

Косович О.В.,
здобувач,

Житомирський національний агроекологічний університет

ВИРОБНИЦТВО ПРОДУКЦІЇ М'ЯСОПЕРЕРОБНИМИ ПІДПРИЄМСТВАМИ: РІВЕНЬ ВИКОРИСТАННЯ ТА ОЦІНКА ПОТЕНЦІАЛУ

Анотація. У статті проведено аналіз виробництва продукції м'ясопереробних підприємств, здійснено його оцінювання та рівень використання.

Ключові слова: м'ясо, ковбасні вироби, м'ясопереробні підприємства, тваринництво, виробництво.

Постановка проблеми. У господарському комплексі країни переробна промисловість, у тому числі м'ясного спрямування, відіграє визначальну роль, виконуючи структуроформуючу функцію, забезпечуючи потреби населення в основних продовольчих товарах та будучи важливим джерелом поповнення бюджету. Хмельниччина характеризується відсутністю потужної важкої індустрії, але наявність значних земельних та лісових ресурсів, сприятливих природно-кліматичних умов позитивно відбиваються на розвитку агропромислової сфери.

Економічна криза негативно позначилася на функціонуванні м'ясопродуктового підкомплексу: скоротилося поголів'я великої рогатої худоби і свиней, на досить низькому рівні знаходяться продуктивність тварин, недовантажуються потужності промислових підприємств з переробки м'яса, недостатньо розвиваються економічні, технологічні та організаційно-господарські зв'язки між сільськогосподарськими та промисловими підприємствами, що призвело до відносно низького рівня ефективності виробництва продукції. У сучасних умовах виникає необхідність ґрунтовного вивчення закономірностей і особливостей економічного пожвавлення та піднесення промисловості, що переробляє сільськогосподарську продукцію в умовах звуження виробничого потенціалу, формування інтенсивного розвитку м'ясопереробки на засадах ринкових економічних відносин, подальшого вдосконалення якісних факторів зростання.

Аналіз останніх досліджень і публікацій. Виробничий потенціал підприємства характеризується як складне за структурою та багатоаспектне за значенням і змістом поняття. Якісний розвиток та раціональне використання усіх його структурно-функціональних складових забезпечують ефективне функціонування та конкурентоспроможність суб'єкта господарювання.

У наукових працях з проблем формування і реалізації потенціалу підприємств зазвичай недостатньо розроблено питання вимірювання його величини і рівня ефективності використання. Науково та методологічно розвивають дану проблематику Л.І. Абалкін, В.Н. Авдєєнко, В.А. Береславська, Т.В. Калінеску, Н.С. Краснокутська, В.А. Котлов, В.В. Россоха та багато інших. Адже оцінка дає можливість установити, як працює підприємство, чи досягаються поставлені цілі, як зміни й удосконалення у процесі управління впливають на повноту використання потенціалу підприємства, його ефективність.

Виділення невирішених раніше частин загальної проблеми. Слід зазначити, що дослідження науковців є ґрунтов-

ними, але нині м'ясопереробна галузь має низку невирішених проблем, вирішення яких у практичному вимірі вимагає постійних системних досліджень.

Мета статті полягає в аналізі виробництва продукції м'ясопереробних підприємств Хмельницької області, рівні використання та оцінювання.

Виклад основного матеріалу дослідження. За обсягами виробництва продукції м'ясопереробної промисловості частка Хмельницької області в загальнодержавному виробництві за останні роки зменшилась, проте виробничий потенціал галузі досить потужний і нині налічує у своєму складі 16 підприємств, серед яких основними виробниками продукції є наступні: ТОВ «Верест», ТОВ «Проскурів-Агро», ТОВ «Шепетівський м'ясокомбінат» і ТОВ «Птахофабрика «Волочиська». Питома вага даних підприємств у загальнообласному обсязі виробництва м'яса і м'ясної продукції становить понад 60%.

Оцінювання виробничого потенціалу м'ясопереробних підприємств здійснювали за показниками, що характеризують їх обсяг виробництва продукції. При цьому в якості критерію оцінювання застосовували вимогу щодо забезпечення потреб населення у м'ясі і м'ясних продуктах згідно з науково обґрунтованою нормою споживання останніх.

Так, обсяг виробництва м'яса всіх видів переробними підприємствами Хмельницької області у 2013 р. склав 14,4 тис. т, ковбасної продукції – 6,8 тис. т, що з розрахунку на одне підприємство в середньому становить, відповідно, 898 т і 425 т. Порівняно з 2000 р. обсяг виробництва м'яса зменшився на 26,0 тис. т, або на 64,4%.

