продукції на рибних підприємствах присвячено праці таких експертів та вчених, як Н.М. Богатко [4], В.А. Самофатова [5], О.В. Сидоренко [6], Д.Ф. Крисанов [7].

Автори проаналізували тенденції розвитку рибного господарства України, визначили проблемні аспекти забезпечення населення України вітчизняною рибою продукцією її переробки. У наукових працях досліджені проблеми відновлення функціонування внутрішніх водоемів України, виділені основні проблеми та перспективи їх вирішення у сучасних умовах. У статтях розглядаються основні чинники низької конкурентоспроможності продукції вітчизняних підприємств рибної промисловості.

Постановка завдання. Мета статті – проведення аналізу організації роботи з підвищення безпечності та конкурентоспроможності продукції у ТОВ “Klion Group”.

Виклад основного матеріалу дослідження. Компанія “Klion Group” – це найбільший український імпортер риби і морепродуктів. Основним напрямом діяльності цієї компанії є імпорт, виробництво і продаж риби та морепродуктів.

Компанія має власні виробничі потужності і переробні цехи, що забезпечують безперебійний випуск товарів. Підприємство оснащено обладнанням від світових лідерів технологічного забезпечення харчової промисловості. Усі процеси на виробництві відповідають найсуворішим європейським правилам контролю якості. Завод має сертифікацію НАССР та ISO 22 000.

Система управління безпеки продуктів харчування (Hazard Analysis and Critical Control Points) є провідною науковою установою, що спеціалізується на дослідженні безпечності харчових продуктів та впровадженні власної методології безпеки продуктів харчування на підприємствах, що виробляють харчові продукти та вводять їх в обіг. НАССР здійснює свою діяльність на основі розповсюдженої схеми сертифікації продуктів, яка полягає в сертифікації обладнання, що задіяне у виробництві харчових продуктів, матеріалу, сировини та послуг. Такий метод сертифікації спрямований підтвердити придатність продуктів харчування до вживання серед всіх виробників, які керується даною системою [7].

Таким чином, здійснення постійного контролю від вилову, зберігання, переробки і транспортування до прилавків магазинів – дозволяє компанії контролювати якість продукції на всіх етапах.

Конкурентоспроможність підприємства найчастіше пов'язують з такими властивостями, як здатність випускати якісну та безпечну продукцію і послуги, спроможність до продуктивного та ефективного функціонування, здатність задовольняти потреби споживачів краще, ніж це роблять основні конкуренти [8].

Отже, конкурентоспроможність підприємства можна визначити як спроможність підприємства краще забезпечувати пропозицію товарів чи послуг порівняно із конкурентами завдяки наданню товарам чи послугам диференційованих властивостей за умов дотримання стандартів якості.

Ключовими факторами підвищення конкурентоспроможності підприємства стають зниження витрат, диференціація і системна інтеграція. Таким чином, для підвищення конкурентоспроможності підприємств необхідно розробляти і впроваджувати комплексну систему заходів, спрямованих на забезпечення якості продукції та послуг.

На даному етапі розвитку і за умов існування виявлених загроз для ТОВ “Klion Group” доцільною є стратегія оборони й зміцнення, зміст якої полягає в тому, щоб ускладнити доступ на ринок новим фірмам, а претендентам на лідерство зміцнити позиції. Завданням міцної оборони є втримання частки ринку, зміцнення досягнутого положення на ринку, захист наявних у фірми конкурентних переваг.

Конкретні оборонні дії для ТОВ “Klion Group” на ринку можуть бути такими: спроби підняти конкурентний бар'єр для претендентів на лідерство через збільшення витрат на рекламу, підвищення

рівня сервісного обслуговування та збільшення витрат на дослідження й розробку власних товарних марок; перехід до більш вираженої персоналізації обслуговування й використання інших доповнень для посилення лояльності споживачів та ускладнення або здорожчання їхнього переходу до продукції конкурентів; розширення параметричного ряду продукції, щоб закрити для конкурентів можливі вільні ніші; збереження розумних цін і привабливої якості; створення нових потужностей, щоб випередити зростання ринкового попиту й блокувати потенціал розширення дрібних конкурентів; здійснення інвестування, що забезпечує конкурентоспроможність за витратами і технологічним розвитком; укладення ексклюзивних контрактів з кращими постачальниками й дилерами.

