

УПРАВЛІННЯ РИЗИКАМИ ПІДПРИЄМСТВ ХАРЧОВОЇ ПРОМИСЛОВОСТІ НА ПРИКЛАДІ ТОВ «ТРИ ВЕДМЕДІ»

Коцюбайло М. Р., студентка групи УЕ-91
Національний технічний університет України «КПІ імені Ігоря Сікорського»
kotsyubaylo1410@gmail.com
Кривда О. В., доцент, к.е.н.
Національний технічний університет України «КПІ імені Ігоря Сікорського»
elcandy@ukr.net

Харчова промисловість є однією із провідних галузей промисловості України. Вона поступається лише чорній металургії, даючи понад 17% промислової продукції України. Харчова промисловість має складну структуру, поєднуючи понад сорок галузей, які виробляють продукти харчування. Управління ризиками підприємств харчової промисловості є критично важливим завданням, яке компанії повинні взяти на себе, щоб захистити свій бізнес від несприятливих наслідків коливань цін, збоїв у ланцюзі поставок, збоїв у технологічних процесах та інших зовнішніх факторів, які можуть негативно вплинути на їх діяльність. Таким чином, підприємства харчової промисловості повинні здійснювати проактивний підхід до виявлення та ефективного управління ризиками, щоб забезпечити свою довгострокову стійкість і прибутковість.

Для наочності дослідження розглянемо питання хеджування ризиків на прикладі підприємства ТОВ «Три Ведмеді» – вітчизняного виробника морозива та заморожених продуктів, що функціонує на ринку з 1998 року [1].

Одним із основних ризиків у харчовій промисловості є коливання цін на товари, що в умовах військового стану та нестабільності економічної системи України має надзвичайний вплив на діяльність підприємства [2]. Ціна ключових інгредієнтів, які використовує ТОВ «Три Ведмеді», таких як молоко та м'ясо, наразі постійно зростає. Раптове підвищення цін призвело до значного зростання витрат на виробництво, тим самим зменшуючи прибутки підприємства. Цей ризик стосується більшості компаній харчової промисловості, однак його вплив можливо пом'якшити шляхом страхування від нестабільності цін за допомогою похідних інструментів, таких як ф'ючерсні та опціонні контракти. Ці контракти дозволяють компаніям фіксувати ціну ключових інгредієнтів на конкретну майбутню дату, тим самим зменшуючи свій вплив на коливання цін. Ця стратегія забезпечує підприємствам більш передбачувані витрати, дозволяючи їм краще керувати своїми бюджетами, планувати свою майбутню діяльність та структуру виробництва.

Іншим критичним ризиком у харчовій промисловості є логістичний – порушення ланцюга поставок. Перебої в постачанні можуть бути наслідком таких факторів, як військові дії, стихійні лиха, блокування логістичних шляхів та політична нестабільність. Такі перебої можуть призвести до затримок у доставці сировини та готової продукції, що може мати значний вплив на прибутки компанії. Зокрема, для ТОВ «Три Ведмеді» затримка у постачанні сировини та готової продукції є критичним та недопустимим ризиком, оскільки вони потребують специфічних умов транспортування та зберігання (дотримання температурного режиму), а порушення ланцюга поставок може призвести до їх псування, що у результаті провокує значні збитки. Щоб керувати цим ризиком, підприємству слід переконатися, що воно має розроблену стратегію на випадок непередбачених ситуацій, включаючи кілька варіантів джерел для ключових інгредієнтів і готової продукції. Крім того, підприємство може інвестувати в технології, які дозволять відстежувати свої ланцюги поставок у режимі реального часу, дозволяючи швидко виявляти перебої та реагувати на них.

Ще одним важливим ризиком, який стосується підприємств харчової промисловості та ТОВ «Три Ведмеді» зокрема, є безпека харчових продуктів [3]. Забруднена або неякісна сировина може призвести до значної шкоди репутації, юридичної відповідальності та фінансових втрат. Для мінімізації впливу цього ризику ТОВ «Три Ведмеді» перевіряють якість кожної партії сировини у власній лабораторії. Такий підхід може стати прикладом, для інших підприємств, оскільки важливо забезпечити роботу надійної системи управління безпекою харчових продуктів на підприємстві, які включатимуть оцінку ризиків, аналіз небезпек і критичні контрольні точки. Доцільно також контролювати постачальників, чи відповідають вони суворим стандартам безпеки харчових продуктів і чи мають надійну систему відстеження продуктів. Інвестування в навчання співробітників безпечності харчових продуктів, а також регулярне тестування та моніторинг продуктів можуть допомогти виявити потенційні ризики та запобігти зараженню до того, як воно станеться.