Щодо ковбасної продукції, то обсяг її виробництва за досліджуваній період збільшився на 1,3 тис. т, або на 22,8%, а середній щорічний приріст даного результативного показника складає 0,1 тис. т (рис. 1). З чого слідує, що при збереженні даної тенденції виробництва продукції в найближчій перспективі

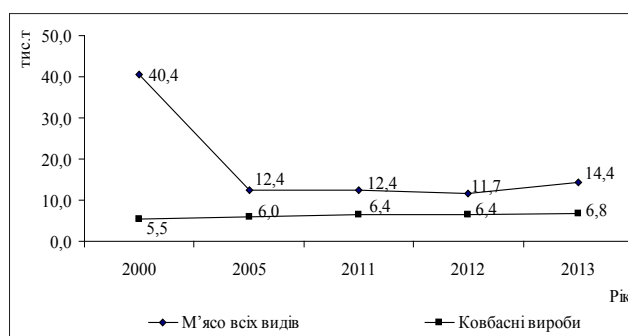


Рис. 1. Динаміка виробництва продукції м'ясопереробними підприємствами Хмельницької області (2000–2013 рр.)

Джерело: розраховано за даними Головного управління статистики у Хмельницькій області

м'ясопереробні підприємства області будуть поставляти на ринок переважно ковбасні вироби. Таким чином, рівень забезпечення вітчизняними товаровиробниками потреби населення у стратегічно важливому харчовому продукті – м'ясі – значно погіршиться.

У розрізі видів обсяг виробництва м'яса переробними підприємствами Хмельницької області характеризується різними тенденціями зміни. Так, обсяг виробництва яловичини і телятини свіжої (парної) та мороженої зменшився проти 2000 р., відповідно, на 12,6 тис. т і на 21,7 тис. т, або на 83,9% і 99,4%, і становить у 2013 р. 2,4 тис. т і 0,1 тис. т. Аналогічна тенденція спостерігається і щодо зміни обсягу виробництва свинини мороженої – зменшився на 0,7 тис. т, або на 31,7%, і складає 1,6 тис. т (табл. 1).

Разом з тим обсяг виробництва свинини свіжої (парної) збільшився на 2,7 тис. т, або у 3,1 рази, і становить 4,1 тис. т. Зріс також обсяг виробництва м'яса свійської птиці – на 6,3 тис. т, або у 3,1 рази. Як бачимо, асортиментна група продукції переробних підприємств Хмельницької області – м'яса всіх видів – характеризується тенденцією до скорочення. При цьому її якісний склад погіршується.

Незважаючи на позитивну тенденцію зміни загального обсягу виробництва ковбасних виробів переробними підприємствами Хмельницької області, обсяг виробництва окремих їх видів має тенденцію до зниження. Зокрема, зменшився обсяг виробництва ковбасної продукції із печінки на 14 т, або на 13,6%, порівняно з 2000 р. і становить у 2013 р. 89 т. Обсяг ковбасних виробів напівкопчених знизився на 212 т, або на 15,7%, і складає 1 140 т. Зменшився й обсяг виробництва варено-коп-

чених, напівсухих, сиров'ялених та сирокочених ковбас – на 25 т, або на 4,6 %, до величини 524 т (табл. 2).

Проте збільшився за досліджуваний період обсяг виробництва варених ковбасних виробів, сосисок і сарделек на 1 463 т, або на 49%, – до рівня 4 448 т, а також обсяг виробництва копчено-запечених ковбас – на 213 т, або у 2,4 рази, до величини 361 т, що й зумовило зростання загального обсягу виробництва даної продукції. Отже, асортимент ковбасних виробів переробних підприємств області також характеризується тенденцією до скорочення, що, на нашу думку, є негативним явищем, оскільки свідчить про втрату суб'єктами господарювання ефектів від диверсифікації діяльності.

Таким чином, м'ясопереробна галузь Хмельницької області нині поставляє переважно лише два види м'яса: свинину свіжу та м'ясо свійської птиці.

