

МЕТОДОЛОГІЧНІ ПІДХОДИ ДО ФОРМУВАННЯ СИСТЕМИ УПРАВЛІННЯ ПІДПРИЄМСТВАМИ СФЕРИ ХАРЧУВАННЯ НАСЕЛЕННЯ

Л. М. ЯЦУН, кандидат економічних наук
(Харківський державний університет харчування та торгівлі)

Анотація. Запропоновано категорію та структуру сфери харчування як міжагалузевого територіально-галузевого кластера природно-соціально-економічного характеру, сформовано методологічні підходи та індикатори функціонування галузей і підприємств агросектора, харчової промисловості, продовольчої торгівлі, ресторанного господарства та домогосподарств. Оцінка стану секторів сфери харчування та ефективності функціонування підприємств є результатом управлінської діяльності та характеризує кінцевий результат використання природно-ресурсної бази сфери харчування населення. Співвідношення характеристик секторів сфери харчування з фактичним станом харчування населення пропонується як критерій оптимальності та цільового орієнтира ефективності управління харчуванням населення.

Ключові слова: сфера харчування населення, природно-соціально-економічна система, потенціал секторів сфери харчування, рівень і якість харчування, показники функціонування підприємств, критерії ефективності управління.

Стан харчування населення залежить від багатьох суспільно-економічних і екологічних чинників, впливу на здоров'я певних моделей організації секторів і галузей сфери харчування та управління підприємствами. Якщо наукою харчування відносно чітко визначені бажані теоретичні параметри харчування для окремої людини і певних груп населення з урахуванням їх індивідуальних характеристик (віку, роду занять, фізичної інтенсивності праці та інших фізіологічних чинників), то на рівні держави, регіонів і підприємств стратегії та параметри харчування постійно дискутуються і ще не мають загально визнаних і об'єктивних підходів. Очевидно, що методологічні підходи і методики моніторингу та розвитку харчування повинні бути обґрунтовані та сприйняті як широким колом населення, так і скоординовані на рівні підприємств харчування, регіональних, державних органів влади та домогосподарств для прийняття обґрунтованих рішень на всіх рівнях управління сферою харчування.

Попередні наукові підходи та практичні моделі управління забезпеченням населен-

ня продовольством основну увагу приділяли програмно-цільовому підходу до формування продовольчого комплексу як інтегрованої форми галузей пов'язаних із вирощуванням та виробництвом продуктів харчування [2, 6]. Місце та роль продовольчого комплексу країни визначались установками та планами, які ставилися перед сільським господарством і харчовою промисловістю, вважаючи апріорі, що вся вироблена продукція буде доведена і спожита населенням. Як і інші територіально-виробничі комплекси, продовольчий комплекс функціонував на основі недостатньо узгоджених планів для окремих галузей без єдиного центру управління. Незважаючи на декларування важливої соціально обумовленої мети, кінцевий результат, тобто безпосереднє споживання населенням продуктів і послуг харчування, досліджений недостатньо.

Метою дослідження стало узагальнення теоретико-методологічних і практичних підходів до моніторингу, оцінки стану харчування населення та формування методології управління розвитком секторів і підприємств сфери

харчування, як міжгалузевого кластера природно-соціально-економічного характеру.

Аналіз теоретико-методологічних і практичних підходів до проблем харчування населення показує, що теоретики та практики в продовольчій комплекс включають лише перші фази відтворення, пов'язані з виробництвом, переробкою та розподілом продовольчої сировини і харчових продуктів у «харчовому ланцюгу», залишаючи поза увагою завершальні фази реалізації, а головне функції організації споживання готової їжі. З метою системного дослідження харчування населення, методологія управління секторами та підприємствами сфери харчування має охоплювати всі функції та структури, пов'язані з виконанням завдання харчування населення від виробництва сировини до споживання готових страв і всі структури (оператори), що задіяні у виконанні цих функцій, включаючи як формальні (підприємства суспільного сектора), так і неформальні (домогосподарства населення) джерела надходження продуктів і послуг харчування.

Базуючись на системному методологічному підході, для науково-практичного використання ми пропонуємо категорію «сфера харчування» як природно-соціально-економічна система та міжгалузевий регіональний кластер, що включає всі функції та охоплює всі структури, діяльність яких спрямована на досягнення основної мети – забезпечення потреб населення у повноцінному харчуванні.

