

АНАЛІЗ КОНКУРЕНТОСПРОМОЖНОСТІ М'ЯСОКОМБІНАТІВ УКРАЇНИ

Лисяний Є. С., *учень*

Конотопська спеціалізована школа I-III ст. №12

Об'єкт дослідження – процес формування організаційно-економічних засад розвитку м'ясокомбінатів України на початку XXI ст.

Предмет дослідження – теоретичні, методичні та практичні підходи до організаційно-економічних засад розвитку підприємств галузі через порівняльний аналіз діяльності Тульчинського та Конотопського м'ясокомбінатів.

Комбінати м'ясної галузі у своїй виробничій діяльності використовують сировину приблизно в таких пропорціях: яловичина – 40%, свинина – 30%, курятина – 25% і конина – 5%.

Обсяг вирощування худоби та птиці в аграрних підприємствах та домогосподарствах України у 2011 р. перевищив аналогічний показник 2010 р. на 10% в т.ч. свиней – на 13%, птиці – на 11%, а великої рогатої худоби – зменшився на 4%.

ТОВ «Тульчинм'ясо» – сучасне підприємство, оснащене високоефективним обладнанням іноземного виробництва та оперує новітніми технологіями по випуску м'яса, м'ясопродуктів, копченостей та ковбасних виробів.

ПАТ «Конотопм'ясо» через непродуману цінову, маркетингову й кадрову політику втрачає своє добре ім'я, постачальників, партнерів, популярність, часто не витримуючи конкурентної боротьби з м'ясокомбінатами сусідніх райцентрів Сумської та Чернігівської областей. Рівень конкурентоспроможності м'ясокомбінату знизилася і діяльність приватних підприємців («м'ясників»), які перекривають канали постачання до підприємства.

ТОВ «Тульчинм'ясо» є дочірньою фірмою компанії «Терафуд», яка працює в аграрному, молочному й м'ясному напрямках. Диверсифікація діяльності і є запорукою успіху компанії.

Існує кілька ступенів охолодження сировини. Залежно від глибини заморозки змінюється термін придатності м'яса. Кількість продукції щомісячно зменшується на 1-2%, тому дуже важливим є показник завантаженості морозильного обладнання з метою мінімізації втрат. Найвигіднішим є коефіцієнт завантаження обладнання морозильного типу $K=0,75$. Тульчинський комбінат завдяки меншому об'єму морозильних камер впритул підходить до вказаного коефіцієнта.

До собівартості продукції входять вартість сировини, заробітної плати найманим працівникам, енергоносії, амортизація тощо. Цей склад собівартості може змінюватись з різних практичних міркувань. Загальною тенденцією таких змін має бути якнайповніше відображення в собівартості дійсних витрат на виробництво продукції.

ТОВ «Тульчинм'ясо» виконує ще й соціальну функцію, забезпечуючи м'ясопродукцією за собівартістю садок «Веселка» для дітей з вадами зору та слуху й виділивши робочі місця (в межах 5% від загального числа працюючих) інвалідам.

Рентабельність продукції – це співвідношення прибутку до загальних витрат на виробництво товару. У 2011 р. рентабельність продукції Тульчинського м'ясокомбінату становила 5%.

Рушійними силами розвитку м'ясопереробної галузі промисловості слід вважати діяльність управлінських структур та працівників галузі, в основу яких покладено певні інтереси.

Особлива увага має бути приділена оптимальним важелям управління у сфері використання всіх ресурсів з поступовим збільшенням відповідальності за вирішення еколого-економічних проблем.

Керівник: Олех А.П., *вчитель-методист*