За даними Українського науково-дослідного інституту харчування, фізіологічна норма споживання м'яса всіх видів на одну дорослу людину на рік становить 85 кг, у тому числі: яловичини – 27,9 кг, свинини – 21,2 кг, м'яса птиці – 21,2 кг, баранини – 6,0 кг, виробів з м'яса (ковбас, консервів, субпродуктів) – 15,2 кг [3]. Нині переробними підприємствами Хмельницької області виробляється з розрахунку на одну особу 11,0 кг м'яса і 5,2 кг ковбасних виробів, що, відповідно, на 65,3 кг і 10,0 кг, або у 6,9 і 4,3 рази менше порівняно з фізіологічною нормою. А враховуючи виявлені негативні тенденції зміни обсягу виробництва окремих видів м'яса і м'ясної продукції, проблема забезпечення потреби населення у даній продукції вітчизняного виробництва постане ще більш гостро, що не лише негативно вплине на стан продовольчої безпеки кра-

Таблиця 1

Динаміка виробництва м'яса за видами переробними підприємствами Хмельницької області, т

Вид продукції	Рік					Відхилення, %	
	2000	2005	2011	2012	2013	2013 р. до 2000 р.	2013 р. до 2012 р.
Яловичина і телятина, свіжі (парні) чи охолоджені	15004	2762	2062	1505	2409	-83,9	+60,1
Яловичина і телятина, морожені	21875	8183	221	196	128	-99,4	-34,7
Свинина свіжа (парна) чи охолоджена	1302	687	3110	3609	4051	3,1 р.	+12,2
Свинина морожена	2238	715	1385	1487	1528	-31,7	+2,8
М'ясо свійської птиці, свіже чи охолоджене	2	3	5573	4907	6254	3127 р.	+27,5
Разом м'яса	40421	12350	12351	11704	14370	-64,4	+22,8

Джерело: розраховано за даними Головного управління статистики у Хмельницькій області

Таблиця 2

Динаміка виробництва ковбасної продукції за видами переробними підприємствами Хмельницької області, т

Вид продукції	Рік					Відхилення, %	
	2000	2005	2011	2012	2013	2013 р. до 2000 р.	2013 р. до 2012 р.
Вироби ковбасні	5540	5990	6413	6415	6802	22,8	+6,0
У тому числі: з печінки (ліверні)	103	90	83	88	89	-13,6	+1,1
варені, сосиски, сардельки	2985	3249	4316	4335	4448	+49,0	+2,6
напівкопчені	1352	1416	1110	1065	1140	-15,7	+7,0
варено-копчені, напівсухі, сиров'ялені, сирокоччені	549	594	390	410	524	-4,6	+27,8
копчено-запечені	148	206	232	254	361	2,4 р.	+42,1
з конини	402	435	282	263	240	-40,3	-8,7

Джерело: розраховано за даними Головного управління статистики у Хмельницькій області

їни, а й на виробничо-фінансову базу підприємств вітчизняної м'ясопереробної промисловості.

У динаміці за 2000–2013 рр. обсяг виробництва м'яса з розрахунку на одну особу зменшився на 17 кг, або на 60,7%. Що ж до ковбасних виробів, то обсяг їх виробництва дещо зріс – на 1,4 кг, або на 35,6% (рис. 2).

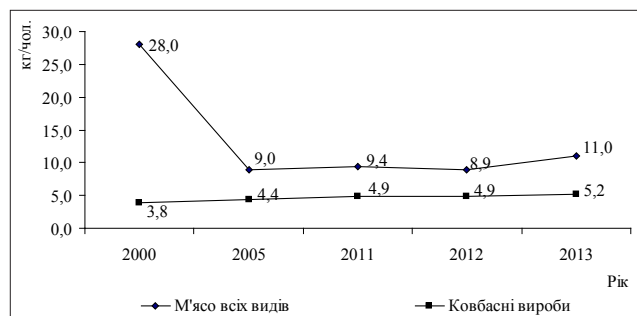


Рис. 2. Динаміка виробництва продукції м'ясопереробними підприємствами Хмельницької області з розрахунку на одну особу (2000–2013 рр.)

Джерело: розраховано за даними Головного управління статистики у Хмельницькій області

У розрізі видів обсяг виробництва м'яса переробними підприємствами Хмельницької області у 2013 р. з розрахунку на одну особу склав: яловичини і телятини (свіжої і мороженої) – 1,9 кг, що на 26,0 кг, або у 14,7 рази, менше порівняно з фізіологічною нормою; свинини (свіжої і мороженої) – 4,3 кг, що на

16,9 кг, або у 4,9 рази, менше порівняно з фізіологічною нормою; м'яса птиці – 4,8 кг, що на 16,4 кг, або у 4,4 рази, менше порівняно з фізіологічною нормою (табл. 3).

