

**ПРОБЛЕМА АКТИВИЗАЦИИ КОНКУРЕНТНОГО ПОТЕНЦИАЛА  
ОТРАСЛЕЙ ПИЩЕВОЙ  
И ПЕРЕРАБАТЫВАЮЩЕЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ**  
*(на примере животноводческой отрасли)*

Кыргызская Республика – аграрная страна, имеющая все предпосылки развития сельскохозяйственного производства, которая вполне может обеспечить население всеми видами продовольственной продукции по научно обоснованным нормам питания. Сельское хозяйство – основная сфера занятости населения Кыргызской Республики, но парадоксально – именно сельские труженики составляют основную часть бедного и беднейшего населения, хотя республика, имеющая высокий потенциал развития сельского хозяйства и может находиться в числе мировых лидеров по производству и переработке сельскохозяйственной продукции. Недавнее прошлое и настоящее нашей экономики показывает, что республика имеет достаточный потенциал для развития отечественного аграрного производства, формирования продовольственных ресурсов по научно-обоснованным нормам потребления.

Кыргызская Республика за годы независимости прошла сложный путь реформирования всех сфер АПК. Сегодня сельское хозяйство республики перешагнуло через пик спада производства, который имел место при этапе перевода экономики на рыночные механизмы, низкий уровень межотраслевой конкуренции, приведшей к деградации и вырождению этой отрасли, но для дальнейшего эффективного функционирования агропромышленного комплекса необходимо ассоциирование и кооперирование фермеров. На основе чего можно добиться резкого повышения эффективности производства и конкурентоспособности агропромышленной продукции. Причин неэффективного функционирования производства много, допустим, как: нет налаженных связей между производителем, переработчиком и покупателем; нет взаимодействия между отдельными производителями, из-за чего происходит перепроизводство одних продуктов и нехватка других; высокие расходы на транспорт; переработку; хранение; неконкурентоспособность.

Проблема обеспечения конкурентоспособности предприятий пищевой и перерабатывающей промышленности – одна из главных задач государства. Главной проблемой, от которой зависит эффективность производства и доходность предприятий, является повышение уровня конкурентоспособности выпускаемой продукции. Этот показатель выступает как главное условие успешной конкуренции на рынке. Как известно, конкуренция представляется, с одной стороны, эффективным механизмом естественного регулирования рыночной экономики и отбора наиболее устойчивых предприятий, способных функционировать в условиях рынка, с другой – это легализованная форма экономической борьбы. Достигнутый уровень экономического развития республики, основанный на традиционных технологиях добычи и обработки сырья, пока не отвечает высоким запросам мирового рынка и тем самым сдерживается потенциал интенсивного и конкурентного развития страны.

В современных условиях, когда качество становится главным фактором конкурентоспособности предприятия, возрастает роль качества продукции. Предприятия пищевой и перерабатывающей промышленности, несмотря на их многопрофильную специфику, характеризуются рядом общих особенностей, продукция пользуется повышенным спросом; большинство продуктов потребляется регулярно (ежедневно); население предъявляет повышенные требования к качеству и оценке продукции, все это

показывает, что не зависимо от профиля и специализации деятельности предприятий состав показателей их конкурентоспособности может быть примерно одинаковым. Следовательно, это предполагает наличие общей модели для оценки и повышения конкурентоспособности, адекватно отражающих результаты работы предприятий пищевой и перерабатывающей промышленности, следовательно, чтобы формализовать процедуру оценки и разработки стратегических направлений повышения конкурентоспособности предприятий, необходимо решить три основные задачи: установить признаки конкурентоспособности предприятия; определить количественные значения и приоритетность этих признаков; обосновать стратегии повышения конкурентоспособности по результатам. Разработанная по результатам исследования методика может включать ряд этапов:

