

**Перспективы дальнейшего исследования в данном направлении могут быть:** оптимизация управления системой стимулирования продаж, формирование стратегии управления системой стимулирования продаж, а также разработка алгоритма управления системой стимулирования продаж.

#### Источники и литература:

1. Батра Р. Рекламный менеджмент / Р. Батра, Дж. Дж. Майерс, Д. А. Аакер. – К. : Вильямс, 1999. – 780 с.
2. Диксон П. Р. Управление маркетингом : учеб. пособие для студ., обуч. по экон. направлениям и спец. / П. Р. Диксон. – М. : БИНОМ, 1998. – 556 с.
3. Друкер П. Ф. Эффективное управление : экон. задачи и оптим. решения / П. Ф. Друкер. – М. : ГРАНД, 2002. – 284 с.
4. Клепко В. Ю. Вища математика в прикладах і задачах : навч. посіб. / В. Ю. Клепко, В. Л. Голець. – 2-е вид., перероб. та доп. – К. : Центр навчальної літератури, 2006. – 600 с.
5. Мексон М. Основы менеджмента / М. Мексон, М. Альберт, Ф. Хедоури. – М. : Дело 2001. – 797 с.
6. Оптнер С. Л. Системный анализ для решения проблем бизнеса и промышленности / С. Л. Оптнер. – М. : Концепт, 2006. – 205 с.
7. Орлова Т. М. Коммуникационный менеджмент в управлении экономическими системами : монография / Т. М. Орлова; Российская академия гос. службы при Президенте Российской Федерации. – М. : Изд-во РАГС, 2002. – 264 с.
8. Пилипчук В. В. Управление маркетингом : учеб. пособие для студ. спец. 061500 "Маркетинг" вузов региона / В. В. Пилипчук. – Владивосток : Дальневост. гос. техн. рыбохоз. ун-т., 2002. – 121 с.
9. Романов А. А. Маркетинговые коммуникации / А. А. Романов, А. В. Панько. – М. : Эксмо, 2006. – 432 с.
10. Ромат Е. В. Реклама : учеб. для вузов / Е. В. Ромат. – 7-е изд. – СПб. : Питер Пресс, 2008. – 512 с.

Малыгина В.Д., Сусская М.Н.

УДК 330.1/338.3:6363

### АНАЛИЗ ЭКОНОМИЧЕСКОЙ ЭФФЕКТИВНОСТИ МОДЕЛЬНОЙ СИСТЕМЫ ПО УПРАВЛЕНИЮ БЕЗОПАСНОСТЬЮ МЯСА ПТИЦЫ

Безопасность пищевой продукции, в условиях активизации интеграционных процессов, является проблемной темой перерабатывающей и пищевой промышленности всех стран мира. Острота проблемы для международного сообщества и для каждой страны в частности сформирована комплексом причин:

- каждый год возникают случаи заболеваний и летальные исходы по причине воздействия патогенной микрофлоры в пищевой продукции;
- либерализация мировой торговли способствует увеличению общественного контроля безопасности пищевой продукции;
- с каждым годом товаропроизводители активизируют свою деятельность в аспекте пищевой безопасности с целью использования ее как средство защиты внутренней рыночной или рыночной позиции в конкурентной среде.

Для Украины проблема пищевой безопасности имеет определенную специфику, которая обусловлена отсутствием эффективных принципов по управлению производственными рисками на фоне многочисленных контролирующих структур. В Европе существует организация European Food Safety Authority (EFSA) в переводе с англ. – «Европейское агентство по безопасности продуктов питания» фактически является независимой организацией, которая в качестве третьей стороны уполномочена осуществлять мониторинг пищевых производств, а также разрабатывать научные заключения по вопросам безопасности пищевых продуктов в ракурсе влияния прямых и не прямых рисков.

Рассматривая особенности украинской инфраструктуры рынка пищевой продукции в период с 2004 до 2011 г., прослеживается активное развитие производства мяса птицы, которое обеспечивает бройлерные птицефабрики. В таблице приведены экономические показатели развития отрасли производства мяса бройлеров в период 2004-2011г.

**Таблица 1.** Объем производства мяса птицы и цены на продукцию в Украине в период с 2004 по 2011 г.

Год	Производство мяса птицы в убойном весе, тыс.тон	В % к предыдущему периоду	Средняя цена 1 кг мяса, грн.
2004	564,32	106 %	5,21
2006	818,79	145 %	6,69
2008	1 122,76	137,1 %	10,01
2010	1 224,80	109 %	10,19
2011	1 320,00	108 %	13,45

\* Без ПДВ, транспортных, экспедиционных и накладных затрат, но учетом дотаций.