Проти 2000 р. обсяг виробництва яловичини і телятини (свіжої і мороженої) зменшився на 23,6 кг, або у 13,4 рази, а свинини (свіжої і мороженої) та м'яса птиці – зріс, відповідно, на 1,9 кг і 4,8 кг.

Щодо обсягу виробництва ковбасної продукції Хмельницької області з розрахунку на одну особу, то, як свідчать дані табл. 4, за період 2000–2013 рр. обсяг виробництва ковбас напівкопчених і з конини зменшився, відповідно, на 0,07 кг і 0,1 кг, або на 6,8% і 34,0%, та склав 0,87 кг і 0,18 кг. Проте збільшився обсяг виробництва ковбас варених (включаючи сосиски і сардельки) і варено-копчених (а також напівсухих, сиров'ялених і сирокоччених) – відповідно, на 1,33 кг і 0,02 кг, або на 64,7% і 5,5%, до величини 3,4 кг і 0,4 кг. Зріс також обсяг виробництва ковбас копчено-запечених – на 0,18 кг, або у 2,7 рази, і становить 0,28 кг.

При збереженні зазначених тенденцій зміни обсягу виробництва м'яса і ковбасних виробів з розрахунку на одну особу Хмельницької області через 10 років (у 2023 р.) обсяг виробництва яловичини і телятини свіжої (парної) та мороженої складе 0 кг, що, відповідно, на 1,8 кг і 0,1 кг менше проти 2013 р. (табл. 5).

Разом з тим зросте обсяг виробництва свинини свіжої (парної) на 1,3 кг, або на 41,8%, до рівня 4,4 кг та обсяг виробництва м'яса свійської птиці – на 3,6 кг, або на 74,0%, і становитиме 8,4 кг. Таким чином, потреба населення регіону у даних видах продукції буде забезпечена, відповідно, на 20,8% і 39,6%.

Таблиця 3

Динаміка виробництва м'яса за видами переробними підприємствами Хмельницької області з розрахунку на одну особу, кг

Вид продукції	Рік					Відхилення, %	
	2000	2005	2011	2012	2013	2013 р. до 2000 р.	2013 р. до 2012 р.
Яловичина і телятина, свіжі (парні) чи охолоджені	10,4	2,0	1,6	1,1	1,8	-82,2	+60,9
Яловичина і телятина, морожені	15,1	6,0	0,2	0,1	0,1	-99,4	-34,3
Свинина свіжа (парна) чи охолоджена	0,9	0,5	2,4	2,7	3,1	3,4 р.	+12,8
Свинина морожена	1,5	0,5	1,0	1,1	1,2	-24,5	+3,3
М'ясо свійської птиці, свіже чи охолоджене	0	0	4,2	3,7	4,8	-	+28,1
Разом м'яса	28,0	9,0	9,4	8,9	11,0	-60,7	+23,4

Джерело: розраховано за даними Головного управління статистики у Хмельницькій області

Таблиця 4

Динаміка виробництва ковбасної продукції за видами переробними підприємствами Хмельницької області з розрахунку на одну особу, кг

Вид продукції	Рік					Відхилення, %	
	2000	2005	2011	2012	2013	2013 р. до 2000 р.	2013 р. до 2012 р.
Вироби ковбасні	3,83	4,36	4,86	4,88	5,20	+35,7	+6,6
У тому числі: з печінки (ліверні)	0,071	0,066	0,063	0,067	0,068	-4,5	+1,3
варені, сосиски, сардельки	2,07	2,37	3,27	3,30	3,40	+64,7	+3,2
напівкопчені	0,94	1,03	0,84	0,81	0,87	-6,8	+7,6
варено-копчені, напівсухі, сиров'ялені, сирокоччені	0,38	0,43	0,30	0,31	0,40	+5,5	+28,5
копчено-запечені	0,10	0,15	0,18	0,19	0,28	2,7 р.	+42,9
з конини	0,28	0,32	0,21	0,20	0,18	-34,0	-8,3

Джерело: розраховано за даними Головного управління статистики у Хмельницькій області

Щодо прогнозних параметрів виробництва ковбасної продукції з розрахунку на одну особу Хмельницької області, то обсяг виробництва варених ковбас, сосисок і сардельок зросте у 2023 р. на 1,3 кг, або на 37,7%, і складе 4,7 кг; обсяг виробництва копчено-запечених ковбас збільшиться на 0,06 кг, або на 23,1%, і становитиме 0,34 кг. Обсяг виробництва інших видів ковбасної продукції залишиться на рівні 2013 р. (табл. 6). Отже, ступінь забезпечення потреби населення у ковбасній продукції складе 43,2%.