1 этап – формируется группа экспертов для выявления признаков конкурентоспособности и установления коэффициентов их весомости, в качестве экспертов могут быть ученые вузов, специалисты предприятий и др. Должны быть исследованы: а) уровень спроса на товары, только наличие спроса на товары определяет объемы производства и реализации продукции, которые устанавливаются соотношением объемов продукции фактически произведенной данным предприятием и величины спроса на данном рыночном участке за минусом объемов продаж аналогичных продуктов конкурентами; б) уровень цен на товары. Цена – как основной элемент рынка для предприятия служит индикатором прибыльности или убыточности его деятельности, следовательно, определяет его конкурентоспособность. Количественно этот признак определяется отношением установленных на предлагаемые товары цен к рыночным ценам на аналогичные товары, складывающиеся на данном рыночном участке; в) уровень качества продукции. Этот показатель устанавливается отношением качественных параметров выпускаемого продукта к установленным нормативам стандарта качества. Высокому уровню качества соответствует наличие у товара марки «экологическая чистота», этого у нас не отнять; г) уровень ассортимента. Определяется соотношением ассортимента выпускаемых предприятием товаров к представленному на конкретном участке ассортименту аналогичных товаров; д) уровень использования производственной мощности. Этот показатель в современных условиях отражает степень реализации потенциала предприятия и может быть принят в качестве обобщающего выходного параметра конкурентоспособности предприятия. На многих предприятиях пищевой и перерабатывающей промышленности уровень этого показателя близок к критическому.

2 этап – включает проведение экспертизы, обработку данных, полученных экспертным путем и определение меры согласованности показателей.

3 этап – расчет основных параметров модели, позволяющих провести обобщенную формализованную оценку конкурентоспособности предприятия.

4 этап – путем устанавливаются параметры конкурентоспособности предприятия. Базу для определения создают проведенные расчетные процедуры.

Нельзя сказать, что такие этапы могут полностью оценить конкурентоспособность предприятия, но выявить некоторые недостатки помогут, как то, повысить планку функционирования предприятия, как за основу необходимо взять:

1. уровень покрытия спроса;
2. уровень покрытия цен на товары;
3. уровень качества;
4. уровень ассортимента;
5. уровень использования производственной мощности.

Если говорить о качестве товара, то необходимо знать о конкурентоспособности как залого качества товара. Конкурентоспособность товара – это уровень его экономических, технических и эксплуатационных параметров, позволяющая выдержать соперничество (экономическую борьбу) с другими аналогичными товарами на рынке. Кроме того, конкурентоспособность – это сравнительная характеристика товара, содержащая комплексную оценку всех производственных, коммерческих, организационных и экономических показателей. Она определяется совокупностью потребительских свойств товара – конкурента по степени соответствия общественным потребностям, с учетом затрат на их удовлетворение, цен, условий поставки и эксплуатации в процессе производственного и личного потребления.

Совершенствование продуктов питания осуществляется на основе развития функции качества с учетом потребительского предпочтения и приемлемости. Задача производителя заключается в том, чтобы выявить ориентации и пожелания потребителей и воплотить их в характеристиках продуктов питания. Перевести требования потребителей в параметрические характеристики пищевого продукта можно путем развертывания функции качества. Целевая функция качества определяется набором параметрических характеристик и свойств продукции, соответствующих состоянию удовлетворенности потребителя. Методология развертывания целевой функции качества на пищевом предприятии позволяет:

- обеспечить качество продукта питания в соответствии с идентифицированными и структурированными пожеланиями потребителей;
- оптимизировать параметрические характеристики пищевого продукта;
- повысить экономическую эффективность предприятия путем минимизации ресурсов, требуемых на разработку и внедрение новой продукции вследствие сокращения цикла «исследование-проектиров-производство-реализация», уменьшения времени появления на рынке продукции лучшего качества и снижения внутри внепроизводственных затрат. Экономической основой формирования конкурентной среды на аграрном рынке является: реформирование и приватизация предприятий и организаций всех отраслей АПК; создание многосекторной аграрной экономики; развитие рыночной инфраструктуры; создание юридической базы антимонопольного регулирования; тестирования продуктов питания.

При потребительской оценке продуктов питания используют тесты приемлемости и предпочтения. Исследования предпочтения относятся к разряду эффективных тестов, которые отражают выбор одного продукта среди других, более высокую склонность к продукту типа «нравится – не нравится». После проведения качественных и количественных оценок и результатов получают потребительские характеристики, которые далее воплощаются в положительный итог. Основным элементом методологии развертывания функции качества является идентификация и структурирование пожеланий потребителей, которые классифицируются по нескольким признакам. К первой группе относят требования, полученные в результате проведения тестирования. Выявление пожеланий потребителя по разрабатываемому продукту относится к одному из наиболее трудоемких и затратных видов исследования. С точки зрения объективности и пригодности результатов тестирования важность выбора группы участников и методики является критической. Ко второй группе относят обязательные и рекомендуемые требования нормативных документов и законодательных актов, относящихся к безопасности, экологичности, нормативности, информативности и другим характеристикам, которые потребитель не высказывает, но подразумевает, что они будут

