

УДК 338.439:330.341.1

*Поворознюк І.М., к.е.н., доцент кафедри технологій
та організації туризму і готельно-ресторанної справи
Уманський державний педагогічний університет імені Павла Тичини*

РОЗВИТОК ХАРЧОВОЇ ПРОМИСЛОВОСТІ НА ОСНОВІ ІННОВАЦІЙНИХ ПРОЦЕСІВ

Харчова промисловість одна з галузей, що забезпечує заготівлю, транспортування, зберігання, переробку сільськогосподарської сировини, реалізацію кінцевого продукту.

Головною метою харчової промисловості є максимізація задоволення потреб суспільства в продуктах харчування, що задовольняють сучасні вимоги якості і безпеки продукції.

На наш погляд, досягти інтересів споживачів і виробників продовольчих продуктів, понизити імпорту продуктів харчування, розвинути харчову промисловість країни, дати новий імпульс розвитку сільському господарству, що є основним джерелом сировини для виробництва продуктів харчування, забезпечити продовольчу безпеку країни, можливо на основі інноваційного розвитку харчової галузі.

Інновація є кінцевим результатом інноваційної діяльності, що отримало втілення у вигляді нового або вдосконаленого продукту (товару, роботи, послуги), виробничого процесу, нового маркетингового або організаційного методу у веденні бізнесу, організації робочих місць або організації зовнішніх зв'язків. У харчовій промисловості можуть бути отримані продуктивні, технологічні (процесні), маркетингові, організаційні інновації.

Продуктивні інновації харчової промисловості – продукт, що володіє новизною, отриманий в результаті інноваційної діяльності, призначений для масового вжитку, для окремих категорій осіб і груп населення з метою розширення асортименту і номенклатури, лікування та профілактики, задоволення потреб населення у вжитку продуктів харчування, відмінних від традиційних.

Технологічні або процесні інновації покликані полегшити або поліпшити процес винаходу інновації за рахунок використання нових технологій, вдосконалення технологічного процесу.

Маркетингові інновації направлені на дослідження ринків збуту, нових каналів збуту, пошук нових споживачів, використання нових методів продажу, реклами інноваційної продукції, просування продовольчої продукції на ринки збуту, формування нових цінових стратегій.

Організаційні інновації – новий метод ведення продовольчого бізнесу, організація нових зовнішніх зв'язків, організація робочих місць, новий стиль управління, ухвалення нових креативних рішень.

Для вирішення головних завдань на всіх рівнях господарювання, важливо забезпечити інноваційний процес у харчовій промисловості. Необхідно

пріділити увагу всім етапам інноваційного процесу, який пов'язаний з тим, що продукти харчування володіють короткими термінами зберігання, особливостями умов їх зберігання та доставки, необхідністю правильного співвідношення пропорцій тих або інших корисних речовин. У зв'язку з цим потрібні дослідження та розробки, оскільки на даний час споживача цікавлять: умови зберігання, терміни придатності, якість, склад, наявність поживних та корисних речовин в продуктах тощо.

В основі якісних зрушень у харчовій промисловості лежить створення нових інноваційних продовольчих товарів, які повинні використовувати нові види сировини, нові технології. Необхідно забезпечити переробку сировини і виходити на світові ринки з високоякісною готовою продукцією.

По багатьом позиціям Україна може стати одним з найбільших у світі виробників продовольчої продукції, особливо це стосується виробництва екологічно чистих продуктів харчування.

Щоб успішно працювати в сфері громадського харчування, професіоналам необхідно вміти швидко реагувати на постійно змінну ситуацію на ринку і приймати оптимальні рішення, що базуються на стратегії управління, яка передбачає постійне впровадження інновацій [1].

Інноваційний процес передбачає залучення якісної сировини, ідеї, відмінної від традиційного виробництва, нової технології, нових методів організації виробництва, нових упаковок і каналів збуту, нового стилю управління, ухвалення креативних та нетрадиційних рішень.

Також, не слід забувати за сучасні цифрові технології, які на думку Сокирника І. В. дозволяють створити якісно нові конкурентні переваги [2].

Інноваційний процес створення нових форм харчових продуктів, виходячи з розробок вітчизняних учених відбувається в трьох напрямках: виключення зі складу продукту якого-небудь небажаного компонента; збагачення продукту потрібним компонентом профілактичної або лікувальної дії (вітаміни, мікроелементи); заміна складу, при якому замість одного вилученого компонента вводиться інший аналогічний, такий, що володіє поживними або корисними властивостями.

Отже, розвиток харчової промисловості повинен перейти на новий, якісний етап розвитку, заснований на інноваціях та ефективному управлінні інноваційним процесом.

Список використаних джерел:

1. Поворознюк І. М. Інноваційні технології в ресторанному бізнесі. *Економіка та суспільство*. 2021. № 30. URL: <https://economyandsociety.in.ua/index.php/journal/article/view/619> (дата звернення: 26.04.2022)
2. Сокирник І. В. Формування та реалізація стратегій підприємств ресторанного господарства в умовах цифрової трансформації економіки. *Вісник Хмельницького національного університету* 2019. № 3. С. 165-171. URL: <http://elar.khnu.km.ua/jspui/bitstream/123456789/8138/1/7.pdf> (дата звернення: 27.04.2022)