Узагальнюючи отримані результати, визначено та проаналізовано рівень використання виробничого потенціалу м'ясопереробних підприємств Хмельницької області. Розрахунки проводили за алгоритмом:

1. Визначено загальний фактичний обсяг виробництва м'яса і м'ясопродуктів (у перерахунку на м'ясо) переробними підприємствами за формулою:

$$OB_{\phi} = \sum_{i=1}^n OBM_i + \sum_{i=1}^n \frac{OBK_i}{K_{Bi}}, \quad (1)$$

де OB_{ϕ} – фактичний обсяг виробництва м'яса і м'ясних продуктів (у перерахунку на м'ясо) переробними підприємствами, тис. т;

Таблиця 5

Результати вирівнювання ряду динаміки виробництва м'яса за видами переробними підприємствами Хмельницької області з розрахунку на одну особу за період 2000–2013 рр., кг

Вид продукції	Рівняння лінії тренду	Величина достовірності апроксимації (R^2)
Яловичина і телятина, свіжі (парні) чи охолоджені	$Y = -0,54x + 7,69$	0,6844
Яловичина і телятина, морожені	$Y = -1,01x + 14,03$	0,8361
Свинина свіжа (парна) чи охолоджена	$Y = 0,19x - 0,05$	0,7642
Свинина морожена	$Y = -0,02x + 0,94$	0,0387
М'ясо свійської птиці, свіже чи охолоджене	$Y = 0,43x - 1,55$	0,8225

Джерело: розраховано за даними Головного управління статистики у Хмельницькій області

OBM_i – фактичний обсяг виробництва м'яса і-го виду, тис. т;
 OBK_i – фактичний обсяг виробництва ковбасних виробів і-го виду, тис. т;

K_{Bi} – коефіцієнт виходу ковбас і-го виду із м'ясної сировини.

2. Обчислено потенційний (мінімальний для забезпечення потреб населення у продукції) обсяг виробництва м'яса і м'ясопродуктів (у перерахунку на м'ясо) переробними підприємствами за формулою:

$$OB_{П(М)} = ЧН_p \cdot РНМ \div 1000, \quad (2)$$

де $OB_{П(М)}$ – потенційний (мінімальний для забезпечення потреб населення у продукції) обсяг виробництва м'яса і м'ясопродуктів (у перерахунку на м'ясо) переробними підприємствами, тис. т;

$ЧН_p$ – чисельність населення Хмельницької області, тис. ос.;

$РНМ$ – раціональна норма споживання населенням м'яса і м'ясопродуктів (у перерахунку на м'ясо) в рік, кг/ос.

Таблиця 6

Результати вирівнювання ряду динаміки виробництва ковбасної продукції за видами переробними підприємствами Хмельницької області з розрахунку на одну особу за період 2000–2013 рр., кг

Вид продукції	Рівняння лінії тренду	Величина достовірності апроксимації (R^2)
Вироби з печінки (ліверні)	$Y = -0,001x + 0,1$	0,0473
Вироби варені, сосиски, сардельки	$Y = 0,13x + 1,8$	0,7468
Вироби напівкопчені	$Y = 0,0002x + 0,9$	0,00004
Вироби варено-копчені, напівсухі, сиров'ялені, сирокопчені	$Y = -0,003x + 0,4$	0,0255
Вироби копчено-запечені	$Y = 0,01x + 0,1$	0,5137
Вироби з конини	$Y = -0,003x + 0,3$	0,0637

Джерело: розраховано за даними Головного управління статистики у Хмельницькій області

Таблиця 7

Рівень використання виробничого потенціалу м'ясопереробних підприємств Хмельницької області

