

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ПОЛТАВСЬКА ДЕРЖАВНА АГРАРНА АКАДЕМІЯ**

МУЛЛЕР МАРИНА ВЯЧЕСЛАВІВНА



УДК 330. 341. 1: 637. 52

**ФОРМУВАННЯ ІННОВАЦІЙНОГО РОЗВИТКУ М'ЯСОПЕРЕРОБНИХ
ПІДПРИЄМСТВ**

08.00.04 – економіка та управління підприємствами
(за видами економічної діяльності)

АВТОРЕФЕРАТ

дисертації на здобуття наукового ступеня
кандидата економічних наук

Полтава – 2016

Дисертацією є рукопис.

Роботу виконано в Полтавській державній аграрній академії
Міністерства освіти і науки України.

Науковий керівник: доктор економічних наук, професор,
член-кореспондент НААН України
Макаренко Петро Миколайович,
Полтавська державна аграрна академія,
завідувач кафедри економіки підприємства.

Офіційні опоненти: доктор економічних наук, доцент,
Ксьонжик Ірина Володимирівна,
Миколаївський національний
аграрний університет,
доцент кафедри обліку і аудиту;

кандидат економічних наук,
Хорішко Катерина Сергіївна,
Дніпропетровський національний
університет залізничного транспорту
імені академіка Лазаряна, доцент
кафедри фінансів і економічної безпеки.

Захист дисертації відбудеться «30» червня 2016 року о 14 годині на засіданні спеціалізованої вченої ради К 44.887.01 у Полтавській державній аграрній академії за адресою: 36003, м. Полтава, ПДАА, вул. Г. Сковороди 1/3, навчальний корпус №4, конференц-зал, к. 417.

З дисертацією можна ознайомитися у бібліотеці Полтавської державної аграрної академії за адресою: 36003, м. Полтава, вул. Сковороди 1/3, навчальний корпус №2.

Автореферат розісланий 30 травня 2016 року.

Вчений секретар
спеціалізованої вченої ради



Т.В. Дядик

ЗАГАЛЬНА ХАРАКТЕРИСТИКА РОБОТИ

Актуальність теми. Необхідність формування високопродуктивного та конкурентоспроможного аграрно-промислового виробництва продукції харчування, об'єктивно вказує на нагальність переходу вітчизняних підприємств до інноваційної моделі розвитку, адже інноваційність є не стільки умовою, скільки вимогою часу. Проте інноваційний розвиток багатьох українських підприємств, в тому числі в сфері переробки м'яса, є вкрай слабким. М'ясопереробні підприємства є частиною ланцюга «виробництво – переробка – реалізація», тому знаходяться в прямій залежності від стану м'ясопродуктового виробництва загалом, яке передбачає головним завданням забезпечення внутрішньої потреби України м'ясом за рахунок власного виробництва, а отже, нарощування його обсягів, збільшення експорту та відмову від ввезення імпортного м'яса для внутрішніх потреб.

Більшість українських м'ясопереробних підприємств знаходяться в занепаді, не є конкурентоспроможними як на зовнішньому, так і на внутрішньому ринках, не розвиваються інноваційно. Негативні процеси, що наразі склалися в м'ясопродуктовому виробництві, не тільки гальмують інноваційний розвиток підприємств, а й перешкоджають євроінтеграційному вектору розвитку України.

Ці та інші проблеми потребують обґрунтування більш ефективних, дієвих механізмів й інструментів формування та забезпечення довготривалого інноваційного розвитку підприємств.

Інноваційний розвиток підприємств в різних аспектах досліджувався в наукових працях О. Адаменка, І. Борисової, О. Бронської, С. Вахнюка, В. Власової, О. Жихора, І. Журавкової, Н. Заглуміної, О. Іванченка, О. Ігнатенка, Е. Крилова, І. Ксьонжик, Т. Кужди, О. Кузьміна, М. Лизуненка, П. Макаренка, О. Мороз, А. Пантелейчука, Ю. Погорелова, І. Федулової, А. Череп, В. Яшкіної. Значний внесок у вирішення проблем функціонування м'ясопереробних підприємств внесли П. Березівський, Р. Логоша, Є. Майовець, В. Месель-Веселяк, П. Пуцентейло, В. Черданцев та інші.

В роботах вказаних авторів сформовано наукові основи інноваційного розвитку підприємств в системі агропромислового виробництва. Проте відзначаючи цінність вказаних напрацювань, потрібно відмітити, що ряд проблем залишаються не в повній мірі вирішеними. Зокрема, потребують подальших досліджень ряд теоретичних аспектів інноваційного розвитку, методичних засад його оцінки, обґрунтування і вибору та використання стратегічних альтернатив за типами інноваційного розвитку, удосконалення стратегічного управління інноваційним розвитком м'ясопереробних підприємств.

Важливість і значимість вищенаведених завдань зумовили вибір теми, її актуальність і практичну значимість.

Зв'язок роботи з науковими програмами, планами, темами.

Дисертаційна робота виконана відповідно до планів науково-дослідних робіт кафедри економіки підприємства Полтавської державної аграрної академії за темами «Розробити наукові напрямки організаційного, економічного, фінансового і соціального розвитку, управління та регулювання в агропромисловому комплексі, на галузевому рівні та в організаційно-правових формах ринкового господарювання» (0111U002780) та «Організаційно-економічний механізм формування конкурентоспроможності агропромислового комплексу» (номер державної реєстрації 0110U000835). Дисертантом обґрунтовано методичні аспекти вирішення наукової проблеми формування інноваційного розвитку та використання авторського підходу його оцінки для м'ясопереробних підприємств.

Мета і завдання дослідження. Метою дисертаційного дослідження є розробка теоретичних і методичних питань та практичних рекомендацій з формування і оцінки інноваційного розвитку м'ясопереробних підприємств.

Для досягнення поставленої мети були визначені та вирішувались наступні завдання:

- з'ясувати сутнісну характеристику понять: «інноватика», «новація», «інновація», «інноваційна діяльність», «інноваційний розвиток підприємств»;
- запропонувати класифікацію інновацій та визначити чинники інноваційного розвитку м'ясопереробних підприємств;
- розробити методику оцінки інноваційного розвитку м'ясопереробних підприємств;
- проаналізувати виробничо-економічну діяльність та стан інноваційного розвитку м'ясопереробних підприємств;
- обґрунтувати вибір та використання стратегічних альтернатив за типами інноваційного розвитку досліджуваних м'ясопереробних підприємств;
- удосконалити стратегічне управління інноваційним розвитком м'ясопереробних підприємств.

Об'єктом дослідження є процеси формування інноваційного розвитку та його оцінки в м'ясопереробних підприємств.

Предметом дослідження є сукупність теоретичних, методичних та прикладних положень формування і оцінки інноваційного розвитку м'ясопереробних підприємств.

Методи дослідження. Теоретичною та методичною основою дисертаційної роботи є базові положення економічної теорії, праці, розробки та дослідження вітчизняних та закордонних науковців, законодавчі та інші нормативно-правові акти України з питань функціонування м'ясопереробних підприємств. Дослідження базуються на системному підході, діалектичному методі пізнання, методології економічного аналізу та прогнозування, методах наукової абстракції, індукції та дедукції, аналізу й синтезу, логічному та історичному підходах до пізнання природи економічних явищ.

