

Ж.Г. Шумак

Полесский государственный университет, shymak_jg@mail.ru

Мясная промышленность занимает особое место среди отраслей пищевой промышленности. Мясо является продуктом первой необходимости, не имеющим аналогов и полноценных продуктов-заменителей. От уровня развития мясной промышленности и объемов производства мяса и мясных продуктов зависит продовольственная безопасность страны.

Мясная промышленность включает предприятия по производству и переработке мяса и мясопродуктов, а также переработке птицы и является одной из сфер функционально-отраслевой структуры мясного подкомплекса, наряду с отраслями, производящими и поставляющими средства производства и ресурсы непосредственно для мясной промышленности, сельскохозяйственными предприятиями, выращивающими скот и птицу, а также предприятиями торговли.

Переработка мясного сырья в Республике Беларусь производится более чем на 400 предприятиях – это 26 крупных специализированных мясокомбинатов Министерства сельского хозяйства и продовольствия, более 120 скотобойных пунктов и 120 колбасных цехов Белкоопсоюза, 135 цехов по производству мясной продукции в сельскохозяйственных организациях [1].

Наибольший удельный вес в производстве мяса и продуктов его переработки (около 80%) принадлежит предприятиям Минсельхозпрода. В настоящее время крупными мясокомбинатами республики, производится более 50% мяса и субпродуктов 1 категории, 60% – колбасных изделий и 70% мясных консервов.

Ассортимент мясной продукции, вырабатываемой предприятиями, включает около 1000 наименований, в том числе вареных колбас – более 180 наименований, сосисок и сарделек – 60, полукопченых, варено-копченых, сырокопченых и полусухих колбас – более 200. Кроме того, производится около 250 видов продуктов из говядины, свинины и конины, 70 видов продуктов из шпика, около 200 ливерных, кровяных и прессованных продуктов, мясных полуфабрикатов – более 300, мясных и мясо-растительных консервов – около 200 наименований. Также выпускается около 80 наименований детских мясных консервов, изготовленных из говядины, свинины, мяса птицы, субпродуктов, обогащенных витаминами [1].

Первоочередной задачей для мясоперерабатывающих предприятий является оптимизация их деятельности с целью повышения конкурентоспособности выпускаемой продукции. Для этого необходимо обеспечить снижение себестоимости производимой продукции, оптимизировать структуру производства, совершенствовать маркетинговую деятельность предприятий.

На формирование себестоимости оказывают влияние ряд факторов: рост цен на сырье; повышение курса валют (этот фактор связан с тем, что большая часть ингредиентов, добавок, сырья, упаковки и оболочки импортируется из-за рубежа, а повышение курса валют ведет к увеличению прямых расходов в рублевом эквиваленте; только за последние два года темпы роста объемов импорта в стоимостном эквиваленте составили почти 200%); рост тарифов на энергоносители и повышение цен на ГСМ; устаревание технологического оборудования.

Рост себестоимости продукции ведет к непосредственному снижению доходности предприятий и, как следствие, к закрытию инвестиционных и инновационных проектов, снижению производительности труда, прекращению выпуска новой продукции, сокращению объемов продаж, потере рынков сбыта.

Для решения проблемы снижения себестоимости производимой продукции предприятиям необходима техническая модернизация, предусматривающая замену устаревшего и изношенного технологического оборудования, внедрение современных технологий производства, обеспечивающих эффективное использование сырья, улучшение качества готовой продукции и повышение ее конкурентоспособности.

В настоящее время проблемой для мясоперерабатывающих предприятий является наличие оборудования, не позволяющего обеспечивать комплексную и эффективную переработку сырья. Износ основных фондов на большинстве предприятий составляет более 70%, ряд технологий не отвечает современным принципам энерго- и ресурсосбережения. Большинство цехов малой переработки не имеют возможности использования вторичного сырья.

Низкоэффективное производство делает отечественную продукцию отрасли неконкурентоспособной на мировом и на внутреннем рынках. Отставание от развитых стран на десятки лет в сфере внедрения последних достижений научно-технического прогресса, напрямую отражается на себестоимости произведенной продукции и на ее экономической доступности для населения.