З позиції теорії та практики функціонального управління у структурі сфери харчування доцільно виокремити чотири основні сектори. Перший сектор становлять галузі безпосередньо зайняті вирощуванням продовольчої сировини або продуктів харчування (сільгосп-підприємства, фермери, особисті підсобні господарства, рибальство, система заготівель тощо). До другого сектора входять галузі, які виконують функції переробки продовольчої сировини у харчову продукцію (харчова промисловість та її сектори – м'ясо-молочна, хлібопекарна, олійно-жирова, консервна тощо). Третій сектор виконує функцію реалізації (оптова та роздрібна торгівля, продовольчі ринки, фірмова торгівля тощо). Четвертий

сектор представлено галузями, які організують споживання продуктів харчування (ресторанне господарство, соціальне харчування, харчоблоки санаторіїв, дитячі установи), а також домогосподарства.

Сфера харчування як складова частина першого та другого секторів має складні організаційно-технічні, технологічні та фінансові відносини з сільським господарством і харчовою промисловістю, від яких надходить продовольча сировина та харчова продукція. Специалізація агросектора прямо впливає на функціонування сфери харчування і забезпечує населення готовими до вживання продуктами (свіжі овочі, фрукти, зелень тощо) та сировиною рослинного і тваринного походження для подальшої переробки (картопля, зерно, птиця, худоба, яйця тощо).

Значною мірою функціонування сфери харчування залежить від рівня розвитку харчової промисловості – основного постачальника хлібобулочних і борошняних виробів, молочнокислої продукції, м'яса та м'ясопродуктів, риби, консервів, жирів тощо. Наявність готових до споживання продуктів харчування значною мірою залежить від наявності сировини, що і визначає повноту асортименту сфери харчування.

Третій сектор сфери харчування спрямований на доведення продукції агросектора та харчової промисловості до кінцевого споживача та безпосередню реалізацію продуктів харчування населенню і включає підприємства оптової та роздрібно торгівлі, торговельні мережі, продовольчі ринки, дрібнороздрібну мережу тощо. Розгалужені виробничо-економічні зв'язки секторів і галузей сфери харчування формують диверсифіковані вертикально-горизонтальні структури природно-соціально-економічної системи харчування (рис. 1).

Четвертий сектор сфери харчування представлено суспільним сектором харчування (загальнодоступною мережею та соціальними видами харчування) як єдиним сектором сфери товарного обігу, зайнятим організацією безпосереднього приготування страв і споживання продуктів і послуг харчування населення, що замикає відтворювальний процес системи харчування.

