

УДК 338

СОЗДАНИЕ ИННОВАЦИОННОЙ ПРОДУКЦИИ
КАК ВЫХОД ИЗ КРИЗИСНОГО СОСТОЯНИЯ

С. Л. КОМАРОВА, А. Г. КРОТОВА

Белорусско-Российский университет
Могилев, Беларусь

На сегодняшний день на рынке мясоперерабатывающей промышленности агропромышленного комплекса Республики Беларусь сложился высокий уровень конкуренции. Тенденции на рынке мяса изменчивы, лидирующую позицию занимает мясо птицы. Это объясняется тем, что мясо птицы является диетическим, имеет низкую цену и отличается вкусовыми характеристиками.

Рынок предприятий Могилевской области Республики Беларусь, занимающихся производством мяса птицы, представлен достаточно большим количеством предприятий: ЗАО Агрокомбинат «Заря», ОАО «Александрийское», «Бобруйский комбинат хлебопродуктов», ЗАО Птицефабрика «Вишнёвка», СЗАО «Серволюкс», ОАО Агрокомбинат «Приднепровский». При достаточно востребованной продукции рынком не все предприятия находятся в хорошем финансовом положении.

Самое сложное экономическое положение на сегодня сложилось у ОАО Агрокомбинат «Приднепровский». Рентабельность продаж в 2018 г. составила – 35,3 %. Причиной такого минуса стала не совсем корректная череда управленческих решений руководства ОАО Агрокомбинат «Приднепровский», отсутствие новых подходов в производстве традиционных продуктов, устаревшие технологии, плохое планирование. Например, птицу и яйцо реализовывали по цене ниже ее себестоимости. При этом убытки от такой деятельности составили 2269 тыс. р. в 2018 г. В 2019 г. финансовые показатели предприятия стали выглядеть не намного лучше.

Выход из такой сложной ситуации для ОАО Агрокомбинат «Приднепровский» есть, и он не всегда связан с процедурой банкротства. Если руководство предприятия сможет учесть объем вторичных ресурсов и направить их на дальнейшую переработку, внедряя инновационные технологии, то предприятие начнет получать прибыль.

Для удержания позиций предприятиям, относящимся к агропромышленному комплексу, нужно постоянно совершенствовать технологии производства, заниматься поиском инновационных идей, предлагать не только традиционную продукцию, но и совершенно новую для белорусского рынка.



В качестве основной рекомендации по совершенствованию деятельности мясоперерабатывающего предприятия было предложено производство сублимированных продуктов из мяса птицы, которое является отходами от основной деятельности, в связи с тем, что предприятие специализируется на производстве яйца, а птица продается населению и различным организациям по заниженной цене, из-за чего предприятие терпит убытки.

Если использовать мясо птицы как сырье для производства инновационного продукта, то предприятие сможет получать прибыль, а проект окупится в течение года. Удовлетворить ежедневные потребности человека в еде можно, не только используя традиционную форму приготовления продуктов, но предлагая здоровую сбалансированную сублимированную пищу, богатую микроэлементами, витаминами, широкому кругу потребителей, включая спортсменов, аллергиков, диабетиков.

Переход вещества из твердого состояния в газообразное, минуя стадию жидкого, – это процесс сублимации. Сублимированные продукты удобны в употреблении, так как перед их использованием достаточно добавить воды. Продукт будет почти неотличим от натурального. Технология вакуумной сублимационной сушки продуктов в настоящее время признана самой эффективной для сохранения вкуса, аромата, минерального и витаминного состава, обеспечивает сохранность формы, размера, цвета и запаха объекта высушивания. Еще одно важное преимущество – при хранении в диапазоне температур от -50 до $+50$ °С продукты почти не изменяются в течение нескольких лет. А если учесть, что потребителю будут предложены готовые завтраки, обеды и ужины с указанием точного состава блюда, его калорийности, количества белков, жиров, углеводов, то покупатели смогут с минимальными затратами времени употреблять вкусную и здоровую еду.

Для вывода предприятия из кризисной ситуации можно предложить мясо кур-несушек (отходы основного производства) использовать для производства нового инновационного продукта на рынке пищевой промышленности. Грамотный подход к продвижению данной продукции поможет быстро найти потребителя. Если мясо птицы не реализовывать по низким ценам, а подвергнуть дальнейшей технологической переработке – сублимации – и приготовить не только сублимированное мясо курицы, а полноценное блюдо (готовый завтрак или обед), то это позволит предприятию выйти из кризисного состояния и стать лидером белорусского рынка готовых сублимированных блюд.