У процесі дослідження використані такі методи: *абстрактно-логічний* (теоретичні узагальнення і формулювання висновків, уточнення понять, що стосуються предмета дослідження); *порівняльного аналізу* (регіональні порівняння, співставлення показників економічної ефективності виробництва продукції окремих підприємств м'ясопереробної промисловості, оцінка прибутковості підприємств в динаміці); *структурного аналізу* (формування чинників інноваційного розвитку та уточнення системи показників оцінки інноваційного розвитку м'ясопереробних підприємств); *монографічний* (поглиблене вивчення стану та особливостей прояву чинників інноваційного розвитку); *статистико-економічний* (аналіз сучасного стану м'ясопереробних підприємств); *математичного моделювання* (метод визначення комплексної (інтегральної) оцінки конкурентоспроможності об'єктів маркетингу (у складі авторської моделі оцінки інноваційного розвитку м'ясопереробних підприємств)); *вибіркових досліджень* (опитування споживачів м'ясної продукції).

Інформаційною базою дослідження були: законодавчі та нормативно-правові акти України, матеріали Державної служби статистики України, Міністерства аграрної політики та продовольства України, Головного управління агропромислового розвитку Полтавської облдержадміністрації, Головного управління статистики у Полтавській області, матеріали власних соціологічних досліджень, наукові праці вітчизняних та закордонних учених, дані м'ясопереробних підприємств Полтавської області, інформаційні ресурси мережі Internet.

Наукова новизна одержаних результатів. До найвагоміших результатів дослідження, що розкривають зміст дисертації, характеризують її наукову новизну та виносяться на захист, належать такі:

вперше:

- запропоновано визначати рівень і тип («Інноваційний стратег», «Інноваційний послідовник», «Наслідувач інновацій», «Пізній наслідувач інновацій», «Консерватор») інноваційного розвитку м'ясопереробного підприємства згідно оціночного інтегрального коефіцієнта за запропонованою шкалою, який формується виходячи з аналізу його фінансового стану, інноваційної активності та потенціалу конкурентоспроможності.

удосконалено:

- поділ інновацій м'ясопереробних підприємств, який на відміну від існуючих, класифікується за ознаками глибини змін, нововведень у виробничі процеси і створення нового продукту на: радикальні процесові, поліпшуючі процесові, радикальні продуктові, поліпшуючі продуктові; та поділ чинників на загальні і специфічні, які стримують чи стимулюють інноваційний розвиток й за напрямом дії можуть бути: техніко-економічні, організаційно-управлінські, технологічні, юридичні, соціально-психологічні і маркетингові;

- сутність інноваційного розвитку підприємства, що на відміну від

існуючого, подає собою сукупність заходів та дій підприємства, що можуть охоплювати науково-дослідні та дослідно-конструкторські розробки, експериментальні дослідження, запозичення закордонного досвіду, опитування й анкетування споживачів тощо, та спрямовані на створення нової продукції (надання послуг), технології, покращення властивостей існуючої продукції з метою задоволення потреб споживачів, отримання прибутку, виходу на нові ринки;

дістали подальшого розвитку:

- пропозиції формування сировинної бази та передумови інноваційної діяльності м'ясопереробних підприємств в напрямі підвищення ефективності виробництва (зростання приросту живої ваги (маси) та пошук напрямів зниження його собівартості); модернізація виробництва вирощування тварин; пошук альтернативних джерел фінансування і кредитування галузі; вирішення проблеми взаємовідносин між постачальниками та переробниками сировини; протекціоністська політика держави стосовно вітчизняного виробника та стимулювання експорту; визначення єдиних «правил гри» для всіх учасників ринку м'яса, який є одним з крупних ринків продовольчих товарів;

- рекомендації щодо формування стратегічних альтернатив в напрямі підвищення якості і ефективності виробництва та збереження і зростання долі споживчого ринку м'яса і м'ясопродуктів для ТОВ «Глобинський м'ясокомбінат», ПАТ «Кременчукм'ясо», КП «Полтавський м'ясокомбінат», ТОВ «Фірма «Заря», що мають різні типи інноваційного розвитку.

- шляхи удосконалення стратегічного управління інноваційною діяльністю м'ясопереробних підприємств в напрямі створення відповідних служб управління інноваціями у віртуальному форматі, використання інструментів антикризового маркетингу, впровадження нових інформаційних технологій і систем на споживчому ринку, бенчмаркінгу, внутріфірмового планування інновацій.

Практичне значення одержаних результатів полягає у тому, що теоретичні, методичні та прикладні дослідження можуть бути використані м'ясопереробними підприємствами у процесі формування і оцінки інноваційного розвитку.

Зокрема, для ТОВ «Глобинський м'ясокомбінат» запропоновано і прийнято до впровадження методику оцінки інноваційного розвитку, стратегічну альтернативу проникнення на нові ринки, диверсифікації і співробітництва, маркетингову стратегію використання ВАР-моделі, впровадження нових технологій, підвищення якості продукції (довідка №155 від 15.12.2015 р.).

Для ТОВ «Фірма «Заря», яке за типом інновацій є «Консерватором», запропоновано методику оцінки інноваційного розвитку, а також перехід на стратегію виживання, скорочення і жорсткої економії ресурсів, перегляд товарної і цінової політики, контролю якості продукції (довідка №32 від

03.11.2015).

Матеріали дослідження використовуються також у навчальному процесі Полтавської державної аграрної академії у ході викладання дисциплін «Стратегічний менеджмент», «Економіка підприємства» (довідка № 01-06/139 від 31.12.2015 р.).

Результати дисертаційного дослідження та пропозиції щодо впровадження порядку оцінки інноваційного розвитку м'ясопереробних підприємств, заслухані, схвалені та рекомендовані до впровадження спеціалістами Головного управління агропромислового розвитку Полтавської обласної державної адміністрації (довідка № 01-14/130 від 03.11.2015).

Особистий внесок здобувача. Положення, що викладені в дисертації й виносяться на захист, розроблені автором особисто. Серед тих, які виконані у співавторстві, в дисертації використані лише ті положення, що є результатом досліджень здобувача та при погодженні зі співавторами.

Апробація результатів дослідження. Результати досліджень автора за темою дисертаційної роботи оприлюднені на міжнародних, всеукраїнській та вузівській науково-практичних конференціях, зокрема на: Всеукраїнській науково-практичній інтернет-конференції «Формування і розвиток ринку продукції АПК» (м. Полтава, 20 березня 2013 р.); конференції професорсько-викладацького складу Полтавської державної аграрної академії по результатах наукових досліджень (м. Полтава, 29-30 травня 2013 р.), IX Всеукраїнській науково-практичній конференції «Перший крок у науку» (м. Луганськ, 28 лютого 2014 р.), Міжнародній науково-практичній інтернет-конференції «Напрями економічного розвитку, управління та регулювання в АПК» (м. Полтава, 15 квітня 2014 р.), VI Міжнародній конференції «Ведення агробізнесу в Україні: перспективи 2015 року» (м. Київ, 04 грудня 2014 р.).

Публікації. Основні результати дисертації опубліковано у 8 наукових працях, у тому числі 4 статтях, надрукованих у фахових виданнях, 1 стаття – у закордонному виданні, 3 – в інших виданнях. Загальний обсяг публікацій складає 10,4 друк. арк., з яких 7,8 належать особисто автору.