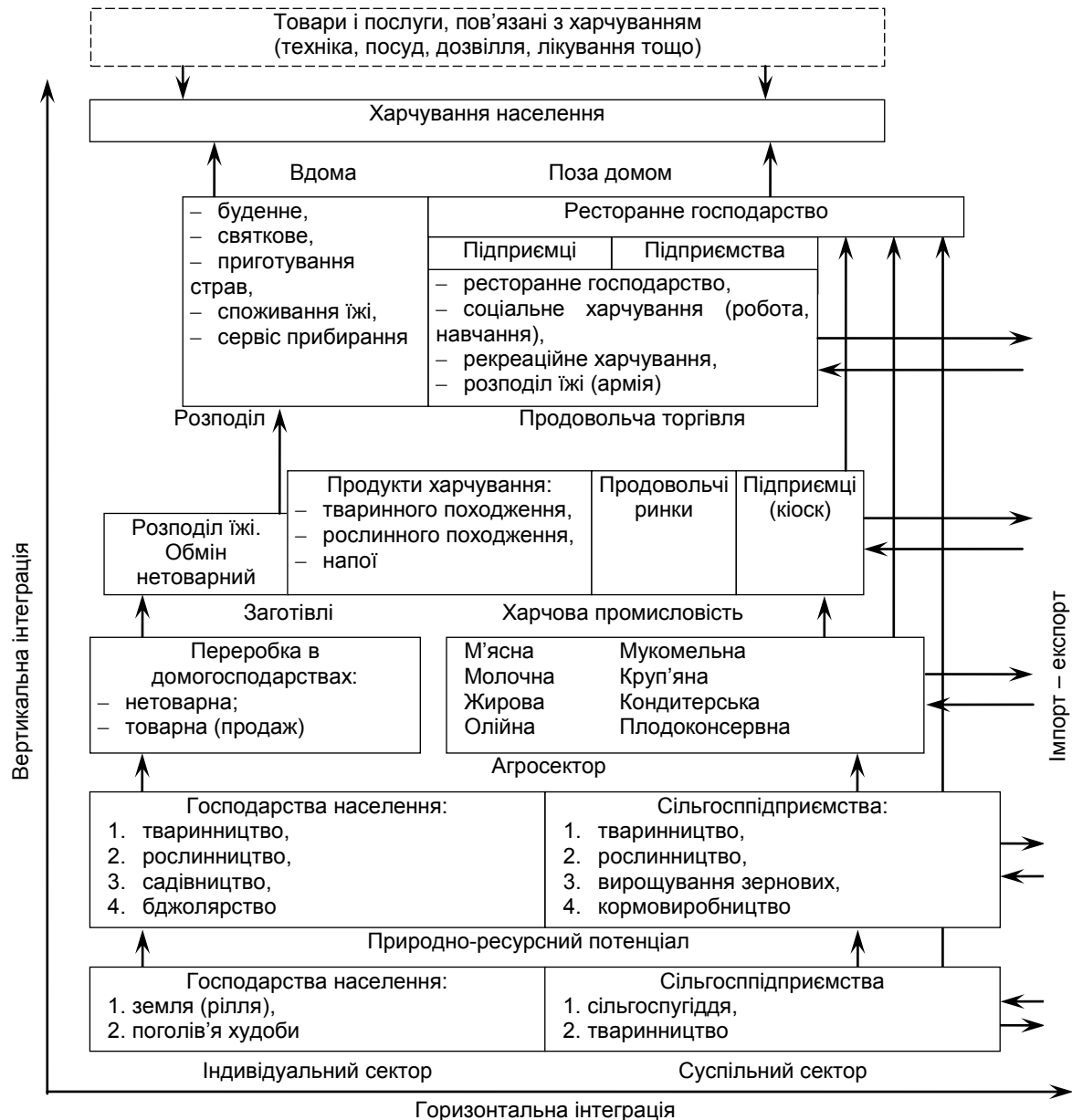


Рис. 1. Вертикально-горизонтальні зв'язки сфери харчування

У цьому полягає не тільки специфіка суспільних форм харчування, але й їх активний вплив на всі сектори продовольчого комплексу щодо обсягів, структури, асортименту, безпеки і якості, реалізації та організації споживання продуктів і послуг харчування.

Враховуючи принципові зміни в управлінні економікою та погляди на організацію харчування, як кінцеву мету діяльності галузей «харчового ланцюга», сфера харчування уявлятиме систему, котра об'єднує різні галузі економіки, що виконують функції – вирощування продовольчої сировини, виробництва

харчової продукції, реалізації продовольчих товарів, організації споживання страв у ресторанному господарстві та домогосподарствах населення. Взаємозв'язки сфери харчування з індикаторами рівня, якості та вартості харчування і якості життя населення досить розгалужені і охоплюють широкий спектр цінностей людини – довгострокові цінності та поточні потреби, природне середовище та створену інфраструктуру (рис. 2).

Методологічно слід визначити, що у сфері харчування змикаються два повторювані суспільні цикли, з одного боку, замикається