Представленная динамика показывает, что в Украине наблюдается стойкая тенденция увеличения объема производства мяса бройлеров (начиная с 2004 г.) с каждым годом, а пик высокого экономического состояния птицеперерабатывающей отрасли приходится на 2005-2008 годы. Данная ситуация обусловлена следующим: значительным ростом спроса со стороны потребителей [1]; высоким качеством мяса бройлеров (соотношением макро- и микро элементов); диетическими свойствами; низкой стоимостью по сравнению с другими видами мяса сельскохозяйственных животных [2].

Два фактора обуславливают актуальность выбранной темы: во-первых, в Украине практически отсутствуют эффективные принципы управления производственными рисками для обеспечения безопасности продовольственных рынков. Во-вторых, мясо бройлеров как разновидность сельскохозяйственной птицы, обладающее высокой пищевой ценностью, несет в себе потенциальную микробиологическую угрозу, причиной которой может быть нарушение производственных условий и технологии. Кроме того, мясо птицы, в том числе бройлеров, по природе своей чувствительно к загрязнению микроорганизмами, бактериями, вирусами и паразитами и является благоприятной средой для их развития. А это может происходить на этапе переработки живой птицы. В связи с этим бактериальное загрязнение мяса птицы является одной из основных проблем обеспечения его безопасности.

Вместе с тем потенциальную опасность для мяса бройлеров представляет химическое и физическое загрязнение как на стадии выращивания птицы, так и в процессе ее обработки. Вследствие этого обеспечение безопасности мяса птицы возможно при наличии обязательного контроля на основе управления со стороны организации на всех этапах цепи его производства.

Вышеперечисленные факторы были учтены в разработанной модельной системе по управлению производственными рисками для производства мяса бройлеров, а также при расчете ее эффективности (расчет эффективности проводили методом математического моделирования).

Следует отметить, что данное исследование приобретает особое значение в контексте Закона Украины № 3390-VI «Об ответственности за вред, причиненный вследствие дефекта в продукции», который обязывает производителей, а также всех участников пищевой цепи к ответственности [3].

Исследованием проблемы обеспечения безопасности пищевой продукции занимались украинские ученые, такие как: Крисанов Д.Ф., Шубин А.А., Якубчак О.М., Баль-Прилипко Л.В., Малигина В.Д. [4-7]. Российские ученые Шикина М.А., Зомитева Ю.В., Макаренко Г.Ю., Козерод Ю.М. изучали основные подходы к решению проблем обеспечения безопасности пищевой продукции и непосредственно проблемы безопасности на предприятиях [8-10]. Вместе с тем до настоящего времени недостаточно раскрыта проблема создания моделей систем по управлению безопасностью для конкретных производственных подкомплексов, таких, например, как молокоперерабатывающих, мясоперерабатывающих, птицеперерабатывающих и т.д..

Основные задачи данной работы заключались в исследовании особенностей инфраструктуры производства безопасной пищевой продукции, с целью создания оптимальной для внедрения модели системы управления безопасностью на основе принципов ХАССП для предприятий, специализирующихся по переработке птицы, в том числе бройлеров.

Уже стало традиционным, что основу управления пищевой безопасностью составляют принципы ХАССП (Hazard Analysis and Critical Control Points – анализ рисков и критические контрольные точки). Основным нормативным документом при разработке и внедрении системы управления, основанной на принципах ХАССП, в Украине является ДСТУ ISO 22000-2007 «Системы управления безопасностью пищевых продуктов. Требования ко всем участкам пищевой цепи» [11], которые разработаны с учетом требований международного стандарта (Национальный стандарт соответствует ISO 22000:2005 Food safety management systems - Requirements for any organization in the food chain (Системы управления безопасностью пищевых продуктов. Требования ко всем участкам пищевой цепи) и директивы Совета Европейского Сообщества 93/43 от 14.06. 1993 г. «О гигиене пищевых продуктов». Основу указанных выше документов составляют семь принципов ХАССП и цикл рекомендаций по осуществлению контрольных мер, позволяющих предотвратить появление или развитие опасных факторов, управляя причинами их возникновения на всех этапах производственной цепи. Особенностью такого подхода является замена контролируемых исследований готовой продукции на управление процессами производства и обслуживания.