Обсяг та структура дисертаційної роботи. Загальний обсяг дисертаційної роботи становить 213 сторінок, з яких – 177 сторінок основного тексту. Робота складається зі вступу, трьох розділів, висновків, списку використаних джерел і додатків. Дисертація містить 36 таблиць, 28 рисунків, списку використаних джерел, що налічує 198 найменувань (21 сторінка) та 9 додатків, розміщених на 13 сторінках.

ОСНОВНИЙ ЗМІСТ РОБОТИ

У першому розділі – «Теоретичні засади формування інноваційного розвитку м'ясопереробних підприємств» – розглянута сутнісна

характеристика понять, класифікація інновацій та чинників інноваційного розвитку, методичні аспекти його оцінки в м'ясопереробних підприємств.

Збільшення ролі інновацій у господарській діяльності підприємства обумовило розвиток нової галузі науки – інноватики, яка вивчає закономірності процесів розвитку, формування новацій, нововведень, механізмів управління змінами, подолання опору нововведенням, адаптації до них людини, використання та поширення інноваційних потоків, інноваційної діяльності, їх вплив на сферу конкуренції, на розвиток суспільства в цілому. Інноватика як наука оперує такими поняттями, як «новація», «нововведення», «інновація», «інноваційна діяльність». У сучасних умовах серед науковців можна виділили чотири підходи до трактування категорії «інновація»: як результат у вигляді нової технології, виробу, методу (об'єктний підхід), як процес впровадження певних змін (процесний підхід), як зміни в діяльності підприємства (трансформаційний підхід), як спосіб більш ефективного використання ресурсів (ресурсний підхід).

В роботі запропоновано п'ятий підхід – синергічний, що поєднує всі підходи та посилює їх. Інновацію слід розглядати як результат інноваційної діяльності, процес впровадження нового, як зміну та спосіб максимально ефективного використання ресурсів на абсолютно усіх стадіях, процесах, ланках виробництва за допомогою добре організованої, систематичної роботи, в основі якої лежать нові знання і є потенціал для подальших нововведень. Саме синергічний підхід найбільш відповідає сьогоденню та покликаний ефективно використовувати ресурси, ефективно вести господарську діяльність.

Інновації є основою та складовою частиною іншої категорії інноватики – «інноваційного розвитку». Інноваційний розвиток включає в себе процес від генерації ідеї до комерціалізованого результату – інновації (рис. 1).

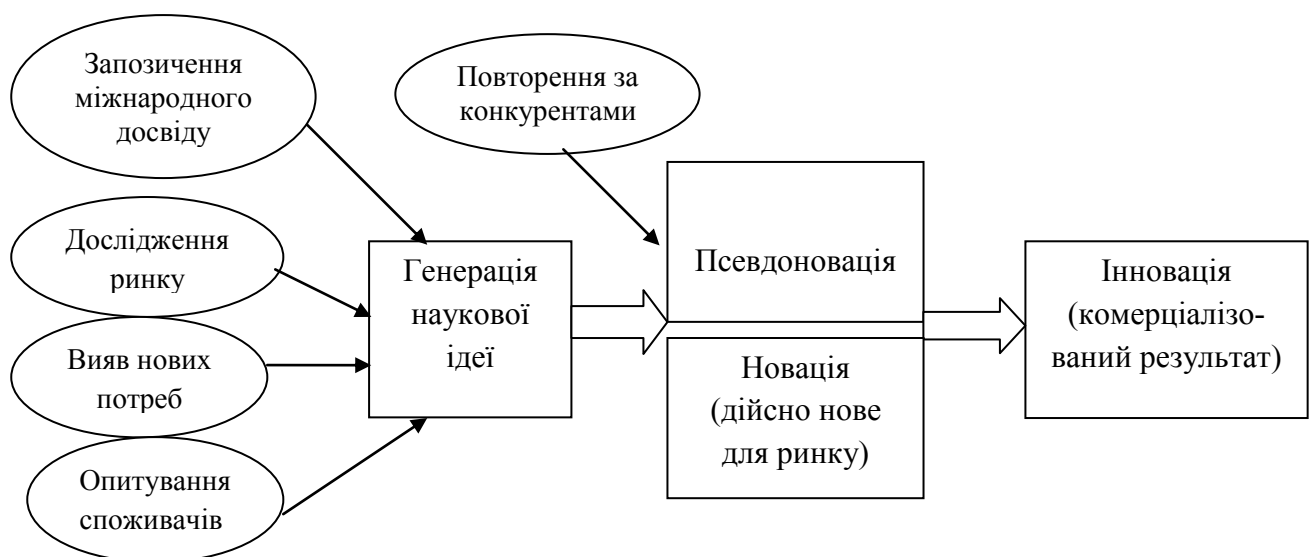


Рис. 1. Процес інноваційного розвитку на підприємстві

Сутність інноваційного розвитку полягає у сукупності заходів та дій підприємства, що можуть охоплювати науково-дослідні та дослідно-конструкторські розробки, експериментальні дослідження, запозичення закордонного досвіду, опитування й анкетування споживачів тощо, та спрямовані на створення нової продукції (надання послуг), технології, покращення властивостей існуючої продукції з метою задоволення потреб споживачів, отримання прибутку, виходу на нові ринки.

Для м'ясопереробних підприємств слід використовувати комплексний порядок оцінки інноваційного розвитку (рис. 2).