обязательно выполнены. Разработчикам продукта удобно использовать диаграмму, в которой будут расписываться виды требований. К третьему виду потребностей относятся неосознанные пожелания потребителя. Задача производителя заранее предусмотреть этот вид потребностей и учитывать их при разработке продукта. В этом случае новый продукт получит неоспоримые преимущества на рынке по сравнению с конкурентами. Следующий этап методологии развертывания функции качества – обработка информации путем выделения совокупности пожеланий, наиболее важных при создании продукта. Один из важнейших этапов развертывания функции качества – определение параметрических характеристик продукта питания, которые лежат в основе рецептуры и технологии нового или усовершенствованного продукта. Параметрические характеристики должны полностью соответствовать требованиям потребителя, ресурсным и производственным возможностям предприятия. Целесообразно осуществить оптимизацию полученных характеристик, используя типовые методики, на базе приоритетов потребительского сектора рынка и минимизации ресурсных затрат. Последующие этапы развертывания функции качества связаны с разработкой рецептуры, технической документации, проектированием технологических процессов, подбором оборудования, выбором оптимальной технологической схемы производства. Таким образом, соблюдается основной принцип развертывания функции качества продукта, заключающийся в том, что требования потребителя учитываются на всех этапах разработки и освоения пищевой продукции, также позволяет проследить «голос потребителя» на протяжении жизненного цикла продукции. Это не должно оставаться на частном уровне, необходима мощная поддержка государства в принятии решений по мероприятиям поощрения производителей качественных продуктов питания. Государство должно принять концепцию государственной политики в области здорового питания населения. Перед пищевой промышленностью и наукой должна стоять задача разработки технологии производства качественно новых продуктов, потребление которых будет способствовать сохранению и укреплению здоровья населения, профилактике заболеваний связанных с неправильным питанием взрослых и детей. Ввиду того, что на предприятиях в должной мере не ведутся отчетность и статистика по качеству, основное внимание было сосредоточено на изучении условий и факторов, влияющих на формирование качества пищевой продукции. Одним из важнейших факторов, влияющих на качество выпускаемой продукции, является состояние технологического оборудования, также из-за недогрузки производственных мощностей часть имеющегося оборудования законсервирована и простаивает. На многих участках технологических процессов высока доля ручного труда. Естественно, такое состояние технологического оборудования сказывается на качестве продукции. Обеспечение стабильности качества продукции во многом зависит и определяется организацией входного контроля сырья и вспомогательных материалов. Известно, что пищевым предприятиям приходится работать в условиях дефицита сырья, особенно это относится к отраслям молочной и мясной промышленности.

Современный этап формирования конкурентной среды на отечественном рынке сельскохозяйственного сырья и продовольствия осложняется конкуренцией со стороны иностранных товаропроизводителей. Быстрое насыщение внутреннего национального рынка дешевыми импортными продовольственными товарами способствовало, с одной стороны, большей доступности продуктов, с другой – послужило фактором подрыва отечественного аграрного производства. Из развитых стран при широком ассортименте продовольствия реализуются относительно низкокачественные или, традиционно воспринимаемые как побочный продукт производства – дешевые товары (куриные окорочка из США, жирное мясо другое), по низким ценам. За период 2000-2006 гг. импорт мяса птицы увеличился с 365 до 2267 т или в семь раз больше, а производство этого вида продукта сократилось с 1706 до 546 т или почти в три раза. Поставки дешевого импортного продовольствия вытесняют отечественного производителя с рынка и завоевывают господствующие позиции на рынке страны-импортера. В результате на

оказавшиеся вне конкуренции импортные товары цены повышаются до размеров их реальной стоимости, что осложняет финансовые проблемы государства. Резко изменилась структура импорта. Кыргызская Республика с каждым годом все больше импортирует готовую животноводческую продукцию. Это объясняется тем, что мировой рынок животноводческой продукции менее монополизирован и конкуренция на нем препятствует росту цен. Отсталое отечественное животноводство с крайне низкой продуктивностью, примитивными технологиями кормления и содержания животных, где затраты в 2-3 раза превышают уровень развитых стран, отсутствие протекционистской политики со стороны государства, моральный и физический износ оборотных средств в отрасли, низкий уровень межотраслевой конкуренции – все это привело к деградации и вырождению этой отрасли в республике

Кыргызская Республика традиционно считается животноводческой, поэтому все предприятия животноводства размещены по всей территории республики, общей проектной мощностью по убою скота 400 т. в смену, всего насчитывалось 14 мясокомбинатов. Белок- основное питание человечества, без белка не может существовать ни один человек, так как он дает жизненную энергию. Мясная отрасль в общем объеме пищевой промышленности занимает 29%.

