

УДК 330.131.7:637.1

ЗЕНКІН А.С., НАЗАРЕНКО І.В., КУДРЯВЦЕВА А.А.
БАЛАБОЛОВА Ю.В.
Київський національний університет технологій та дизайну

СИСТЕМНИЙ ПІДХІД ОЦІНЮВАННЯ РИЗИКІВ МОЛОКОПЕРЕРОБНИХ ПІДПРИЄМСТВ В УМОВАХ ЄВРОІНТЕГРАЦІЇ

Мета. Аналіз основних ризиків на підприємствах з переробки молока та пошук шляхів для їх повної чи часткової мінімізації.

Методика. Методологічною основою досліджень є принципи та підходи щодо оцінювання ризику, які дали змогу проаналізувати існуючі можливості виникнення ризику в умовах невизначеності, та запропонувати шляхи його подолання.

Результати. Обґрунтовано та вибрано механізми і інструменти, які є найбільш доцільними для усунення можливих ризиків на підприємствах з переробки молока.

Наукова новизна. Доведено, що найбільш ефективним механізмом для мінімізації ризику в умовах невизначеності є аналіз можливості його виникнення та прийняття своєчасних рішень з усунення або мінімізації.

Практична значимість. Запропоновано алгоритм, суть якого полягає в поетапному визначенні можливих ризиків та усунення їх на етапі виявлення.

Ключеві слова: молокопереробні підприємства, молочна продукція, ризик в умовах невизначеності.

Вступ. Підписання угоди про асоціацію з Європейським Союзом відкриває для українських молокопереробних підприємств європейський ринок. Тому, важливим завданням для підприємців є виготовлення молока такої якості, що відповідає вимогам європейських стандартів.

Невід'ємним атрибутом підприємств молочної промисловості є зовнішні та внутрішні ризики, що виникають в умовах невизначеності. Невизначеність ризику проявляється в відсутності повної і точної інформації про продукт, неможливість точної оцінки всіх параметрів продукту; присутність елемента випадковості, тобто неможливістю спрогнозувати чи передбачити всі чинники, які можуть впливати на продукт, тощо. Управління ризиком, окрім урахування загальних закономірностей, має галузеві особливості (це пов'язано з тим, що як сировина, так і готова продукція мають обмежені терміни придатності).

Дослідженням з питань усунення ризику на молокопереробних підприємствах присвятили свої праці багато вітчизняних науковців, зокрема В. Андрійчук, А. Даниленко, В. Кардаш, О. Ковтун, та ін. Однак, незважаючи на проведені дослідження, досі залишаються невивченими специфічні теоретико-методичні питання управління ризиками підприємств молокопродуктового підкомплексу внаслідок відсутності єдиної наукової думки щодо методів управління ризиками, а існуючий інструментарій не дозволяє повністю вирішити цю проблему. В зв'язку з цим, питання, що пов'язані з впливом ризиків на конкурентоспроможність молокопереробних підприємств є досі актуальними.

Постановка завдання. На сьогодні, в умовах євроінтеграції, діяльність молокопереробного підприємства пов'язана з прийняттям важливих рішень щодо ефективності роботи та подальшого розвитку. Ситуація, що склалася на ринку, вимагає від керівників молокопереробних підприємств не тільки бачити перспективи розвитку, але й приймати ефективні управлінські рішення в умовах виробничого ризику. У цих умовах постала гостра необхідність розробки механізмів оцінки, аналізу та управління ризиками, адаптованими до конкретних умов господарювання молокопереробних підприємств.

Результати досліджень. Для виявлення ризиків необхідно передбачити подію, яка може відбутися або не відбутися (рівень невизначеності характеризується ймовірністю) у зв'язку з наявністю джерел ризику, а потім передбачити її можливі наслідки.

Внутрішні ризики залежать від здатності підприємця організувати виробництво і збут продукції. Вони впливають на підприємницьку діяльність, значною мірою визначаються помилковими рішеннями, прийнятими керівниками унаслідок їхньої некомпетентності. На рівень внутрішніх ризиків впливає ділова активність керівництва підприємства, вибір оптимальної маркетингової стратегії і тактики та інші фактори. Зокрема, сучасний фінансовий стан підприємств з переробки молока свідчить про нестабільність їх діяльності та схильність до різних ризиків. Втрата сировинних зон і як наслідок – низька завантаженість виробничих потужностей, підвищення собівартості одиниці готової молочної продукції, нестійкий фінансовий стан, низька ефективність роботи молокопереробних підприємств.