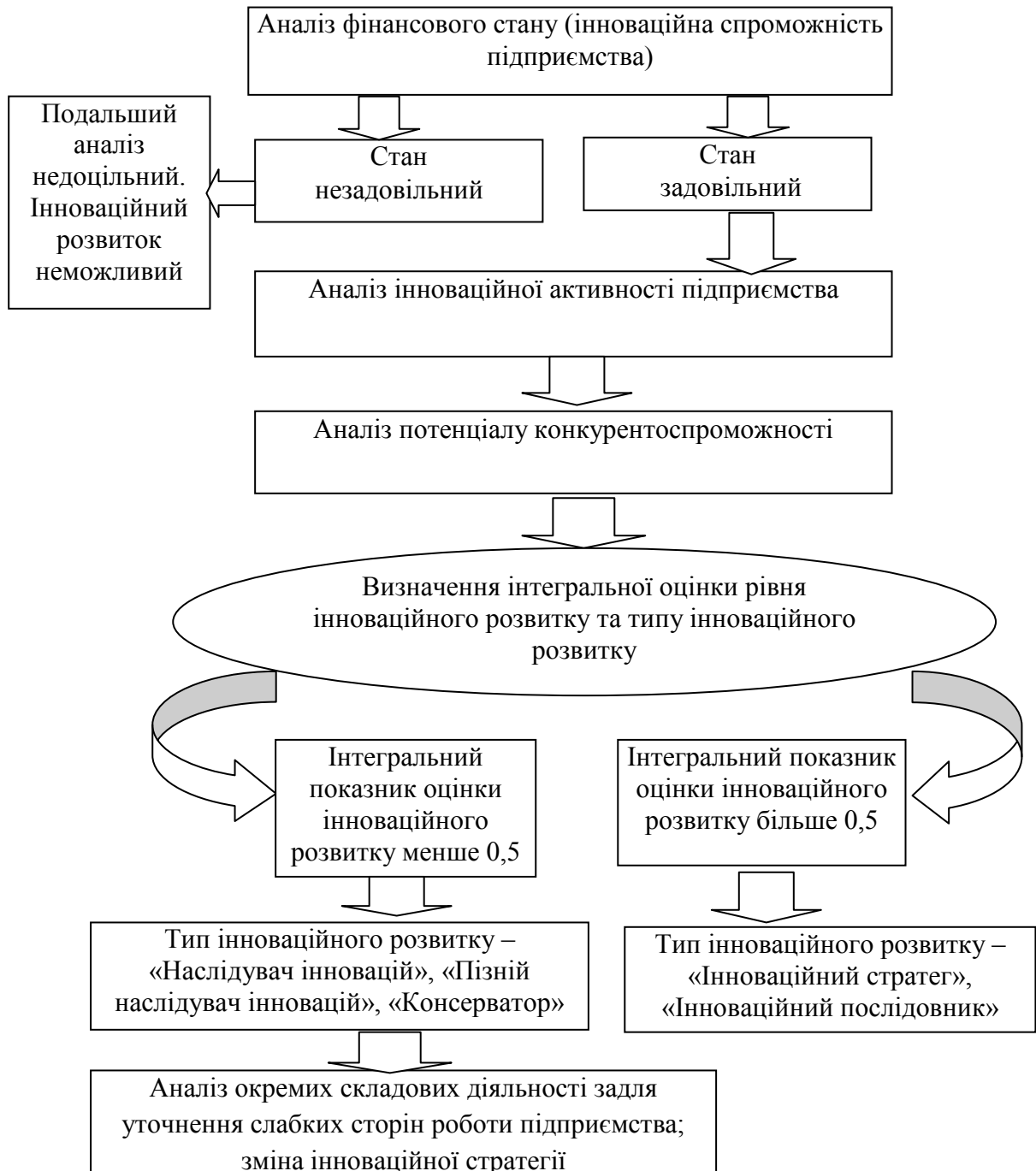


Рис. 2. Порядок оцінки інноваційного розвитку м'ясопереробного підприємства

Порядок передбачає: аналіз інноваційної спроможності підприємства, тобто визначення реального фінансового стану підприємства та спроможності займатися інноваційною діяльністю; аналіз інноваційної активності підприємства, тобто визначення умов для здійснення інноваційних розробок, наукових кадрів на підприємстві, успішності інноваційних розробок; аналіз потенціалу конкурентоспроможності, тобто успішність та конкурентоздатність продукції підприємства серед товарів конкурентів.

У дисертації запропоновано комплексну оцінку рівня інноваційного розвитку (O_{IP}) визначати за формулою:

$$O_{IP} = \sqrt[3]{I_c \times I_a \times P_k}, \quad (1)$$

де: O_{IP} – комплексна оцінка інноваційного розвитку; I_c – інноваційна спроможність; I_a – інноваційна активність; P_k – показник конкурентоспроможності підприємства.

Визначати рівень і тип («Інноваційний стратег», «Інноваційний послідовник», «Наслідувач інновацій», «Пізній наслідувач інновацій», «Консерватор») інноваційного розвитку м'ясопереробного підприємства необхідно за оціночним інтегральним коефіцієнтом і запропонованою шкалою, які формуються виходячи з аналізу фінансового стану підприємства, інноваційної активності та потенціалу його конкурентоспроможності.

У відповідності із запропонованою шкалою, при рівні 0,75-1, підприємство належить до типу інноваційного розвитку «Інноваційний стратег». Це підприємства з високими показниками інноваційної спроможності, активності та потенціалом конкурентоспроможності, характеризуються активними науково-дослідними та дослідно-конструкторськими розробками; мають стійку позицію на ринку та першими впроваджують інновації.

При рівні 0,55-0,75, підприємства належать до типу «Інноваційний послідовник» та характеризуються достатньо високим рівнем розвитку та фінансового стану, як правило, самостійно не здійснюють розробок та пошуків, «купають» інновації, повторюють за лідерами.

Рівень 0,4-0,55 вказує на тип підприємства «Наслідувач інновацій». Такі підприємства повторюють за конкурентами згодом через низьку інноваційну культуру та недостатню інноваційну спроможність; особливої конкуренції на ринку не становлять.

«Пізній наслідувач інновацій» знаходиться в межах 0,25-0,4; для нього є характерним повторення за конкурентами згодом через низьку інноваційну культуру та недостатню інноваційну спроможність. Орієнтуються на мінімальний попит та відсутність нереалізованих запасів продукції; не розвиваються інноваційно.

Рівень 0,1-0,25 має «Консерватор» – ці підприємства виробляють ту продукцію, яка випускалася вже тривалий час, не враховуючі потреби споживачів та дії конкурентів; інноваційний розвиток відсутній.

Дана методика оцінки інноваційного розвитку є універсальною та може бути застосована до переробних підприємств будь-якої спеціалізації харчової промисловості.

Одержані теоретико-методичні узагальнення та висновки дають можливість оцінити інноваційний розвиток та стан виробничо-економічної діяльності м'ясопереробних підприємств та дозволяють сформулювати пропозиції щодо формування стратегічних альтернатив та управління інноваційним розвитком м'ясопереробних підприємств.

У другому розділі – **«Рівень інноваційного розвитку та стан виробничо-економічної діяльності м'ясопереробних підприємств»** – проведено аналіз сировинної бази м'ясопереробних підприємств та визначено рівень їх інноваційного розвитку, а також встановлено економічну ефективність виробництва продукції м'ясопереробних підприємств Полтавської області.

Економічний стан м'ясопереробних підприємств знаходиться в прямій залежності від наявності сировинної бази. По всіх категоріях аграрних господарств зберігається тенденція збільшення обсягів реалізації худоби та птиці на переробні підприємства, але на сьогодні частину м'яса для переробки ряд підприємств імпортує. Останній порівняно із вітчизняним виробництвом має більш низькі ціни, але недостатньо високу якість, що негативно впливає на кінцеву продукцію м'ясопереробних підприємств.

Для вітчизняних виробників м'яса основними задачами є: підвищення ефективності виробництва (зростання приросту живої ваги (маси) та пошук напрямів зниження його собівартості); модернізація виробництва по вирощуванню тварин; пошук альтернативних джерел фінансування і кредитування виробництва м'яса; вирішення проблеми взаємовідносин між постачальниками та переробниками сировини; протекціоністська політика держави стосовно вітчизняного виробника та стимулювання експорту; визначення єдиних «правил гри» для всіх учасників ринку м'яса, який є одним з крупних ринків продовольчих товарів.

Виробнича структура м'ясопереробної галузі нараховує більше 3,5 тисяч підприємств, на яких зайнято понад 70 тисяч осіб. Форма власності підприємств – переважно приватна. Товарний асортимент м'ясопереробних підприємств включає: м'ясо, м'ясні напівфабрикати, м'ясні консерви та ковбасні вироби, які забезпечують від 70 до 95 % прибутку та асортиментний ряд яких коливається в межах від 50 до 290 найменувань.