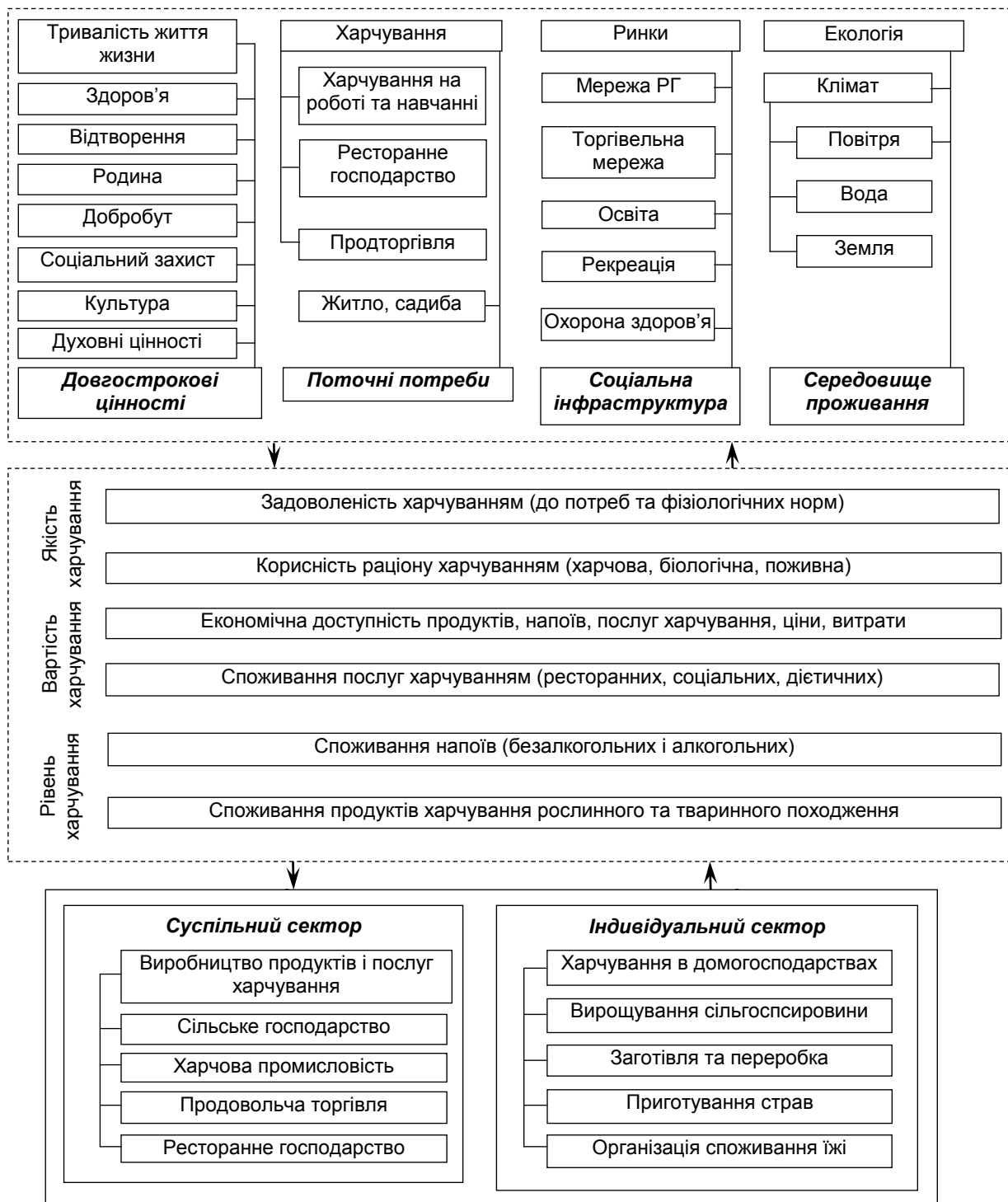


Рис. 2. Сфера харчування в системі рівня та якості життя населення

процес відтворення харчових продуктів, а з іншого – закладається основа для відтворення індивідууму (людини, людського капіталу). В цій подвійності процес виробництва продуктів харчування має споживчий характер, а другий – матеріально-виробничий. Функція

відтворення людини полягає не лише у фізіологічних комплексних витратах речовин і енергії її організму в процесі життєдіяльності, а також і повноцінному відтворенні людини, наданні можливості існування в якості соціально активної особи і у вільний час.

На відміну від попередніх досліджень, людину доцільно розглядати ширше, ніж суто біологічний об'єкт, як систему біоенергоінформаційного характеру, а потреби в харчуванні розширити від біологічних до соціальних, психолого-фізіологічних, креативних тощо.

На кожному етапі розвитку суспільства всі форми особистого споживання їжі мають певну структуру. Залежно від виду господарювання харчування здійснюється в індивідуальній, або суспільно організованій формі чи їх поєднанні відповідно до характеру виробництва та присвоєння продуктів і послуг харчування.

Залежно від суспільної форми виробництва та використання продуктів, харчування населення розвивається на товарній або нетоварній основі, залежно від соціально-економічної ефективності та інших чинників. Як показують наші дослідження, сьогодні в Україні в безтоварній формі споживається більше половини (34–85 % залежно від виду) продуктів і послуг харчування.