Аналіз структури товарної продукції молокопереробних підприємств, динаміки цін на молоко і молочну продукцію, структури виробничих витрат, тенденцій зміни чистого прибутку, рентабельності виробництва та інших показників свідчить про зниження ефективності виробничої діяльності, що зумовлює відповідні ризики.

Розглядаючи види ризиків, що найбільш характерні для молокопереробних підприємств, пропонуємо згрупувати їх залежно від місця виникнення. Так, доцільним вважаємо для підприємств молочної галузі виділяти наступні основні ризики: ресурсний, виробничий та ризики в сфері збуту готової продукції.

Так, під ресурсними ризиками розуміємо невчасну доставку молока-сировини або його недостатню кількість чи неналежну якість. Молоко-сировина характеризується такими важливими показниками як: масова частка білку, жиру, кислотність, кількістю соматичних клітин, тощо. Саме від рівня цих показників залежить виробництво якісного готового продукту. Можна зробити висновки, що найбільш вагомим фактором є саме якість сировини, що надходить на переробку.

На якість сировини може впливати дуже багато факторів, серед яких можна виділити: неналежне утримання; неналагоджена система збору сировини; недотримання умов зберігання; недотримання температурних режимів транспортування сировини та недбалість постачальників. Ризик невідповідності якості молока є одним із основних чинників щодо забезпечення якості готової продукції, адже вона залежить від фізико-хімічних та мікробіологічних показників отриманого на переробку молока. Тобто, обираючи постачальників молока-сировини підприємцям слід звертати увагу на всі перелічені моменти, починаючи від утримання корів, їх годівлі і завершуючи системою доїння та транспортування молока на молокопереробні підприємства. Велике значення відіграє якість, кількість сировини, її ціна, вчасність доставки, тощо.

Саме якість молока-сировини призводить до можливості настання виробничих ризиків, що пов'язані із недозавантаженням виробничих потужностей, непродуктивного використання обладнання, порушення ритмічності виробництва, виготовлення продукції, що поступається конкурентам за якістю та асортиментом.

До виробничих ризиків молокопереробних підприємств можна віднести:

1) нестачу сировинних ресурсів та невисокий рівень її якості (призводить до неповного завантаження виробничих потужностей. Невисокий рівень якості сировини робить неможливим виготовлення з неї всього асортименту продукції (наприклад, з молока низької жирності не можливо виготовити сметану чи вершки);

2) застарілі технології виробництва молочної продукції (впливають на якісні показники готової продукції та знижують її рівень конкурентоспроможності);

3) знос обладнання (спричиняє випадки виходу з ладу обладнання, що веде до псування сировини та збитків підприємства, порушення ритмічності виробництва, можливі перевитрати ресурсів, що позначиться на збільшенні собівартості продукції);

4) високу собівартість продукції (впливає на рівень ціни готової продукції, що зменшує її рівень конкурентоспроможності за ціною);

5) недостатній рівень фінансових ресурсів (робить неможливим модернізацію обладнання, впровадження сучасних технологій виробництва, випуску інноваційної продукції, сприяє гальмуванню розвитку підприємства);

6) низький рівень організації виробництва (призводить до порушення ритмічності випуску продукції, зменшенню продуктивності праці, нераціональному розташуванню обладнання, збільшення тривалості виробничого циклу);

7) недосконалу систему управління виробничими процесами (призводить до неритмічності роботи, нераціонального використання обладнання, сировини, погіршення якості готової молочної продукції);

8) недостатню систему контролю проходження виробничих процесів (викликає суттєві відхилення, порушення у проходженні виробничих процесів, що позначиться на якості готової молочної продукції);

9) види пакування готової продукції (впливають на терміни придатності молочної продукції, можливість її транспортування на великі відстані без підвищення ризику псування).