У загальній структурі споживання м'яса на частку ковбасних виробів припадає 40 %. З них 34 % – споживання варених ковбас і 30 % – сосисок та сардельок. За підсумками 2014 р. в Україні вироблено 6,5 кг ковбасних виробів на одну особу, що на 10 % більше відповідного показника за 2009 р.

Сучасний стан м'ясопереробних підприємств показує низький рівень їх інноваційної активності. Так, у середньому за 2012-2014 рр. інноваційною діяльністю у промисловості займалися 1609 підприємств, або 14,6 %

обстежених промислових підприємств, у тому числі здійснювали технологічні інновації – 8,8 %, продуктові – 1,6 %.

Основним джерелом фінансування інноваційних витрат залишаються власні кошти підприємств – 6540,3 млн. грн (або 85 % загального обсягу витрат на інновації). Кошти державного бюджету отримали 9 підприємств, місцевих бюджетів – 12, загальний обсяг яких становив 349,8 млн. грн; кошти вітчизняних інвесторів отримали 6 підприємств, іноземних – 11, загалом їхній обсяг становив 146,9 млн. грн (1,9 %); кредитами скористалося 39 підприємств, обсяг яких становив 561,1 млн. грн (7,3 %).

Аналіз використання інновацій м'ясопереробними підприємствами Полтавської області показав досить різні типи інноваційного розвитку (табл. 1).

Найвищу оцінку інноваційного розвитку отримав ТОВ «Глобинський м'ясокомбінат» – 0,7. Тип інноваційного розвитку – «Інноваційний стратег». Розвиваючись в інноваційному напрямі, воно є найбільш конкурентоспроможним серед інших м'ясопереробних підприємств: оцінка потенціалу конкурентоспроможності (1). Проте оцінка інноваційної спроможності (0,35) вказує на те, що підприємству необхідно покращувати свою фінансово-господарську діяльність.

Таблиця 1

Комплексна оцінка інноваційного розвитку м'ясопереробних підприємств Полтавської області

Підприємство	Інновацій- на спромож- ність	Іннова- ційна актив- ність	Показник конкурен- тоспро- можності	Оцінка інновацій- ного розвитку	Тип інноваційного розвитку
КП «Полтавський м'ясокомбінат»	0,22	0,41	0,6	0,38	«Пізній наслідувач інновацій»
ТОВ «Фірма «Заря»	0	х	х	х	«Консерватор»
ПАТ «Кременчук- м'ясо»	0,35	0,74	0,9	0,61	«Інноваційний послідовник»
ТОВ «Глобинський м'ясокомбінат»	0,35	0,98	1	0,7	«Інноваційний стратег»

Друге місце за оцінкою інноваційного розвитку посідає ПАТ «Кременчукм'ясо» (оцінка 0,61), тип інноваційного розвитку – «Інноваційний послідовник». Потенціал конкурентоспроможності є високим, проте інноваційна активність поступається лідеру ринку Полтавської області. Це пояснюється тим, що керівництво підприємства прийняло рішення про

часткову відмову від власних розробок та пошуків, на користь купівлі «зовнішніх знань» та готової техніки, технології тощо.

Третє місце в області займає КП «Полтавський м'ясокомбінат» з оцінкою інноваційного розвитку 0,38, тип інноваційного розвитку – «Пізній наслідувач інновацій». Проте через застаріле та спрацьоване обладнання, брак спеціалістів науково-технічної сфери, підприємство не чинить особливої конкуренції в галузі. Інноваційний розвиток є слабким. Це потребує аналізу окремих складових діяльності задля уточнення слабких сторін роботи підприємства та зміну інноваційної стратегії.

Аналіз господарської діяльності ТОВ «Фірма «Заря» свідчить про збиткову роботу підприємства в останні роки. Оцінка інноваційної спроможності підприємства дорівнює нулю, підприємство є «консерватором». Згідно авторської комплексної моделі оцінки інноваційного розвитку подальший аналіз недоцільний і неможливий. Підприємству слід негайно покращувати свій фінансово-економічний стан, виходити в позитивну рентабельність та розвиватися інноваційно. Потребує змін також інноваційна стратегія підприємства.

Аналіз економічної ефективності виробництва продукції м'ясопереробної галузі Полтавської області лежить в площині аналізу господарської діяльності підприємств загалом. Успішно розвивається ТОВ «Глобинський м'ясокомбінат»: підприємство нарощує майновий стан, ефективно використовує кошти тощо. Так, власний капітал 2014 р. збільшився порівняно з 2012 р. на 90,5 %. Головним його конкурентом є ПАТ «Кременчукм'ясо» з чисельністю працівників 1639 осіб. Проте за результатами 2014 року показники прибутковості та рентабельності на обох підприємствах-лідерах знизилися. Так, чистий збиток ТОВ «Глобинський м'ясокомбінат» склав 150651 тис. грн, а ПАТ «Кременчукм'ясо» отримало збитки у розмірі 1386 тис. грн. Значно гіршою є ситуація на КП «Полтавський м'ясокомбінат»: підприємство має заборгованості, показник фондівдачі знижується. Встановлено, що небезпечна тенденція склалася у ТОВ «Фірма «Заря»: підприємство у 2013 р. отримало збитки у розмірі 375 тис. грн, діяльність є нерентабельною (-0,05). Для подальшого існування на ринку м'ясних продуктів підприємству слід мінімізувати витрати та знижувати собівартість продукції.

У третьому розділі – **«Формування і ефективність впровадження стратегічних альтернатив та управління інноваційним розвитком м'ясопереробних підприємств»** – обґрунтовано вибір і впровадження стратегічних альтернатив, удосконалено стратегічне управління інноваційним розвитком м'ясопереробних підприємств.

Встановлено, що стратегічні альтернативи підприємства – це комплекс стратегій, спрямованих на досягнення цілей, що надають різні можливості та характеризуються різними витратами і результатами.

Схема вибору стратегічних альтернатив, на відміну від існуючих,

ґрунтується на аналізі стратегій, що використовуються підприємствами задля визначення досягнутого рівня розвитку та розробки організаційно-економічних заходів покращення інноваційного розвитку (рис. 3).