За результатами проведеного стратегічного аналізу конкурентоспроможності підприємства, одним із методів якого був SWOT-аналіз (таблиця 1), було виявлено певні загрози та слабкі сторони діяльності ТОВ “Klion Group”, які зумовлені виробничими особливостями та високим рівнем конкуренції.

Діагностика конкурентоспроможності досліджуваного підприємства свідчить про нагальну необхідність застосування профілактичних регулюючих заходів, основною метою яких є збереження частки ринку та недопущення втрати наявних конкурентних позицій. Для цього підприємство має вивчити досвід конкурентів у зменшенні собівартості виробництва. Також необхідно використовувати наявні маркетингові та рекламні можливості, знаходити нових партнерів і розширювати ринки збуту.

Висновки. За результатами проведеного стратегічного аналізу конкурентоспроможності підприємства, одним із методів якого був SWOT-аналіз, було виявлено певні загрози та слабкі сторони діяльності ТОВ “Klion Group”, що зумовлені виробничими особливостями та високим рівнем конкуренції. Серед причин низької конкурентоспроможності продукції підприємства можна виокремити такі: погіршення технічного стану обладнання, модернізація якого відбувається дуже повільно; значний дефіцит потужностей з базової переробки риби, що призводить до недостатнього використання сировини та відходів основного виробництва; використання застарілих технологій; низькі темпи науково-технічного прогресу; відсутність моральних і матеріальних стимулів до підвищення якості продукції і розширення її асортименту, оновлення виробничого апарату і впровадження новітніх технологій виробництва; швидкі темпи морального та фізичного зношення основних виробничих фондів і технологій (65–70%); значні матеріальні витрати, які повинні бути передбачені в програмах розвитку галузей з огляду на потребу гармонізації українських стандартів, законодавчої та нормативної бази з вимогами європейських стандартів, норм і правил, невизначеність джерел фінансування; неготовність рибопереробного підприємства до об’єктивно необхідного технічного переоснащення, освоєння сучасних технологій, нового випробувального обладнання, впровадження та сертифікації систем управління якістю, що вимагають значних коштів (інвестицій, кредитів тощо) та державної підтримки в умовах нерозвинутого ринку, недостатньої внутрішньої конкуренції.

Таблиця 1

SWOT-аналіз для ТОВ “Klion Group”

| S | Сильні сторони | Слабкі сторони | W |
|---|---|---|---|
| | <ul style="list-style-type: none"> – достатня сировинна база; – персонал з досвідом роботи; – значна відносна частка ринку (22% за результатами маркетингових досліджень); – значний асортимент продукції; – впровадження нових технологій; – наявність структурних підрозділів з маркетингу; | <ul style="list-style-type: none"> – низький рівень готовності працівників до змін; – невисокий термін зберігання продукції | |
| O | Можливості | Загрози | T |
| | <ul style="list-style-type: none"> – збільшення числа лояльних споживачів; – розширення кола інформування потенційних покупців; – розширення ринку збуту продукції; – нарощування товарообігу; – підвищення рівня професійності кадрів; – розширення асортименту продукції; – удосконалення дилерської мережі; – експорт продукції в країни близького та далекого зарубіжжя | <ul style="list-style-type: none"> – великий рівень конкуренції в галузі; – перенасичення ринку; – технологічне відставання; – зниження рівня кваліфікації кадрів | |

Для підвищення конкурентоспроможності рибопереробного підприємства необхідно вдосконалити комплексну систему заходів, спрямованих на забезпечення якості продукції. Підвищувати якість продукції на підприємстві слід через впровадження новітніх інноваційних технологій у процес обробки продукції та її пакування. Вітчиз-

няним виробникам замороженої риби необхідно замінити вітчизняне устаткування з метою якісної обробки та заморожування. Необхідно приділити увагу кваліфікації фахівців з технології заморожування, які здатні розвивати нові виробництва. Потрібно також залучати необхідні фінансові ресурси для подальшого розвитку.