Основні задачі молокопереробного підприємства направлені на виготовлення безпечної та якісної за мікробіологічними показниками продукції з певним терміном придатності. В той же час необхідним є врахування запитів ринку, вподобань споживачів для виробництва потрібної продукції, що буде користуватися попитом. Саме тому підприємства постійно розширюють асортиментний ряд молочної продукції, вкладають значні кошти в модернізацію виробництва, швидко реагують на зміну кон'юнктури ринку. Щороку вони випускають та пропонують споживачам нові види молочної продукції покращених споживчих властивостей [5; 6].

Запобігання ступеня ризику небезпечності сирого молока досягається використанням різних режимів обробки, які залежать від технології виробництва готової продукції. Також якість готової продукції залежить від наявного обладнання, на якому вона виробляється, а також від його очистки та дезінфекції.

В процесі досліджень запропонований аналіз ризиків (рис.1), що включає ряд наступних етапів.

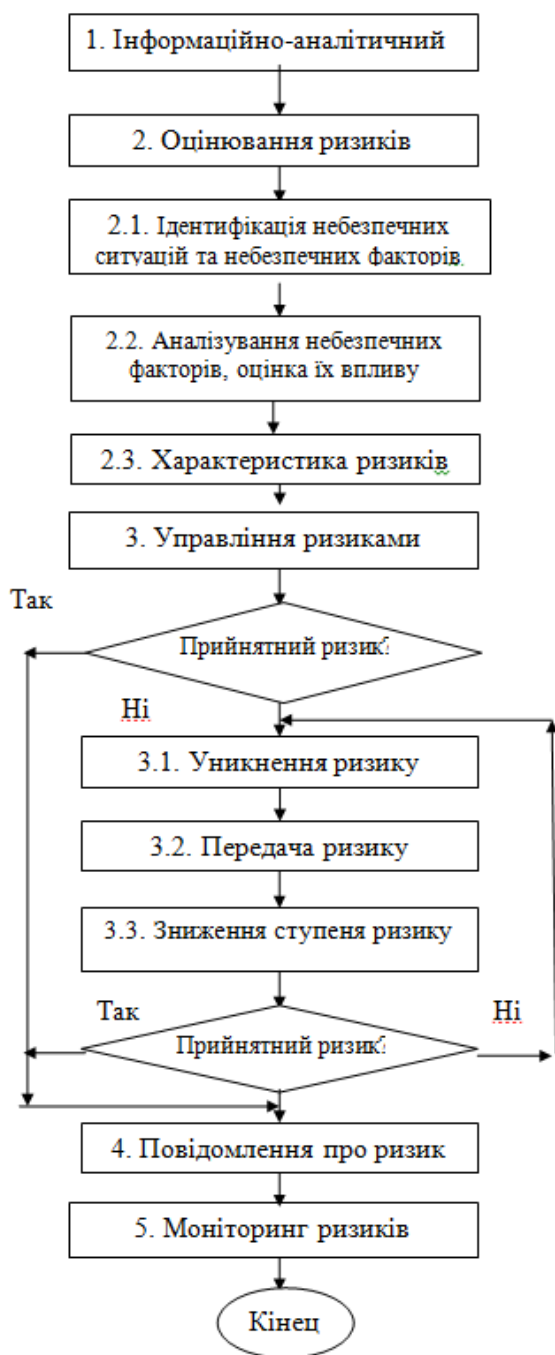


Рис. 1 Алгоритм виявлення та усунення ризиків на молокопереробному підприємстві

На п'ятому етапі фактори, які справляють на підприємство суттєвий вплив, створюють ризикові ситуації. Це означає, що ризику цілком у всіх ситуаціях не можна уникнути, його можна тільки зменшити до певних меж або відмовитися від нього. Тому підприємства повинні проводити моніторинг ризиків.

На першому етапі підприємство визначає підстави для проведення аналізу, визначає цілі дослідження. Якщо завдання чітко не визначені, то буде дуже важко визначити, зрозуміти та управляти відповідними ризиками. Визначаються цінності організації, які вона намагається захистити та потенційні джерела додаткових прямих або можливих витрат, визначаються межі дослідження, збирається необхідна інформація про структуру та властивості об'єкту, складається перелік процесів їх виробництва; оцінюється можливість виникнення всієї сукупності небезпек (небезпечних ситуацій, невідповідностей) незалежно від того, чи може воно впливати на них. Збирається вся інформація, отримана з різних джерел, відомості про нещасні випадки, професійні захворювання, аналізується НД, виявляються залишкові ризики.