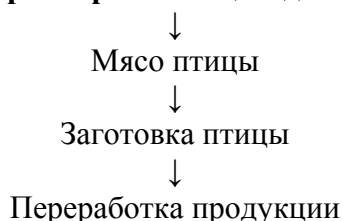
Предприятия отрасли были оборудованы для переработки сырья получением конечных результатов производства - колбасных изделий, кишечных полуфабрикатов, мясокостных кормов и т.д. Бишкекский и Ошский мясокомбинаты были ориентированы на выпуск мясных консервов для экспорта. Сегодня более 40% мяса и 75% колбасных изделий производится в мини-цехах, где качество мяса не соответствует нормативно-техническим требованиям. В остальном мы вынуждены отдавать предпочтение завозному продукту из мяса.

Важными характеристиками мясного подкомплекса являются: 1) отрасли животноводства, которые базируются на использовании земли как основного источника корма; 2) сопряженность стадий производства, переработка, хранение и реализация мяса; 3) рост производства высококачественной животноводческой продукции; 4) создание специальных средств производства для мясной промышленности; 5) зависимость видов структуры производства мяса от национальных особенностей и традиций; 6) высокая социальная значимость мяса – уровень их зависит от доходов населения.

Функциональная структура мясного подкомплекса:

1. Полевое и кормовое производство
2. Мясное скотоводство, свиноводство, овцеводство

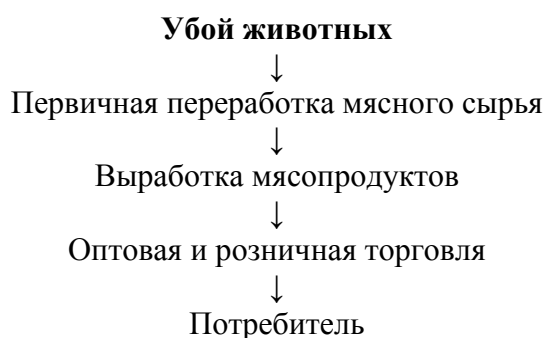
### **Бройлерное птицеводство**



Анализируя структуру можно весь цикл поделить на технологические стадии, как:

- 1) до сельскохозяйственной стадии – капитальное строительство машин и оборудования;
- 2) сельскохозяйственное – полевое пастибищина, выращивание, доращивание и откорм различного вида животных и птицы;
- 3) послехозяйственная заготовка скота и птиц – убой выработка мясопродуктов и реализация;
- 4) производственно-технологическое обслуживание – ветеринарное обслуживание, специальный транспорт, холодильное и складское хозяйство.

Обязательным условием реализации мяса в розничной торговле является выделение сортов. Сорт мяса связан с кулинарным использованием и представляет определенную часть туши, например, говядина имеет сорта: – вырезка – внеконкуренции (высший сорт); спинная и грудная верхняя и нижняя части задней ноги (1 сорт); плечевая часть, пашина боковая и наружная часть задней ноги (2 сорт); зарез – покраска, голяшка, рулька (3 сорт).