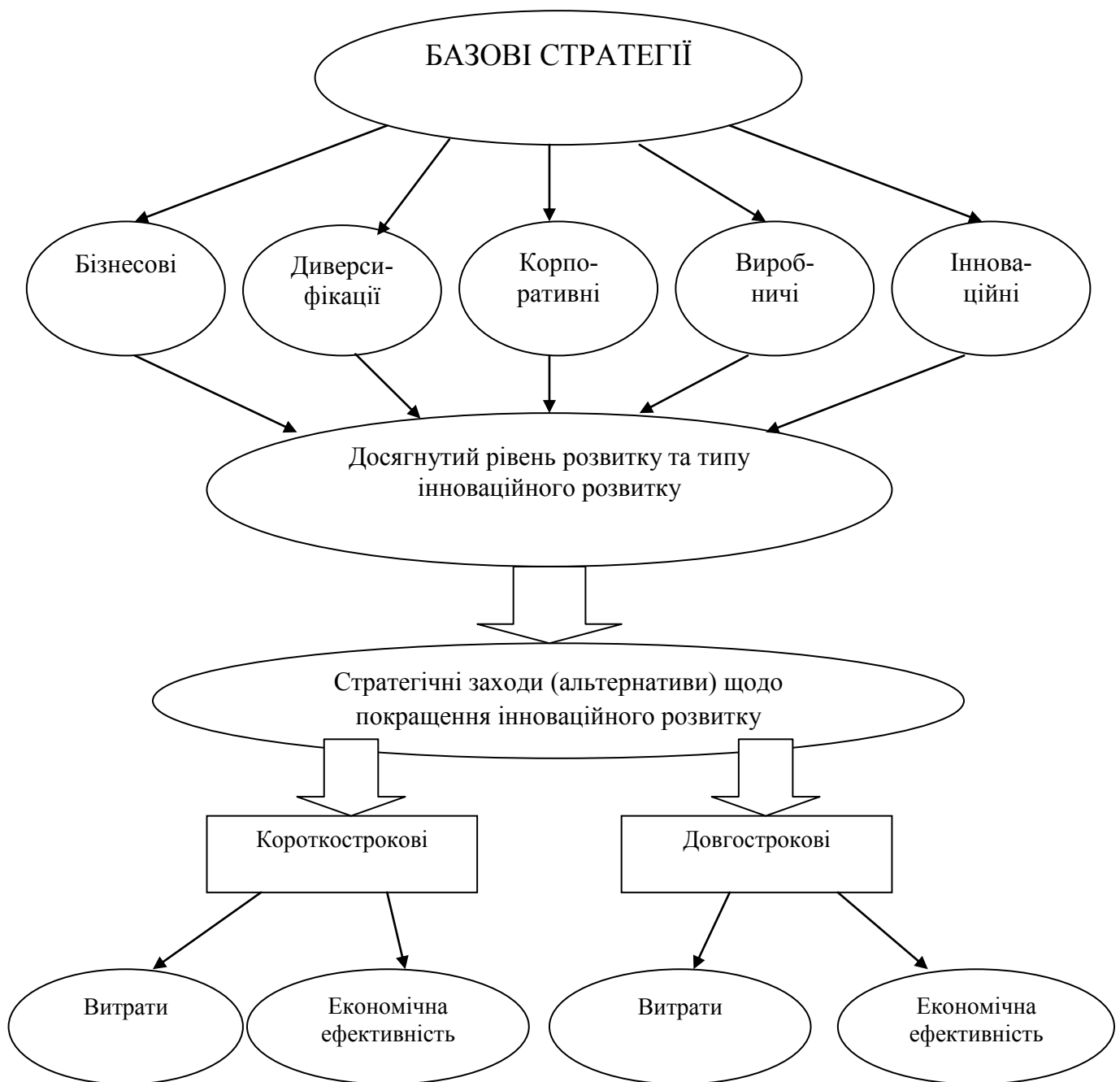


Рис. 3. Алгоритм вибору стратегічних альтернатив інноваційного розвитку у м'ясопереробних підприємствах

В результаті аналізу досягнутого рівня розвитку у м'ясопереробних підприємствах Полтавської області було виявлено, що найвищий рівень інноваційного розвитку має ТОВ «Глобинський м'ясокомбінат», тип інноваційного розвитку – «Інноваційний стратег» – вертикально-інтегроване підприємство у складі групи компаній «Глобіно», що має ознаки класичної

продуктово-асортиментної диверсифікації з диференціацією товару та обрало наступальний тип інноваційної стратегії.

Друге місце за рівнем досягнутого інноваційного розвитку у Полтавській області займає ПАТ «Кременчукм'ясо», тип інноваційного розвитку – «Інноваційний послідовник», що використовує у своїй діяльності стратегію зростання, розвитку ринку, розвитку продукту, маркетингову диверсифікацію. Проте інноваційна стратегія «за нагодою» потребує стратегічних заходів щодо покращення.

Встановлено, що низький рівень розвитку має КП «Полтавський м'ясокомбінат», тип інноваційного розвитку – «Пізній наслідувач інновацій» – диверсифіковане підприємство, яке використовує стратегію диференціації, вузької спеціалізації та проявляє елементи захисної інноваційної стратегії.

Аналіз показав дуже низький рівень розвитку у ТОВ «Фірма «Заря», тип інноваційного розвитку – «Консерватор». Підприємство проявляє елементи стратегії скорочення, орієнтується на мінімальний попит. Також використовує традиційну інноваційну стратегію, яка уникає власне інноваційної поведінки, що потребує стратегічних заходів щодо покращення ситуації у ТОВ «Фірма «Заря».

Впровадження стратегічних альтернатив слід розпочати із здійснення першочергових заходів, що дозволять отримати економічний ефект та стануть підґрунтям їх інноваційного розвитку:

- для «інноваційних стратегів» (ТОВ «Глобинський м'ясокомбінат»): стратегія зростання, стратегії лідера, маркетингова стратегія використання ВАМ-моделі, підвищення якості продукції за рахунок впровадження нових технологій;

- для «інноваційних послідовників» (ПАТ «Кременчукм'ясо»): інтенсифікація виробництва, маркетингова стратегія флангової атаки лідера, створення додатку в смартфонах;

- для «пізніх наслідувачів інновацій» (КП «Полтавський м'ясокомбінат»): стратегія стабілізації, стратегія виживання, створення віртуальних робочих місць, «знімання вершків» і відхід з ринку, поступове закриття неприбуткових виробництв (стратегія реструктуризації виробництва), стратегії фахівця (спеціалізації або концентрації на певному сегменті), нішова стратегія (патієнтна);

- для «консерваторів» (ТОВ «Фірма «Заря»): стратегія виживання, стратегія контролю якості, стратегія скорочення, жорстка економія ресурсів, перегляд товарної та цінової політики.

Стратегічне управління м'ясопереробних підприємств варто здійснювати, виходячи із визначених типів інноваційного розвитку:

- для «інноваційних стратегів» (ТОВ «Глобинський м'ясокомбінат»): проникнення на нові ринки, диверсифікація, співробітництво, стратегія зовнішнього розвитку, створення міжнародного стратегічного альянсу,

створення у межах вертикально – інтегрованого виробництва науково-консалтингового центру;

– для «інноваційних послідовників» (ПАТ «Кременчукм'ясо»): проникнення на нові ринки, диверсифікація, співробітництво, стратегія зовнішнього розвитку, стратегія планування інновацій, стратегія фокусування на «дешевому» сегменті ринку; проникнення на нові ринки, диверсифікація, співробітництво, стратегія зовнішнього розвитку, стратегія планування інновацій, стратегія фокусування на «дешевому» сегменті ринку;

– для «пізніх наслідувачів інновацій» (КП «Полтавський м'ясокомбінат»): стратегія злиття, стратегія пошуку «загарбника», стратегія антикризового маркетингу, розвиток антикризового маркетингу, створення відділу стратегічного управління інноваціями, створення додатку в смартфонах;

– для «консерваторів» (ТОВ «Фірма «Заря»): стратегія пристосування, стратегія розширення каналів дистрибуції, вертикальна інтеграція, стратегія особливого становища у мережі магазинів «Молоко», злиття з конкурентом.

Таким чином, наявність сформованої стратегії підвищуватиме адаптивну готовність підприємства до непередбачених змін, демонструючи зв'язок між функціональними підрозділами підприємства, сприятиме обґрунтованому управлінню.