Щоб визначити потреби харчування населення, необхідно визначити нормативні показники розрахунку обсягів харчування, аби задовольнити ці потреби. Існуюча практика складання споживчого кошика ґрунтується переважно на плануванні від досягнутого (можливого) і встановленні межі нормального розвитку людського організму на основі фізіологічних норм харчування [2, 5, 8]. Проте доцільно виходити не тільки із критерію можливих біологічних потреб, а враховувати реально діючі зовнішні умови, доповнюючи потреби людини в харчуванні комплексом соціально-економічних факторів суспільного характеру. Розмір і структуру потреб населення в харчуванні доцільно розглядати з урахуванням реального досягнення їх у ближчій перспективі та фактичної харчової поведінки споживачів. Обидва вищезазначені (нормативно-раціональний та емоційно-поведінковий) методологічні підходи використовують наука та практика в плануванні та управлінні харчуванням населення – і фізіологічні норми, і соціально-економічні фактори зовнішнього середовища формують потреби людини в харчуванні, тому потрібно побудувати психосоматичну модель харчування, яка органічно

поєднувала б раціональну та ірраціональну природу людини, біологічні та психоемоційні потреби, її адаптацію до існуючих соціально-економічних умов, а, відповідно, як кількісні, так і якісні показники харчування. Бажаний образ споживчих прагнень може відобразити цільові або кінцеві орієнтири харчування населення. Разом із тим, використання існуючих вимірів (таких як калорійність добового раціону, маса використаної сировини, тривалість прийому їжі, коефіцієнт сумарної органолептичної оцінки тощо) не розв'язують проблему через неоднорідність і різноманітність асортименту сировини, харчових продуктів і готових страв, які використовуються в харчуванні населення, їх потрібно вдосконалити.

Окрім суспільних організацій продовольчої сфери, існують і особисті підсобні господарства, – слабо організована та формалізована сфера економіки, яка не завжди бере участь у товарно-грошових відносинах, але частка якої у вирощуванні та споживанні продуктів і послуг харчування досить вагома і 1990 р. становила до 12 % обсягу вирощеного продовольства, а сьогодні збільшилась до 40–80 %. Усі галузі сфери харчування взаємодіють, але одні пов'язані з виробництвом, інші – з реалізацією і не виходять безпосередньо на харчування споживача, загалом, становлять сферу виробництва та обігу продовольчих ресурсів. Сьогодні вказані галузі розширюють свою діяльність і самостійно здійснюють не тільки роздрібну фірмову торгівлю продукцією власного виготовлення, але й безпосередньо організують особисте її споживання у фірмових магазинах кондитерських, м'ясних, молочних, хлібобулочних виробів, ланцюгах пивних барів з власним брендом, продуктом і обладнанням та інших формах диверсифікації і міжгалузевої кооперації.

У цілевизначенні розвитку сфери харчування населення має бути передбачено не лише задоволення матеріальних потреб у харчуванні, але й суспільно необхідні витрати з надання послуг харчування за місцем роботи, навчання, лікування, відпочинку тощо, розвиток реалізуючого потенціалу для майбутнього. Головною метою сфери харчування має бути не продукція, а адекватні суспільні потреби, які

дозволяють охопити практичним регулюванням потрібні умови, що посилює соціально-цільовий характер відтворювального циклу підприємств сфери харчування.

У ході еволюції індивідуально-суспільних форм споживання їжі формувались певні види економічних систем як суб'єктів управління та господарювання в різних секторах системи харчування – корпоративний сектор великих об'єднань, агропереробних холдингів, торговельних і ресторанних ланцюгів, окремих підприємств і підприємницького сектора малого бізнесу, а також різних галузей і секторів продовольчого комплексу, співвідношення яких у ході економічних реформ постійно змінювалось, хоча їх діяльність має бути узгодженою і спрямованою на кінцевий результат.

Враховуючи різноманітність функцій, цілей, структури та операторів сфери харчування, її сталий розвиток, як домінуючу стратегію, може бути представлено у вигляді ієрархічної причинно-наслідкової залежності, що включає взаємопов'язані складові: рівень і якість життя населення (як мета функціонування сфери харчування), потенціал підприємств сфери харчування (як основний ресурс і джерело розвитку) і результативність функціонування підприємств, як критерій ефективності та узгодженого розвитку всіх секторів сфери харчування з метою отримання синергетичних ефектів харчування населення.