Особое место занимают субпродукты, которые делятся на две категории: 1- язык, печень, почки, сердце, вымя; 2- голова, легкие, лядки. Большое распространение особенно в городе имеют несколько полуфабрикатов, которые делятся на натуру, рубленку, мясо кулинарной разделки. Например, из говядины готовят следующие полуфабрикаты: антрекот, биточки, люля-кебаб, кордон-блю, гуляш, бифштекс, ромштекс. Из свинины: свиная котлета, шницель, окорок в мармеладе, эскалоп, свиной шашлык, зразы. В увеличении мясных ресурсов особое значение имеет развитие мясного скотоводства наряду с молочным. В некоторых областях, например, в Иссык-Кульской, Чуйской областях, производящих зерно имеются преимущества для производства свинины и мяса птицы, отличающихся высокой консервированной способностью и скороспелостью, но надо отметить и в Ошской области зерно выращивается намного лучше, чем в Чуйской области, в силу традиций свинина не имеет большого успеха, как в Чуйской области. В некоторых областях для повышения конкурентоспособности продукции птицеводства, свиноводства, необходимо более рациональное использование, фуражного зерна путем переработки его в полноценные комбикорма и освоение прогрессивных технологий производства. Совершенствование организационного производства поголовья животных включает оптимизацию структуры стада, сокращение прохолоста маточного поголовья, внедрение сравнительно равномерных сроков осеменения и расплода животных, селекцию по продуктивности, широкое применение межпородного промышленного скрещивания, гибридизация, применение рациональных методов комплектования стада, создание условий для максимального использования генетического потенциала и лечения болезней - все это приведет к конкурентоспособности мясного подкомплекса между отечественными и зарубежными товаропроизводителями. При этом численный состав поголовья животных с учетом их продуктивности, должен базироваться на реальных возможностях кормовых ресурсов в каждом хозяйстве. В системе мероприятий по увеличению кормовой базы должны быть предусмотрены повышение качества всех видов скрещивания кормов до требования стандартов первого класса, с использованием зернофуража только в составе полноценных стандартных комбикормов, приготовление

для каждого вида отдельных животных и птицы. Широкое распространение должны получить применение примесей для всех видов сельскохозяйственных животных, разработанных в целях восполнения дефицитов питательных и биоактивных веществ в рациональном кормлении, разработка новой технологии приготовления измельченного сена, которая позволяет даже в ненастную погоду получить высококачественное сено из подваленного до 30% влажного сырья, а также продлить сроки заготовки сена до 1-1,5 месяца, т.е. использовать травы в два укуса, что практически невозможно сегодня. Модернизация и реконструкция являются важной предпосылкой освоения интенсивных технологий в животноводческом хозяйстве. Например, при производстве мяса крупного рогатого скота – забой телят в раннем возрасте экономически нецелесообразен, издержки из-за использования дорогостоящих кормов не оправдываются. От реализации молодняка с возрастом себестоимость привеса молодняка снижается в результате использования в рационе более грубых дешевых и сочных кормов, а также уменьшение затрат по уходу за животными. В то же время с повышением возраста молодняка расход корма на центнер привеса возрастет. Например, чтобы вырастить бычка-кастрата до 32 месяцев весом 590 кг., нужно израсходовать 78 ц кормо- единиц или 12 кормовых ед. на 1 кг привеса. Этого же корма достаточно для выращивания пяти голов молодняка до 12 месяцев возраста при этом привес составит около 13 ц., а затраты на содержание основного стада в течение года определяется общей стоимостью приплода. На ее величину (стоимость) влияет стоимость содержания коров. При сложившейся себестоимости и ценах реализации мяса рентабельность достижима при деловом выходе телят в пределах 81% среднесуточного прироста по стаду 700-750 кг, при затратах 14 кг кормо- ед. на 1 кг прироста с учетом годового содержания коров и использования пастбищ в течение 160-170 дней.

Исследования по развитию конкурентоспособности продукции пищевой промышленности, а в частности продукции животноводства, позволили сделать следующие выводы: конкуренция это соперничество, состязательность, борьба, соревнование между участниками аграрного рынка; проводимые реформы в сельском хозяйстве создали основу для равноправного сосуществования хозяйствующих субъектов; специфика производства в сельском хозяйстве и наличие самостоятельных подотраслей внутри сектора приводят к размыванию границ внутриотраслевой, межотраслевой конкуренции; деление качества продуктов по их характеристикам.

#### **Литература:**

1. Шарманов А.Т. Пищевые вещества и функционирование клеток иммуно-системы// Вопросы питания. 1990. №1.
2. Организация питания детей в дошкольных учреждениях / А.С. Алексеева, Л.В. Дружинина, К.С. Ладодо – М.: Просвещение, 1990.
3. Рогов И.А., Токаев Э.С., Ковалев Ю.И. К вопросу балластных веществ мясных продуктов//Мясная индустрия СССР. - 1987.- №4,- С. 21-25.
4. Стефанова И.Л., Тимошенко Н.В., Перевышин Н.П. Разработка белково-минерального премикса для продуктов лечебно-профилактического питания. Проблемы глубокой переработки сельскохозяйственного сырья и экологической безопасности в производстве продуктов питания» 21-века». //Труды научно-практической конференции – Углич, 2001, с. 434-436.