ВИСНОВКИ

Результати дисертаційної роботи дали змогу узагальнити низку теоретичних положень та розробити практичні рекомендації щодо формування інноваційного розвитку м'ясопереробних підприємств. Виконане наукове дослідження дозволяє сформулювати такі висновки:

1. З'ясовано, що економічна категорія «інноваційний розвиток» оперує такими поняттями, як «новації», «інновації», «інноваційна діяльність». Сутність інноваційного розвитку підприємства подає собою сукупність заходів та дій підприємства, що можуть охоплювати науково-дослідні та дослідно-конструкторські розробки, експериментальні дослідження, запозичення закордонного досвіду, опитування й анкетування споживачів тощо, та спрямовані на створення нової продукції (надання послуг), технології, покращення властивостей існуючої продукції з метою задоволення потреб споживачів, отримання прибутку, виходу на нові ринки.

2. Доведено, що класифікація інновацій допомагає підприємствам обрати саме той тип інновацій, в якому є потреба. Поділ інновацій м'ясопереробних підприємств класифікується за ознаками глибини змін, нововведень у виробничі процеси і створення нового продукту на: радикальні процесові, поліпшуючі процесові, радикальні продуктові, поліпшуючі продуктові; поділ чинників на загальні і специфічні, які стримують чи стимулюють інноваційний розвиток й за напрямом дії можуть бути: техніко-економічні, організаційно-

управлінські, технологічні, юридичні, соціально-психологічні і маркетингові.

3. Для визначення інноваційного розвитку м'ясопереробних підприємств слід використовувати порядок оцінки інноваційного розвитку, що передбачає інноваційну спроможність підприємства, інноваційну активність та потенціал конкурентоспроможності. Також остаточна оцінка інноваційного розвитку вказує на інноваційний тип підприємства – «Інноваційний стратег», «Інноваційний послідовник», «Наслідувач інновацій», «Пізній наслідувач інновацій», «Консерватор». Даний алгоритм оцінки інноваційного розвитку є універсальним та може бути застосований до підприємств будь-якої спеціалізації.

4. На основі авторського алгоритму оцінки інноваційного розвитку встановлено, що ТОВ «Глобинський м'ясокомбінат» є практично еталонним підприємством, тип інноваційного розвитку – «інноваційний стратег». Встановлено, що дещо поступається йому ПАТ «Кременчукм'ясо» – «інноваційний послідовник». Виявлено, що інноваційний розвиток КП «Полтавський м'ясокомбінат» є близьким до середнього – тип інноваційного розвитку «пізній наслідувач інновацій». ТОВ «Фірма «Заря» є «консерватором» та не розвивається в інноваційному напрямі взагалі. Результати дослідження економічної ефективності виробництва продукції м'ясопереробних підприємств Полтавської області вказують на успішний розвиток ТОВ «Глобинський м'ясокомбінат»: підприємство нарощує майновий стан, ефективно використовує кошти тощо. Головним його конкурентом є ПАТ «Кременчукм'ясо». Проте за результатами 2014 року показники прибутковості та рентабельності на обох підприємствах-лідерах знизилися. Зниження показника норми прибутку до -0,11 за 2014 р. у ТОВ «Глобинський м'ясокомбінат» є негативним. Завжди успішне ПАТ «Кременчукм'ясо» за результатами роботи 2014 р. отримало збиток у розмірі 1386 тис. грн. Значно гіршою є ситуація на КП «Полтавський м'ясокомбінат»: підприємство має заборгованості, показник фондівіддачі знижується. Показники господарської діяльності підприємства також показують небезпечні тенденції: знижується показник коефіцієнту прогнозу банкрутства: у 2014 р. його значення склало -0,25; наразі дебіторська заборгованість є більшою за кредиторську, що є негативним явищем для підприємства (для прикладу, ще у 2008 р. підприємство не мало заборгованості взагалі); коефіцієнт абсолютної ліквідності за увесь період дослідження є нижчим нормативного значення, що вказує на неможливість підприємства негайно погасити поточні зобов'язання. Встановлено, що небезпечна тенденція склалася у ТОВ «Фірма «Заря» – підприємство у 2014 р. отримало збитки у розмірі 375 тис. грн, діяльність є нерентабельною.

5. Стратегічні альтернативи м'ясопереробних підприємств диференціюються за типами їх інноваційного розвитку та подають різні можливості виробникам щодо їх виробничого і ринкового функціонування.

Вибір і впровадження стратегічних альтернатив слід розпочинати індивідуально за визначеним типом інноваційного розвитку та здійснювати першочергові заходи, які дозволять отримати економічний ефект і стануть підґрунтям удосконалення стратегічного управління м'ясопереробного підприємства.

6. Для м'ясопереробних підприємств формування основних напрямів стратегічного управління інноваційною діяльністю залежить від встановлення їх інноваційного розвитку та передбачає для управлінського персоналу у віртуальному форматі здійснювати розробку і реалізацію стратегії підприємства, зведення напрацювань у проекти рішень, аналіз ефективності існуючої стратегії, прогнозування еволюції підприємства тощо. Крім того, важливим напрямом удосконалення стратегічного управління інноваційним розвитком для м'ясопереробних підприємств є запровадження системи внутрішньофірмового планування. Останнє складається з окремих фаз, стадій і етапів та знаходяться у тісному взаємозв'язку і здійснюються у постійно повторювальній послідовності, утворюючи специфічні планові цикли.

СПИСОК ОПУБЛІКОВАНИХ ПРАЦЬ ЗА ТЕМОЮ ДИСЕРТАЦІЇ

Статті у наукових фахових виданнях:

1. Муллер М.В. Теоретичні аспекти інноваційного розвитку підприємств / М.В. Муллер // Наукові праці Полтавської державної аграрної академії. Вип. 2 (5) – Т. 3. – Полтава: ПДАА. – 2012. – С. 209-213.
2. Муллер М.В. Державна політика розбудови та підтримки інноваційної діяльності в Україні / М.В. Муллер // Наукові праці Полтавської державної аграрної академії. Вип. 2 (7) – Т. 1. – Полтава: ПДАА. – 2013. – С. 205-212.
3. Муллер М.В. Оцінка інноваційного розвитку м'ясопереробних підприємств / М.В. Муллер // Наукові праці Полтавської державної аграрної академії. Вип. 2 (9). – Полтава: ПДАА. – 2014. – С. 213-220.
4. Муллер М.В. Формування стратегічних альтернатив інноваційного розвитку м'ясопереробних підприємств / П.М. Макаренко, М.В. Муллер // Науковий вісник Херсонського державного аграрного університету. – 2015. – № 15 (2). – С.63-66. (*Автору належить ідея розробки алгоритму вибору стратегічних альтернатив інноваційного розвитку*).

Публікації в зарубіжних виданнях:

5. Муллер М.В. Проблемы предприятий по переработке сельскохозяйственной продукции в контексте инновационного развития / М.В. Муллер // Научно-теоретический и практический журнал Казахстана «Оралдын ғылым жаршысы». Вып. 36 (115), 2014 г. – С. 85-93.

В інших виданнях:

6. Муллер М.В. Розбудова інноваційної діяльності в організаційних структурах економіки / М.В. Муллер // Матеріали Міжнародної науково-практичної Інтернет-конференції [Напрями економічного розвитку, управління та регулювання в АПК]. Тези доповідей. – Полтава: РВВ ПДАА, 2014. – С. 39-41.