Показник	Рік					Відхилення, %	
	2000	2005	2011	2012	2013	2013 р. до 2000 р.	2013 р. до 2012 р.
Фактичний обсяг виробництва м'яса всіх видів, тис. т	40,4	12,4	12,4	11,7	14,4	-64,4	+23,0
У тому числі з розрахунку на одну особу, кг	28,0	9,0	9,4	8,9	11,0	-60,7	+23,5
Фактичний обсяг виробництва ковбасної продукції, тис. т	5,5	6,0	6,4	6,4	6,8	+22,7	+6,0
У тому числі з розрахунку на одну особу, кг	3,8	4,4	4,9	4,9	5,2	+35,6	+6,5
Загальний фактичний обсяг виробництва м'яса і м'ясопродуктів (у перерахунку на м'ясо), тис. т	46,1	18,5	18,6	18,0	21,1	-54,2	+17,4
У тому числі з розрахунку на одну особу, кг	31,9	13,5	14,1	13,7	16,1	-49,4	+18,0
Потенційний (мінімальний) обсяг виробництва м'яса і м'ясопродуктів (у перерахунку на м'ясо), тис. т	115,6	109,9	105,6	105,1	104,6	-9,6	-0,5
У тому числі з розрахунку на одну особу, кг	80,0	80,0	80,0	80,0	80,0	-	-
Рівень використання виробничого потенціалу підприємств, %	39,9	16,8	17,6	17,1	20,2	-19,7 в.п.	3,1 в.п.

Джерело: розраховано за даними Головного управління статистики у Хмельницькій області

3. Розраховано рівень використання виробничого потенціалу м'ясопереробних підприємств Хмельницької області (РВП_{ПП}) за формулою:

$$РВП_{ПП} = (OB_{\phi} \div OB_{П(М)}) \cdot 100\%. \quad (3)$$

Отримані результати обчислень наведено в табл. 7.

З даних табл. 7 видно, що у 2013 р. загальний фактичний обсяг виробництва м'яса і м'ясопродуктів (у перерахунку на м'ясо) переробним підприємствам Хмельницької області склав 21,1 тис. т і порівняно з 2000 р. зменшився на 25,0 тис. т, або на 54,2%. Це зумовлено зменшенням фактичного обсягу виробництва м'яса всіх видів на 26,0 тис. т, або на 64,4%, до величини 14,4 тис. т.

Висновки. Потенційний (мінімальний для забезпечення потреб населення у продукції) обсяг виробництва м'яса і м'ясопродуктів (у перерахунку на м'ясо) переробними підприємствами склав 104,6 тис. т, або на 11,0 тис. т (на 9,6%) менший проти 2000 р. унаслідок відповідного зменшення чисельності населення Хмельницької області. Як наслідок, рівень використання виробничого потенціалу м'ясопереробних підприємств у 2013 р. склав лише 20,2% і порівняно з 2000 р. зменшився на 19,7 пунктів.

Отже, для забезпечення ефективності виробництва кінцевого продукту необхідно організувати чітку взаємодію сільськогосподарських і переробних підприємств.

Література:

1. Авдеенко В.Н. Производственный потенциал промышленного предприятия / В.Н. Авдеенко, В.А. Котлов. – М. : Экономика, 1989. – 240 с.
2. Береславская В.А. Производственный потенциал в реализации конкурентоспособного развития предприятий / В.А. Береславская // Молочная промышленность. – 2005. – № 12. – С. 48.

3. Бірта Г.О. Товарознавство м'яса : [навч. посіб.] / Г.О. Бірта, Ю.Г. Бургу. – К. : Центр учбової літератури, 2011. – 164 с.
4. Калінеску Т.В. Критерії та показники оцінювання оновлення виробничого потенціалу підприємств АПК / Т.В. Калінеску, Н.А. Карамушко // Вісник Хмельницького національного університету. – 2009. – № 4. – Т. 2. – С. 29–33.
5. Россоха В.В. Формування і розвиток виробничого потенціалу аграрних підприємств / В.В. Россоха. – К. : Інститут аграрної економіки, 2009. – С. 398.
6. Свиноус І.В. Щодо проблеми конкурентоспроможності українських м'ясопродуктів / І.В. Свиноус // Економіка та управління АПК : зб. наук. праць. – Біла Церква, 2010. – Вип. 4(81). – С. 136–141.
7. Статистичний щорічник Хмельницької області за 2013 р. / За ред. Л.О. Хамської. – Хмельницький, 2014. – 402 с.

Косович О.В. Производство продукции мясоперерабатывающими предприятиями: уровень использования и оценка потенциала

Аннотация. В статье проведен анализ производства продукции мясоперерабатывающими предприятиями, осуществлены его оценка и уровень использования.

Ключевые слова: мясо, колбасные изделия, мясоперерабатывающие предприятия, животноводство, производство.

Kosovych O.V. Production of meat processing enterprises: the level of use and capacity assessment

Summary. The article analyzes the production of meat processing plants, made its assessment and level of use.

Keywords: meat, sausages, meat processing companies, livestock production.