На другому етапі проводиться оцінка ризику. Встановлюються всі види небезпек, небезпечні ситуації, небезпечні випадки та визначаються причини їх виникнення. Робоча група відповідає на запитання: що? Де? Коли? Як? Чому може виникнути небезпечна ситуація? Визначаються всі можливі джерела небезпеки, встановлюється характеристика кожного небезпечного фактору та оцінюється його вплив. Надається загальна характеристика ризику.

На третьому етапі на підставі результатів оцінки ризику керівник приймає альтернативне рішення та у разі необхідності застосовуються запобіжні та корегувальні дії.

На четвертому етапі, якщо небажана подія наступила, про ризик повідомляють всі зацікавлені сторони.

Запропонований алгоритм дасть можливість забезпечити раціональне управління ризиками молокопереробного підприємства.

Отже, підсумовуючи зазначенні чинники ризиків та виокремлюючи найбільш вагомі (кількість та якість сировини, порушення проходження технологічного процесу), треба зазначити, що вони суттєво впливають на можливість виникнення ризику не конкурентоспроможності готової продукції та сприяють можливості настання ризиків в сфері збуту, адже ринок вимагає якісної продукції широкого асортиментного ряду. В сфері збуту молочної продукції також виникає цілий ряд ризиків, які можуть значно знизити конкурентоспроможність продукції.

Серед них розрізняють наступні фактори ризику:

1) незначні терміни зберігання, що можуть викликати неможливість експорту продукції або реалізації на великі відстані. Сприяє відмові постачальників у її реалізації через необхідність повернення залишків нереалізованої продукції із простроченим строком придатності;

2) недотримання температурних режимів при транспортуванні, що може призвести до псування продукції та збитків підприємства;

3) неналагоджена система збуту молочної продукції, що може викликати зменшення дохідності через відсутність взаємовигідної співпраці в певних регіонах та не охоплення всіх можливих як внутрішніх, так і зовнішніх ринків збуту;

4) невідповідність молочної продукції міжнародним стандартам якості, що робить неможливим розширення ринків збуту через не конкурентоспроможність продукції за кордоном;

5) непродумана стратегія просування продукції може спричинити падіння попиту на продукцію.

Висновки. Результати дослідження дають можливість прийти до висновку, що молокопереробні підприємства щодня стикаються як із внутрішніми, так із зовнішніми ризиками. Основними з них є такі ризики, як: ресурсний, виробничий та ризик у сфері збуту готової продукції. Проведений детальний аналіз факторів ризику дав можливість виділити основні наслідки їх настання та показати взаємодію ризиків, що призводить до неефективної діяльності молокопереробних підприємств та зниження конкурентоспроможності. При виробництві молокопереробної продукції необхідно своєчасно проводити роботу в напрямку гармонізації державних стандартів та міжнародних вимог, запроваджувати ряд організаційно-господарських заходів по підвищенню культури виробництва молока, доставки та збуту його на молокопереробні підприємства. В іншому випадку деякі виробничі і переробні підприємства ризикують втратити конкурентоспроможність, аж до повного припинення їх діяльності.

Не дивлячись на значну кількість ризиків у діяльності молокопереробних підприємств, підприємці повинні вміти правильно оцінити ступінь їх настання, можливі наслідки для підприємства та вміти розробити заходи по мінімізації їх впливу. Все це свідчить про необхідність впровадження системи управління ризиками на підприємствах для їх прогнозування та розробки відповідних заходів реагування на зміни зовнішнього середовища.

Своєчасне врахування ризиків при прийнятті управлінських рішень, можливість адаптуватися до мінливих ринкових умов господарювання забезпечує рентабельне функціонування, ефективний розвиток та досягнення високого рівня конкурентоспроможності вітчизняних молокопереробних підприємств.