7. Муллер М.В. Щодо сутності термінологічності понять теорії інновацій / М.В. Муллер // Матеріали конференції професорсько-викладацького складу по результатах наукових досліджень за 2012 рік. Тези доповідей – Полтава, 2013. – С. 81-84.

8. Муллер М.В. Фактори стримання та стимулювання інноваційно-спрямованої діяльності підприємств / М.В. Муллер, О.А. Кодак // Матеріали ІХ Всеукраїнської науково-практичної конференції «Перший крок у науку». Том 1. – Луганськ 2014. – С. 273-278. *(Автору належить розробка заходів стимулювання інновацій на підприємствах).*

АНОТАЦІЯ

Муллер М.В. Формування інноваційного розвитку м'ясопереробних підприємств. – Рукопис.

Дисертація на здобуття наукового ступеня кандидата економічних наук за спеціальністю 08.00.04 – економіка та управління підприємствами (за видами економічної діяльності). – Полтавська державна аграрна академія, Полтава, 2016.

Дисертація присвячена дослідженню та узагальненню теоретико-методичних та науково-практичних рекомендацій щодо формування інноваційного розвитку м'ясопереробних підприємств.

Досліджено сутність інноваційного розвитку та понять, що в нього входять – новацій, інновацій, інноваційної діяльності. Проаналізовано й доповнено існуючу класифікацію інновацій та визначені чинники інноваційного розвитку м'ясопереробних підприємств. Удосконалено методичні аспекти оцінки інноваційного розвитку м'ясопереробних підприємств. Проаналізовано виробничо-економічну діяльність та стан інноваційного розвитку м'ясопереробних підприємств Полтавської області.

Обґрунтовано вибір та використання стратегічних альтернатив за типами інноваційного розвитку досліджуваних підприємств. Удосконалено стратегічне управління інноваційним розвитком м'ясопереробних підприємств.

Ключові слова: інноваційний розвиток, інновації, м'ясопереробні підприємства, м'ясопереробна ланка агропромислового виробництва, стратегічні альтернативи.

АННОТАЦИЯ

Муллер М.В. Формирование инновационного развития мясоперерабатывающих предприятий. – Рукопись.

Диссертация на соискание научной степени кандидата экономических наук по специальности 08.00.04 – экономика и управление предприятиями (по видам экономической деятельности). – Полтавская государственная аграрная академия, Полтава, 2016.

Диссертация посвящена исследованию и обобщению теоретико-методических и научно-практических рекомендаций относительно формирования инновационного развития мясоперерабатывающих предприятий. На основе исследования научных работ отечественных и зарубежных ученых доказано, что сущность инновационного развития состоит в совокупности мероприятий и действий предприятия, которые включают научно-исследовательские и опытно-конструкторские разработки, экспериментальные исследования, заимствование заграничного опыта, опрос и анкетирование потребителей, что в конечном итоге направлено на создание новой продукции (услуг), технологии, улучшение характеристик существующего продукта с целью большего удовлетворения потребительских потребностей, получения прибыли, выхода на новые рынки сбыта и т.д. Предложено рассматривать инновацию как результат инновационной деятельности, процесс внедрения нового, как некоторое изменение и способ максимально эффективного использования ресурсов на абсолютно всех стадиях, процессах, этапах производства с помощью организованной, систематичной работы, в основе которой лежат новые знания и есть потенциал для дальнейших нововведений (с учетом синергического подхода относительно экономической природы инноваций).

Предложено определять уровень и тип («Инновационный стратег», «Инновационный последователь», «Копирующий инновации», «Поздний копирующий инновации», «Консерватор») инновационного развития мясоперерабатывающего предприятия согласно оценочного интегрального коэффициента по предложенной шкале, который формируется исходя из анализа его финансового состояния, инновационной активности и потенциала конкурентоспособности. Доказана абсолютная универсальность данного порядка оценки инновационного развития относительно предприятий любой специализации.

Проведен анализ сырьевой базы как фундамента инновационной деятельности мясоперерабатывающего звена агропромышленного производства. Производство мяса всех видов по области показывает положительную динамику, однако увеличилась роль хозяйств населения в мясном производстве, что негативным образом влияет на цепочку «производство – переработка – реализация», поскольку на

мясоперерабатывающие предприятия сырье поступает в недостаточном количестве, повышается импортная сырьевая зависимость. С помощью авторского порядка оценки инновационного развития определено, что самый высокий уровень инновационного развития среди мясоперерабатывающих предприятий Полтавской области имеет ООО «Глобинский мясокомбинат» (интегральная оценка 0,7), тип инновационного развития – «Инновационный стратег». Проведен анализ экономической эффективности производства продукции мясоперерабатывающими предприятиями, который лежит в плоскости анализа хозяйственной деятельности предприятий в целом.

Предложен алгоритм выбора стратегических альтернатив инновационного развития мясоперерабатывающих предприятий на основе анализа достигнутого уровня развития; разработаны мероприятия относительно улучшения управления инновационным развитием. Практически доказано, что стратегические альтернативы (варианты действий) предлагают разные возможности предприятиям и характеризуются разными издержками и результатами. В результате анализа достигнутого уровня развития, было установлено, что самый высокий уровень инновационного развития имеет ООО «Глобинский мясокомбинат», содержащий признаки классической продуктово-ассортиментной диверсификации с дифференциацией товара и характеризующийся наступательным типом инновационной стратегии.

Обосновано внедрение стратегических альтернатив на мясоперерабатывающих предприятий Полтавской области и предложены для введения в действие мероприятия по улучшению стратегического управления инновационным развитием, имплементация которых при определенных затратах принесет значительный экономический эффект и поспособствует инновационному вектору развития в целом.

Ключевые слова: инновационное развитие, инновации, мясоперерабатывающие предприятия, мясоперерабатывающее звено агропромышленного производства, стратегические альтернативы.

ANNOTATION

Muller M.V. The formation of innovative development of meat processing enterprises. – Manuscript.

Thesis for a candidate degree in economics, in specialty 08.00.04 – economics and management of enterprises (according to the types of economic activities). – Poltava State Agrarian Academy, Poltava, 2016.

This research focuses on generalization and theoretical-methodical and scientific-practical recommendations on forming innovative development of meat processing enterprises.

The nature of innovative development and concepts, it includes – innovation, novation, innovation activity are investigated. Supplemented by the classification of

innovation and the factors that influenced innovation development. Methodical aspects of innovative development of meat processing enterprises justified. A diagnosis of industrial and economic situation conducted and development of innovative assessment meat processing enterprises Poltava region determined.

The choice and use of strategic alternatives for the types of innovative enterprises surveyed. Improved strategic management of innovative development of meat processing plants.

Key words: innovative development, innovation, meat-processing enterprises, meat processing link agricultural sector, strategic alternatives.

Здано в набір 27.05.2016 р. Підписано до друку 27.05.2016 р.

Формат А4. Папір офсет. Друк ризогр.

Тираж 100 прим. Вид. №30

Видавництво ОП "ШвидкоДрук"

36003, м. Полтава, вул. Чорновола 2^б

Свідоцтво В02 №414529 від 27.11.2007 р.