ЛІТЕРАТУРА

1. Класифікація видів економічної діяльності : Національний класифікатор України ДК 009:2005 : Наказ Держспоживстандарту України № 375 від 26 груд. 2005 р. – К. : Держспоживстандарт України, 2005. – 28 с.
Klasifikatsiya vidiv ekonomichnoyi diyalnosti : Natsionalniy klasifikator Ukrayini DK 009:2005 : Nakaz Derzhspozhivstandartu Ukrayini № 375 vid 26 grud. 2005 r. – K. : Derzhspozhivstandart Ukrayini, 2005. – 28 s.
2. Алтухов А. И. Агропромышленный комплекс России – состояние и прогноз развития / Алтухов А. И. – М. : ВНИИЭСХ. 2004. – 195 с.
Altuhov A. I. Agropromyshlennyiy kompleks Rossii – sostoyanie i prognoz razvitiya / Altuhov A. I. – M. : VNIIESH. 2004. – 195 s.
3. Березін О. В. Продовольчий ринок України – теоретико-методологічні засади формування і розвитку : монографія / Березін О. В. – К. : Центр учбової л-ри, 2008. – 184 с.
Berezin O. V. Prodovolchiy rinok Ukrayini – teoretiko-metodologichni zasadi formuvannya i rozvitku : monografiya / Berezin O. V. – K. : Tsentri uchbovoyi l-ri, 2008. – 184 s.
4. Ванханен В. В. Учение о питании : в 2 т. / Ванханен В. В., Ванханен В. Д. – Донецк : Донецчина, 2000. – 350 с.
Vanhanen V. V. Uchenie o pitanii : v 2 t. / Vanhanen V. V., Vanhanen V. D. – Donetsk : Donechchina, 2000. – 350 s.
5. Пригожин И. Р. Порядок из хаоса. Новый диалог человека с природой / Пригожин И. Р., Стенгер И. – М. : Прогресс, 1986. – 285 с.
Prigozhin I. R. Poryadok iz haosa. Novyy dialog cheloveka s prirodoy / Prigozhin I. R., Stenger I. – M. : Progress, 1986. – 285 s.
6. П'ятницька Г. Т. Ресторанне господарство України – ринкові трансформації, інноваційний розвиток, структурна переорієнтація : монографія / П'ятницька Г. Т. – К. : КНТЕУ, 2007. – 465 с.
P'yatnitska G. T. Restoranne gospodarstvo Ukrayini – rinkovi transformatsiyi, innovatsiyiniy rozvitok, strukturna pereorientatsiya : monografiya / P'yatnitska G. T. – K. : KNTEU, 2007. – 465 s.
7. Яцун Л. М. Харчування населення: теорія, методологія та практика управління : монографія / Яцун Л. М. // Харк. держ. ун-т харчування та торгівлі. – Х. : ХДУХТ, 2013. – 342 с.
Yatsun L. M. Harchuvannya naseleण्या : teoriya, metodologiya ta praktika upravlinnya : monografiya / Yatsun L. M. // Hark. derzh. un-t harchuvannya ta torgivli. – H. : HDUHT, 2013. – 342 s.

Л. Н. Яцун, кандидат экономических наук (Харьковский государственный университет питания и торговли). **Методологические подходы к формированию системы управления предприятиями сферы питания населения.**

Аннотация. Предложена категория и структура сферы питания населения как межотраслевого территориально-отраслевого кластера природно-социально-экономического характера, сформированы методологические подходы и индикаторы функционирования отраслей и предприятий агросектора, пищевой промышленности, продовольственной торговли, ресторанного хозяйства и домохозяйств населения. Оценка состояния секторов сферы питания и эффективности их функционирования является результатом управленческой деятельности и характеризует конечный результат использования природно-экономического потенциала и ресурсной базы сферы питания населения. Соотношение показателей секторов сферы питания с фактическим состоянием питания населения предлагается в качестве критерия оптимальности и целевого ориентира эффективности управления питанием населения.

Ключевые слова: сфера питания населения, природно-социально-экономическая система, потенциал секторов сферы питания, уровень и качество питания, показатели функционирования предприятий, критерии эффективности управления.

L. Yatsun, Cand. Econ. Sci. (Kharkov State University of Food and Trade). **Methodological approaches to forming of system management enterprises of the nutrition sphere.**

Summary. This article contains a recommended structure of public catering, system of catering, indicators end measurements; and indicators of catering sectors functioning: agriculture, food industry and trade, restaurant business and households. This article contains a recommended structure of the public catering, food cluster, system of catering, indicators end measurements; and indicators of catering sectors functioning: agriculture, food industry and trade, restaurant business and households. Assessment of the scope of supply sectors of the population and the effectiveness of their operation is the result of management activities and describes the end result of using natural and economic potential of the resource base and the scope of supply of the population. The ratio of the food cluster with the actual scope of the population nutritional status is proposed as an optimality criterion and benchmarks efficiency power management population.

Keywords: public catering, food cluster, natural socio-economic system, the potential scope of the nutrition sector, the level and quality of food, management efficiency criteria.