Мясоперерабатывающим предприятиям необходимо устанавливать универсальное оборудование, на котором можно перерабатывать различные виды сырья и изготавливать различные виды продуктов, оперативно реагируя на изменения потребительского спроса [2].

Источником финансирования реконструкции производств в мясоперерабатывающей отрасли является прибыль, остающаяся в распоряжении предприятий, и инвестиции, направляемые в отрасль в соответствии с Программой развития организаций мясной и молочной промышленности на 2005-2010 годы. Мероприятия по реализации Программы предусматривают замену устаревшего и изношенного технологического оборудования (замена линий переработки свиней и КРС), переоснащение колбасных и вспомогательных производств и внедрение современных технологий, установку и модернизацию линий по производству полуфабрикатов, реконструкцию кулинарных цехов, техническое перевооружение мясожирового производства, реконструкцию водо- и теплосетей, очистных сооружений, котельных и компрессорных, переоснащение холодильников, что в совокупности обеспечит эффективное использование сырья, улучшение качества готовой продукции и повышение ее конкурентоспособности.

В результате проведенных в организациях мясной промышленности мероприятий по техническому перевооружению в 2007-2008 гг. введены в эксплуатацию новые линии по убою животных, обвалки и жилочки мяса, производства пельменей, полуфабрикатов высокой степени готовности. Модернизированы холодильники и компрессорные цеха, произведено перевооружение производств с заменой технологического оборудования. На двух предприятиях переоснащены цеха технических фабрикатов (с установкой линий), реконструированы котельные [1].

Кроме этого, техническое переоснащение позволило 17 организациям получить сертификаты соответствия системы менеджмента качества требованиям СТБ ИСО 9000-2001 и внедрить международную систему качества по подтверждению соответствия принципам системы анализа рисков и критических контрольных точек НАССР. В 2008 г. внедрены новые стандарты на сырокопченые и сыровяленые колбасные изделия, мясные натуральные полуфабрикаты. Новые белорусские стандарты на мясные изделия гармонизированы с аналогичными нормативными актами Российской Федерации, чтобы устранить технические барьеры во взаимоотношениях Беларуси и стран ближнего и дальнего зарубежья. В стандарте устанавливается классификация продуктов в зависимости от содержания мясных ингредиентов в рецептуре.

Снижение производственных издержек дает возможность предприятиям снизить цену на производимую продукцию и получить тем самым важное конкурентное преимущество, позволяющее охватить больший сегмент рынка. При этом при определении цен на продукцию должны учитываться и такие факторы как уровень потребительского спроса, эластичность спроса, возможность реакции рынка на изменение предприятием выпуска продукции, государственное регулирование ценообразования, уровень цен на аналогичную продукцию предприятий-конкурентов.

Не менее важной, чем снижение себестоимости, для отечественных мясоперерабатывающих предприятий является задача оптимизации ассортиментной политики. В настоящее время наибольший удельный вес (около 60%) в структуре производства колбасных изделий занимают вареные колбасы, сосиски и сардельки, что является неэффективным с точки зрения получения прибыли предприятиями и удовлетворения потребностей населения качественными продуктами. Такой ассортимент формируется спросом населения и качественной структурой сырья, поступающего на переработку: на производство колбасных изделий направляется низкосортное мясо.

Необходимо отметить, что в условиях кризиса возникает необходимость снижать объемы продукции высшего класса и больше внимания уделять продукции среднего и низкого ценового ранга. При этом необходимо соблюдать соотношение между продукцией, хорошо зарекомендовавшей себя на рынке и новыми видами товаров.

Разработкой и производством новой продукции занимаются все организации мясной промышленности. Удельный вес новых видов изделий в общем объеме их производства в 2007-2008 гг. составил 18-24 % [1].