Вместе с тем следует отметить, что ДСТУ ISO 22000-2007 имеет обобщенный характер для производства всех групп пищевой продукции и требует специальной адаптации для каждого производства. Данные обстоятельства усложняют массовое распространение принципов ХАССП в связи с тем, что требуют значительных финансовых затрат на подготовку и обучение персонала для разработки и внедрения систем управления. Поэтому была разработана модельная система «ХАССП – бройлерное производство» по управлению безопасностью продукции, которая является специально адаптированной к технологическим особенностям производства мяса бройлеров.

Модель системы «ХАССП – бройлерное производство» по управлению безопасностью продукции представлена в виде комплекса рекомендованных модельных документов и рекомендаций для оптимизации работы по проектированию бройлерного производства или его реконструкции. Структура модели «ХАССП – бройлерное производство» соответствует семи принципам, а ее разработку и внедрение выполняют в соответствии обозначенными на рис. 1 этапами.

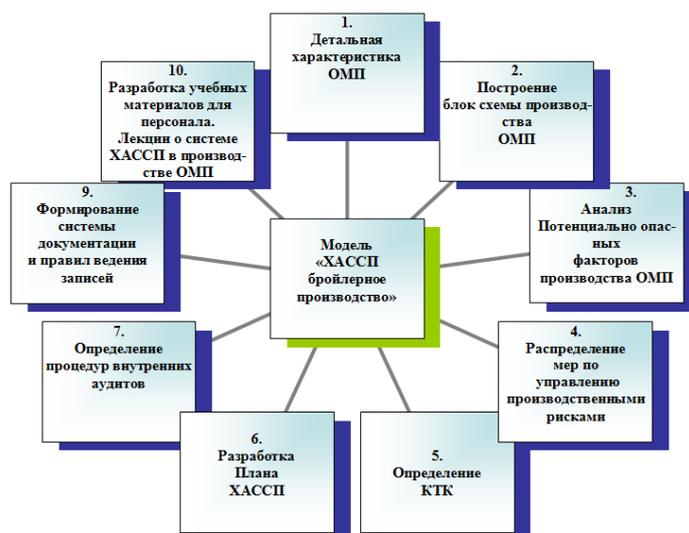


Рис. 1. Структура модели «ХАССП – бройлерное производство».

Освоение разработанной модели «ХАССП – бройлерное производство» обеспечит предприятию снижение себестоимости и увеличение объема реализации за счет положительных следствий с учетом таких факторов:

- 1) уменьшение рисков;
- 2) снижение затрат на страхование;
- 3) увеличение прибыли за счет увеличения срока хранения;
- 4) стабильности существующих и увеличения части вовлеченных потребителей;
- 5) преобразования продукции в бренд.

Рассматривая в комплексе структуру затрат для производственного предприятия на разработку и внедрение системы «ХАССП – бройлерное производство», следует отметить две категории: материальные и трудовые. На рисунке 2 приведена графическая интерпретация структуры затрат.

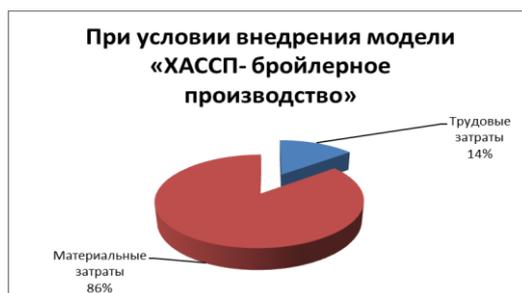


Рис. 2. Структура затрат на разработку и внедрение мер на основе модели «ХАССП – бройлерное производство».

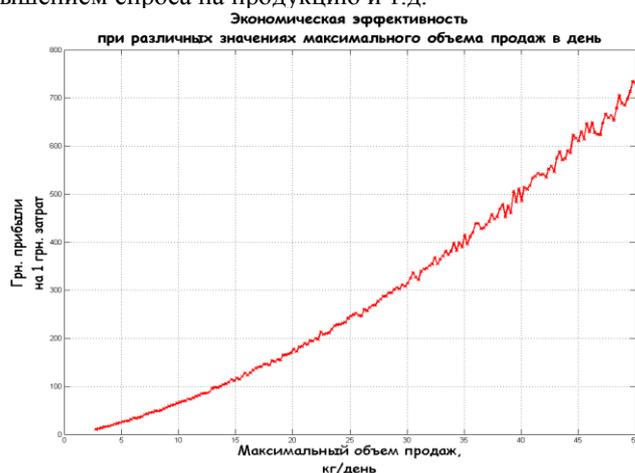
Как показывают данные рис. 2, в структуре затрат на разработку и внедрение системы по управлению безопасностью для птицеперерабатывающего предприятия больше половины затрат (86 %) приходится на материальные затраты, которые связаны со значительными капиталовложениями в производство. Но следует отметить, что, по результатам расчетов по определению срока окупаемости израсходованных капитальных вложений, связанных с разработкой и внедрением системы управления безопасностью на основе разработанной модели «ХАССП – бройлерное производство», параллельно была определена эффективность, что отображено в таблице 2.