Список використаних джерел

1. Зенкін А. С. Розробка кваліметричної моделі прогнозування показників якості та безпеки молочної продукції / А. С. Зенкін, А. А. Кудрявцева, Ю. Ю. Салівон // Перспективні технології та прилади. - 2014. - Вип. 5. - С. 61-65.
2. Зенкин А.С., Методика кількісної оцінки якості/ Зенкин А.С., Кудрявцева А.А., Саливон Ю.Ю./ «Наукові розробки молоді на сучасному етапі», 2014. – 124-125 с.
3. Сулим М.В. Обґрунтування господарських рішень та оцінювання ризиків: Підручник для студ. вищ. навч. закладів / М.В. Сулим, О.С. Пенцак. – Львів: «Новий Світ – 2000», 2012. – 330 с.
4. Донець Л.І. Обґрунтування господарських рішень та оцінювання ризиків. Навч. посіб. / Л.І. Донець, О.В. Шепеленко, С.М. Баранцева та ін. – К.: Центр учбової літератури, 2012. – 472 с.
5. Системне забезпечення конкурентоспроможності підприємств м'ясної і молочної промисловості України: Монографія. / Т.Л. Мостенська, О.І. Драган, І.В. Суха / Національний ун-т харчових технологій. – Київ, 2010. – 268 с.
6. Тенденції ринку молока та молочних продуктів за підсумками 2014 року // Продукты & Ингредиенты. – 2015. – № 1-2(120-121). – С. 40–41.
7. Гуменник В.І. Менеджмент організацій: навч. посіб. / В.І. Гуменник, Ю.С. Копчак, О.С. Кондур. – К.: Знання, 2012. – 503 с.
8. Донець Л.І. Обґрунтування господарських рішень та оцінювання ризиків. Навч. посіб. / Л.І. Донець, О.В. Шепеленко, С.М. Баранцева та ін. – К.: Центр учбової літератури, 2012. – 472 с.
9. Системне забезпечення конкурентоспроможності підприємств м'ясної і молочної промисловості України: Монографія. / Т.Л. Мостенська, О.І. Драган, І.В. Суха / Національний ун-т харчових технологій. – Київ, 2010. – 268 с.

ВЛИЯНИЕ РИСКОВ НА КОНКУРЕНТОСПОСОБНОСТЬ МОЛОКОПЕРЕРАБАТЫВАЮЩИХ ПРЕДПРИЯТИЙ

ЗЕНКИН А.С., НАЗАРЕНКО И.В., КУДРЯВЦЕВА А.А., БАЛАБОЛОВА Ю.В.

Киевский национальный университет технологий и дизайна

Цель. Анализ рисков на предприятиях по переработке молока и поиск путей для их полной или частичной минимизации.

Методика. Методологической основой исследований являются принципы и подходы к оценке риска, позволили проанализировать существующие возможности возникновения риска в условиях неопределенности, и предложить пути его преодоления.

Результаты. Обосновано и выбрано механизмы и инструменты, которые являются наиболее целесообразными для устранения возможных рисков на предприятиях по переработке молока.

Научная новизна. Доказано, что наиболее эффективным механизмом для минимизации риска в условиях неопределенности является анализ возможности его возникновения и принятия своевременных решений по устранению или минимизации.

Практическая значимость. Предложен алгоритм, суть которого заключается в поэтапном определении возможных рисков и устранения их на этапе обнаружения.

Ключевые слова: *молокоперерабатывающие предприятия, молочная продукция, риск в условиях неопределенности.*

IMPACT ON COMPETITIVENESS RISKS MILK PROCESSING PLANTS

ZENKIN A.S., NAZARENKO I.V., KUDRYAVTSEVA A.A., BALABOLOVA Y.V.,

Kiev National University of Technology and Design

Purpose. Risk analysis at the enterprises for milk processing and finding ways for their full or partial minimization.

Methods. The methodological basis of research are principles and approaches to risk assessment, possible to analyze the existing capabilities of the risk in the face of uncertainty, and to propose ways to overcome it.

Results. Grounded and selected mechanisms and tools that are most appropriate to eliminate potential risks at the enterprises for milk processing.

Scientific innovation. It is proved that the most effective mechanism to minimize risk under uncertainty is to analyze the possibility of its occurrence, and timely decisions to eliminate or minimize.

The practical significance. The algorithm, which essentially consists in the gradual identification of possible risks and eliminate them at the stage of detection.

Key words: *dairy plants, dairy products, the risk in the face of uncertainty*