

ПРИНЦИПИ РОЗВИТКУ ХАРЧОВОЇ ТА ПЕРЕРОБНОЇ ПРОМИСЛОВОСТІ СУМСЬКОЇ ОБЛАСТІ

студент гр. Е-31 Ус Я.О.

Харчова та переробна промисловість є провідною галуззю у виробництві промислової продукції регіону, питома вага якої складає 22-24 %. В усіх підгалузях налічується 245 підприємств. Крім того, у сільськогосподарських підприємствах області працює більше тисячі цехів по переробці сільськогосподарської продукції. Чисельність працівників галузі склала у 2002 р. 19,4 тис. осіб. Найбільшу кількість працюючих зосереджено у м'ясній промисловості – 13,5 %, молочній – 21,5, хлібопекарній – 18,8, цукровій – 13,2, кондитерській промисловості – 10,6 % від середньооблікової чисельності працюючих. Протягом останніх років область постійно нарощує випуск молочної, цукрової, кондитерської продукції, зростає виробництво безалкогольних напоїв та мінеральних вод.

Сильними сторонами для розвитку харчової галузі є: наявний потужний сільськогосподарський потенціал; розвинене промислове виробництво у регіоні та наявність в ньому унікальної економічної структури; сприятливе географічне положення області; зростання обсягів інвестицій у харчову промисловість області; інтенсивний розвиток зовнішньоекономічних зв'язків.

Не зважаючи на провідну роль у промисловості, існують ризики для майбутнього розвитку харчової та переробної промисловості, які пов'язані із негативною демографічною ситуацією, відносно високим відсотком безробітних у працездатному віці, негативним іміджем області як регіону з високим або середнім рівнем інвестиційних ризиків. Суттєвою перепорою для розвитку зовнішньоекономічної діяльності підприємств харчової та переробної промисловості може стати згортання експортних поставок через введення квот, проведення антидемпінгових розслідувань та запровадження Росією ПДВ на українські товари.

Важливим фактором стабілізації розвитку та формування високоефективного комплексу харчової промисловості Сумщини є його структурна перебудова та інноваційний розвиток.

Стратегічною метою розвитку харчової та переробної промисловості є: забезпечення сталого динамічного зростання обсягів виробництва та реалізації продукції; підвищення питомої ваги конкурентоспроможної, високотехнологічної та експортоорієнтованої продукції. Для досягнення цієї мети передбачається: формування повноцінного конкурентного середовища та підтримка виробництва конкурентоспроможної продукції на внутрішньому і зовнішньому ринках, особливо жирних сирів, м'яса, незбираного молока, овочів та фруктів; впровадження сертифікованих за європейськими стандартами виробництв та ресурсозберігаючих технологій; подальша диверсифікацію виробництва.

Підвищення конкурентоспроможності харчової продукції регіону має досягатись за рахунок зниження її матеріало- і енергоємності, поліпшення споживчих якостей, розвитку маркетингу, що сприятиме збільшенню споживчого попиту на неї. Значна увага в переробленні сільськогосподарських продуктів на підприємствах області повинна приділятися: застосуванню сучасного автоматизованого технологічного обладнання, високо модернізованих технологічних ліній з системами програмного управління, що підвищить рівень комплексної переробки сировини та сприятиме її поглибленню; сертифікації технологічних процесів якості виготовлення продукції, розширенню її асортименту та нарощуванню виробництва продуктів, готових до споживання, продукції лікарсько-профілактичного призначення, дитячого харчування, функціональних продуктів

харчування, нових видів експортної та імпортозамінної продукції; використанню сучасних прогресивних екологічних видів тари і упаковки для харчових продуктів.

Здійснення вищезазначених заходів сприятиме: збільшенню обсягів випуску продукції харчової та переробної промисловості; створенню більш сприятливого інвестиційного середовища; ефективному використанню переваг прикордонного співробітництва; істотному зростанню обсягів торгівлі між торговими партнерами; створенню передумов для прискореного зростання взаємообміну конкурентоспроможною високоякісною та екологічно безпечною продукцією для всебічного задоволення зростаючого попиту населення регіону у різноманітних продуктах харчування.

Науковий керівник: ст. викладач **Домашенко М.Д.**

Економічні проблеми сталого розвитку : матеріали Міжнародної науково-практичної конференції, присвяченої пам'яті проф. Балацького О.Ф., м. Суми, 6-8 травня 2014 р.: у 2-х т. / За заг. ред.: О.В. Прокопенко, О.В. Люльова. - Суми : СумДУ, 2014. - Т.2. - С. 143-144.