Приведенный анализ (данные табл. 2) позволяет отметить достаточно невысокий срок окупаемости израсходованных капитальных вложений, связанных с разработкой и внедрением системы управления безопасностью на основе разработанной модели «ХАССП – бройлерное производство» (он составляет 300 дней) и высокую экономическую эффективность от внедрения предложенной системы управления безопасностью, которая предположительно составляет 250%.

**Таблица 2.** Показатели экономической эффективности.

Наименование показателя	Значение показателя
1	2
1. Себестоимость продукции, грн./кг	
– До внедрения системы ХАССП	25
– После внедрения на основе разработанной модели «ХАССП – бройлерное производство»	15
2. Отпускная цена продукции, грн./кг	
– До внедрения системы ХАССП	30
– После внедрения на основе разработанной модели «ХАССП – бройлерное производство»	40
3. Объем реализации продукции, кг	
– До внедрения системы ХАССП	1495
– После внедрения на основе разработанной модели «ХАССП – бройлерное производство»	14144
4. Экономический эффект от внедрения «ХАССП – бройлерное производство» и сертификации продукции, грн.	371945
5. Рентабельность: Отношение прибыли к размеру затрат на ее получение, %	206
6. Срок окупаемости израсходованных капитальных вложений связанных с разработкой и внедрением СУБ на основе разработанной модели «ХАССП – бройлерное производство», дней	300
7. Экономическая эффективность: сколько предприятие получит прибыли на каждую гривну затрат.	250

С целью визуализации результатов исследования по внедрению модельной системы в практику птицеперерабатывающего предприятия применяли методы математического моделирования. В процессе моделирования экономической эффективности (рис. 3) учитывали различные колебания максимального объема продаж в день, который может быть вызван разными факторами, например, увеличением сети розничной торговли, повышением спроса на продукцию и т.д.



**Рис. 3.** Модель экономической эффективности при различных параметрах.

Полученные зависимости свидетельствуют о наличии различных значений показателей эффективности в зависимости от величин максимального дневного объема продаж, который задавался случайными числами с помощью равномерного закона распределения.

В статье была определена экономическая эффективность разработки по следующим показателям: снижение себестоимости и отпускной цены, увеличение объема реализации, а также высокая рентабельность.

Таким образом, внедрение разработанной модельной системы для управления безопасностью «ХАССП – бройлерное производство» в практику производственного предприятия будет способствовать увеличению доли безопасной пищевой продукции на рынке Украины.

**Источники и литература:**

1. Коломієць Н. О. Інвестиційна привабливість галузі м'ясного птахівництва / Н. О. Коломієць // Вісник Полтавської державної аграрної академії. – 2011. – № 2. – С. 195-197.
2. Нечаев В. И. Инвестиции как основной фактор реализации научно-технического прогресса в бройлерном птицеводстве / В. И. Нечаев // Предприятия АПК в рыночной экономике. – 2010. – № 11. – С. 30-33.
3. Про відповідальність за шкоду, завдану внаслідок дефекту в продукції : закон України № 3390-VI за станом на 3 травня 2012 року : [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <http://zakon3.rada.gov.ua/laws/show/3390-17/print1336383157657827>
4. Крисанов Д. Ф. Сучасні проблеми управління якістю і безпекою продуктів харчування / Д. Ф. Крисанов // Науковий вісник Національного аграрного університету. – 2006. – Вип. 97. – С. 245-248.
5. Шубін О. О. Якість життя і безпека харчування – пріоритетні засади соціальної політики суспільства / О. О. Шубін // Харчові добавки. Харчування здорової та хворої людини / М-во освіти і науки України та ін. – Донецьк, 2009. – С. 3-6.