Також до основних ризиків можна віднести ризик порушення технологічних процесів на підприємствах харчової промисловості, що загострився із появою дефіциту енергетичних потужностей в країні. Оскільки виробниче обладнання потребує постійного доступу до електроенергії, її перебої провокують псування сировини та готової продукції або ж погіршення її якості, що у результаті призводить до значних збитків. Частково уникнути впливу цього ризику підприємству ТОВ «Три Ведмеді» вдалося завдяки скороченню кількості змін та запуску виробництва у години, погоджені із місцевою владою. Однак

такий підхід не дозволяє уникнути збитків, що пов'язані із простим виробничим потужностей. Тому підприємствам харчової промисловості доцільно подбати про постійне джерело енергії, зокрема розглянути варіант розвитку «зеленої» енергетики.

На додаток до цих ризиків підприємства харчової промисловості також повинні знати про нові ризики, такі як зміна споживчих уподобань і нові правила безпеки харчових продуктів. Серед споживачів і далі поширюється тенденція споживання екологічно чистих продуктів, що потребує від підприємств чіткого контролю за сировиною. Регуляторні зміни також можуть мати значний вплив на харчову промисловість, особливо щодо безпеки харчових продуктів та вимог до маркування. Підприємства повинні бути в курсі цих нових ризиків і відповідно адаптувати свої стратегії.

Науково-технічне співробітництво може відігравати вирішальну роль у допомозі підприємствам харчової промисловості хеджувати ризики та покращувати їхню діяльність. Технологічний прогрес і наукові дослідження можуть надати компаніям нові інструменти та знання для кращого управління такими ризиками, як коливання цін на товари, перебої в ланцюзі поставок, безпеки харчових продуктів та порушення технологічних процесів.

Наприклад, досягнення в аналітиці даних і штучному інтелекті можуть допомогти підприємствам краще розуміти та прогнозувати ринкові тенденції, дозволяючи їм приймати більш обґрунтовані рішення щодо ціноутворення, пошуку та управління запасами. Робототехніка та автоматизація можуть підвищити ефективність обробки та пакування їжі, зменшивши ризик помилок та забруднення. Крім того, технологія «блокчейн» може дозволити компаніям відстежувати весь ланцюжок поставок у режимі реального часу, забезпечуючи більшу прозорість і відстежуваність, а також знижуючи ризик перебоїв у ланцюзі поставок.

Наукові дослідження також можуть допомогти компаніям краще зрозуміти поживні та корисні для здоров'я властивості харчових продуктів, дозволяючи їм розробляти здоровіші та стійкіші продукти, які відповідають мінливим запитам споживачів. Крім того, дослідження можуть допомогти компаніям знайти нові джерела сировини, зменшивши залежність від традиційних товарів і диверсифікуючи ланцюги поставок.

Крім технологічних і наукових досягнень, міжнародна науково-технічна співпраця може дозволити компаніям обмінюватися найкращим досвідом і вчитися на досвіді інших компаній у всьому світі. Міжнародне співробітництво може допомогти компаніям розвинути міцніші партнерські стосунки в ланцюзі поставок, визначити нові ринкові можливості та отримати конкурентну перевагу.

Отже, управління ризиками підприємств харчової промисловості має вирішальне значення для забезпечення довгострокової стійкості та прибутковості компаній у цьому секторі. Інвестуючи в стратегії та технології управління ризиками, харчові компанії можуть захистити свій бізнес, зберегти довіру споживачів і залишатися конкурентоспроможними в галузі, що швидко змінюється. При цьому науково-технічне співробітництво може надати підприємствам харчової промисловості нові інструменти й знання для хеджування ризиків та покращення їх діяльності. Технологічний прогрес і наукові дослідження можуть допомогти компаніям краще керувати такими ризиками, як коливання цін на товари, перебої в ланцюзі поставок, ризики безпеки харчових продуктів та порушення технологічних процесів. Міжнародна співпраця може дозволити компаніям обмінюватися найкращими практиками та вчитися на досвіді інших компаній у всьому світі. Інвестуючи в науково-технічне співробітництво, вітчизняні харчові підприємства можуть підвищити свою конкурентоспроможність, захистити свій бізнес у теперішній особливо складний час та зробити внесок у більш стійку харчову систему України.

Список використаних джерел:

1. Три Ведмеді [Електронний ресурс]. URL: <https://3bears.ua/>.
2. Кривда О. В., Очеретяна О. В. Аналіз та методика управління ризиками на підприємствах деревообробної промисловості. *Східна Європа: економіка, бізнес та управління*. Вип. 2(25). 2020. С 235-240.
3. Огляд міжнародних та українських стандартів з управління ризиками з погляду сучасних викликів та загроз [Електронний ресурс]. URL: <https://www.economyandsociety.in.ua>.