Список літератури:

1. Криза в рибній галузі. *Діловий Переяслав* : вебсайт. URL: <https://dilovyi.info/kryza-v-rybnoyi-galuzi/> (дата звернення: 26.09.2019 р.).
2. Виявлення контрольних критичних точок для управління безпечністю виробництва замороженої риби / Д.М. Одарченко та ін. *Eastern-european journal of enterprise technologies*. 2015. № 5/11 (77). С. 31–36.
3. Орленко О.В. Система управління безпечністю харчової продукції: запровадження системи HACCP на підприємствах круп'яної індустрії. *Економіка та управління підприємствами*. 2016. Вип. 1. С. 91–97.
4. Ветеринарно-санітарний контроль рибопродуктів у супермаркетах / Н.М. Богатко та ін. *Науковий вісник Львівського національного університету ветеринарної медицини та біотехнологій імені С.З. Гжицького*. 2015. Т. 17. № 3. С. 371–376.
5. Самофатова В.А., Карпенко В.А. Ринкова стратегія розвитку підприємств рибопереробної галузі України. *Економіка харчової промисловості*. 2015. № 2. С. 47–51.
6. Сидоренко О.В., Тимофєєва О.В. Тенденції сучасного ринку рибних продуктів в Україні. *Стандартизація. Сертифікація. Якість*. 2005. № 5. С. 63–67.
7. Крисанов Д.Ф. Якість і безпечність харчової продукції. *Економіка і прогнозування*. 2010. № 3. С. 103–119.
8. Журило І.В. Конкурентоспроможність нової продукції промислово-виробничого призначення: теоретичні аспекти, методика прогнозування та забезпечення : монографія. Кіровоград : ПВЦ «Мавік», 2007. 186 с.

Spodar K.V., Karbivnycha T.V., Lisnichenko O.O., Sokolova Ye.B.

ANALYSIS OF ORGANIZATION OF WORK ON IMPROVING THE SAFETY AND COMPETITIVENESS OF PRODUCTS ON THE FISHERIES ENTERPRISE

Product safety and quality are among the most important indicators of the competitiveness of fishery products. The health and safety of the population depends to a large extent on the quality of the products produced and offered to consumers.

The competitiveness of an enterprise is most often associated with such features as the ability to produce quality and safe products, the ability to meet the needs of consumers better than the main competitors.

The article presents the results of the analysis of the organization of work on improving the safety and competitiveness of products at the enterprise Klion Group LLC.

It has been found that for the Klion Group LLC it is advisable to have a strategy of defense and strengthening, the content of which is to complicate market access for new firms and to candidates for leadership to strengthen positions. The task of strong defense is to maintain the existing market share, to strengthen the achieved market position, to protect the competitive advantages of the company.

Diagnosis of the competitiveness of the studied enterprise indicates the urgent need to apply preventive regulatory measures, the main purpose of which is to maintain market share and prevent the loss of existing competitive positions.

According to the results of the strategic analysis of the competitiveness of the enterprise, one of the methods of which was SWOT-analysis, identified certain threats and weaknesses of Klion Group LLC activity, due to the production features and high level of competition.

It is established that in order to increase the competitiveness of the fish processing enterprise it is necessary to improve a comprehensive system of measures aimed at ensuring product quality. It is necessary to improve the quality of production at the enterprise directly through the introduction of the latest innovative technologies, first of all, in the process of processing and packaging it. Domestic producers of frozen fish need to be replaced with domestic equipment for the purpose of quality processing and freezing. Strive to attract the necessary financial resources for further development.

Key words: quality, HACCP system, competitiveness, fishery products, product safety.