Вместе с этим, необходимо отметить, что маркетинговая деятельность предприятий, перерабатывающих мясную продукцию не получила должного развития. На практике большинство организаций отрасли лишь переименовали отделы сбыта в отделы маркетинга, не изменив при этом содержание их деятельности и функции работников. Предприятия в большинстве случаев не производят именно ту продукцию, которая нужна потребителю, слабо реагируют на возникновение новых потребностей. Из всех предприятий около 60% применяют лишь отдельные элементы маркетинга, 30%, изменив форму организации, стали более мобильными, гибкими и заинтересованными в изучении рынков сбыта, и только 10% пытаются постоянно реализовывать все аспекты маркетинга [3].

Эффективное функционирование перерабатывающих предприятий в условиях ужесточающейся конкуренции непосредственно зависит и от оптимальности сырьевых зон, плотности заготовок, радиуса доставки. Согласно Государственной программе возрождения и развития села на 2005-2010 годы существующая система размещения мясокомбинатов, с точки зрения наличия сырья, радиуса его доставки, рынков сбыта, представляется рациональной. В республике нет необходимости, за исключением продуктов детского питания, наращивать или кардинально менять схему размещения мясокомбинатов. Существует потребность в техническом их перевооружении, переориентации использования инвестиционных, технологических, научно-технических и трудовых ресурсов на производство продуктов, обеспечивающих повышение качества жизни населения с учетом национальных и исторических традиций, привычек и экономического положения различных категорий населения.

Наращивание внутреннего производства мяса и мясной продукции позволило не только стабилизировать внутренний рынок (доля импортных мясопродуктов в потреблении мяса и мясопродуктов не превышает 11%), но и существенно увеличить экспортные поставки. В общем объеме экспорта сельскохозяйственной продукции удельный вес мясопродуктов увеличился с 13,5% в 2000 г. до 20,1% в 2008 г.. По сравнению с 2000 г. в 2008 г. экспорт мясопродуктов в стоимостном выражении увеличился в 6,5 раз, а в натуральном – почти в 4 раза. Доля экспорта в общем производстве мяса (скот и птица в убойном весе) составила более 18% . В структуре экспорта мяса и мясопродуктов более 60% занимает говядина, 31% – свинина и 6% – мясо птицы. Основной объем экспорта мяса и пищевых мясных продуктов поставляется в Россию: говядина мороженая – 100%, свинина – около 99,7%; мясо птицы – 93,5% [1].

При определении перспектив дальнейшего развития экспорта продукции необходимо учитывать внутренние возможности и резервы повышения конкурентоспособности белорусской продукции, а также принимать во внимание тенденции мирового продовольственного рынка.

Мероприятия по расширению экспорта мяса и мясной продукции должны быть основаны на принципах эффективного и устойчивого развития производства, а также включать механизмы государственного регулирования производственно-хозяйственной деятельности (правовой, инвестиционный, инновационный, маркетинговый) [1].

На основании вышеизложенного можно выделить основные направления оптимизации деятельности мясоперерабатывающих предприятий Республики Беларусь:

- увеличение объемов выпускаемой продукции, расширение объемов экспорта;
- сбалансированность сырьевого обеспечения, что позволяет постоянно повышать экономическую эффективность производства;
- применение ресурсосберегающих технологий;
- совершенствование маркетинговой деятельности.

Изменение структуры потребления мясной продукции, появление принципиально новых продуктов и технологий их производства, значительное расширение ассортимента выпускаемой продукции обуславливают необходимость дальнейшей концентрации и углубления специализации производства, эффективность которых во многом зависит от соответствующего государственного регулирования, рационально сочетающегося с рыночным механизмом.

Литература:

1. Рынок продовольствия и сырья: 9. Мясо / З.М. Ильина [и др.]; под ред. З.М. Ильиной. - 3-е изд., перераб. и доп. – Минск: Ин-т системных исследований в АПК НАН Беларуси, 2009. – 200 с.

2. Кузьмичева, М.Б. Основные тенденции развития мясоперерабатывающей промышленности / М.Б. Кузьмичева // Мясная индустрия. – 2009. – №8. – С.5-9.

3. Ждановская, Н.В. Совершенствование маркетинговой деятельности в мясной промышленности Республики Беларусь / Н.В. Ждановская // Экономический бюллетень НИЭИ Мин-ва экономики Респ. Беларусь. – 2007. – №1. – С.30-35.