6. Шубін О. О. Регулювання якості і безпеки продовольчої сировини і харчових продуктів у контексті вимог світового ринку / О. О. Шубін, В. Д. Малигіна // Академічний огляд. – Дніпропетровськ, 2011. – № 2 (35). – С. 176.
7. Баль-Прилипка Л. В. К вопросу о производстве и создании здоровых, экологически чистых мясных продуктов / Л. В. Баль-Прилипка, В. И. Задорожный, Л. В. Онищенко // Мясной бизнес. – 2006. – № 8. – С. 36-37.
8. Шикина М. А. Микробиологические характеристики как критический фактор оценки безопасности производства мясных стерилизованных консервов в системе ХАССП : дисс. ... канд. техн. наук: 05.18.04 «Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств» / М. А. Шикина. – М., 2007. – С. 123.
9. Зомитев Ю. В. Формирование системы управления производством безопасной для потребителей инновационной пищевой продукции : дисс. ... канд. экон. наук: 08.00.05 «Экономика и управление народным хозяйством» / Ю. В. Зомитев. – Орел, 2006. – С. 153.
10. Макаренко Г. Ю. Разработка интегральной системы управления качеством вареных колбасных изделий : дисс. ... канд. техн. наук: 05.18.04 «Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств» / Г. Ю. Макаренко; Гос. науч. учреждение «Всероссийский научно-исследовательский институт мясной промышленности им. В. М. Горбатова». – М., 2007. – С. 231.
11. Системи управління безпечністю харчових продуктів. Вимоги до будь-яких організацій харчового ланцюга (ISO 22000:2005, IDT) : ДСТУ ISO 22000-2007, чинний від 2007–04–02. – К. : Держспоживстандарту України 2007. – 39 с.

**Матушкин М.А.**

**УДК 338.24**

## **ИНТЕГРИРОВАННОЕ УПРАВЛЕНИЕ МАРКЕТИНГОМ, ЛОГИСТИКОЙ И ПРОИЗВОДСТВОМ НА ПРЕДПРИЯТИИ**

В последнее десятилетие XX века и в начале XXI века в России осуществляется формирование рыночной экономики современного типа, характерной для передовых стран мира. На смену преобладающему в 1990-е гг. XX века в России рынку продавца приходит рынок покупателя, который обуславливает качественные изменения в структуре экономики. Жесткая конкурентная среда обуславливает необходимость замены производственной парадигмы, ставящей во главу угла всемерное наращивание объемов выпускаемой продукции с меньшими удельными затратами на производство, на маркетинговую парадигму, исходящую из приоритета эффективного удовлетворения спроса конечных потребителей.

Такой переход ведет к кардинальным изменениям в системе управления производственными предприятиями. От руководства предприятием требуется построить систему управления, адекватную маркетинговой концепции ведения бизнеса. Ключевая проблема при построении системы управления, соответствующей рынку покупателя, состоит в согласовании действий маркетинговых структур, включая службу продаж, с производственными подразделениями, от которых требуется быстрое реагирование на изменение предпочтений конечных потребителей продукции предприятия при одновременном повышении эффективности производства.

Представляется, что в координации действий менеджмента по продажам и производственного менеджмента может сыграть логистический менеджмент. В самом деле понятие логистики, введенное в бизнес оборот в 60-е годы XX века для обозначения процесса складирования и перевозки продукции, ее упаковки для обеспечения сохранности в процессе транспортировки и экономичности выполнения последующих операций по доведению продукции до конечных потребителей, призвано подчеркнуть единство и целостность закупочных, производственных, транспортных, складских и дистрибьюторских операций как звеньев, обеспечивающих доступность пользующихся спросом товаров.

Роль координатора в управлении функциональными областями бизнеса на предприятии для логистического менеджмента вытекает из его объекта управления, в качестве которого выступает материальный поток, берущий начало от поставщиков материальных ресурсов, трансформирующийся в процессе производства в готовую продукцию, и несущий ее до конечных потребителей.

Согласно определению американского Совета логистического менеджмента, логистический менеджмент – это часть процесса в цепочках поставок, в ходе которого планируется, реализуется и контролируется эффективный и производительный поток товаров, их запасы, сервис и связанная информация от точки их зарождения, до точки поглощения (потребления) с целью удовлетворения требований потребителей. [3, с.2]. Функциональные области бизнеса обуславливают выделение в рамках логистического менеджмента управления логистикой снабжения, управления логистикой производственных процессов и управления логистикой распределения. В каждой из этих составляющих выделяется управление запасами, от эффективности которого зависит не только конкурентоспособность логистики, но и эффективность деятельности предприятия в целом.

По нашему мнению, целесообразно построить управление логистикой снабжения, управление логистикой производственных процессов, запасами материальных ресурсов и оперативное управление