

**УДК 504.05**

**О. Лясота, канд. тех. наук, доц., Н. Зварич**

Тернопільський національний технічний університет імені Івана Пулюя

## **ЕКОЛОГІЧНА СКЛАДОВА КОНКУРЕНТОСПРОМОЖНОСТІ ПІДПРИЄМСТВ ХАРЧОВОЇ ПРОМИСЛОВОСТІ**

**О.Lyasota**

### **ENVIRONMENTAL COMPONENT OF COMPETITIVENESS OF FOOD INDUSTRY**

Забезпечення населення якісними продуктами харчування і підйом конкурентоздатності є актуальними не тільки для України, але й для інших країн. На сьогодні не менш важливим фактором конкурентної стратегії підприємства є здатність до інновацій та заходи, спрямовані на підвищення виробництва екологічно безпечної продукції.

На нашу думку, конкурентоздатною слід вважати харчову продукцію, вироблену з екологічно-чистої сировини, на основі інноваційних, енергозберігаючих технологій.

Здорове харчування набирає оберти і стає також актуальним. За кордоном екологічно чисті продукти коштують в 1,5-3 рази дорожче звичайних. Вимоги до їх виробників там надзвичайно жорсткі. Земля, на якій планується вирощувати екологічно чисту продукцію, повинна протягом трьох років проходити процедуру очищення (лише після цього їй може бути виданий екологічний сертифікат). При виробництві забороняється використовувати хімічні і мінеральні добрива, а також генетично модифіковані культури.

Україна має власний, міжнародно визнаний знак маркування продукції "Екологічно чисто і безпечно". Сьогодні майже на всіх продуктах споживання, в тому числі і харчової промисловості, товаровиробники ставлять знак «без генетично-модифікованих організмів», але відсутність правового регулювання призводить до того, що підприємства наносять його на продукцію, не пройшовши сертифікацію і не маючи дозвільних документів. У таких умовах, коли будь-який виробник може оголосити свій продукт «екологічним», не несучи за це ніякої відповідальності, рівень довіри до різноманітних систем екомаркування прямує до нуля.

Отже до завдань розвитку харчової промисловості для утвердження її позицій як конкурентоспроможної галузі промислового виробництва, слід віднести:

- удосконалення чинного законодавства та його дотримання стосовно гарантування захисту прав споживачів, підвищення безпеки продовольчих товарів в зв'язку з використанням штучних замінників;
- розроблення нових нормативних актів та удосконалення, із використанням провідного зарубіжного досвіду, вже існуючих, що спрямовані на захист вітчизняного виробника харчових продуктів;
- оновлення матеріального устаткування та технічного забезпечення підприємств харчової промисловості.

Головним резервом насичення внутрішнього ринку продуктами й розширення їх експорту є поліпшення використання наявних ресурсів господарств і біокліматичного потенціалу України завдяки впровадженню інтенсивних ресурсозберігаючих технологій, поглибленню спеціалізації виробництва, удосконаленню розміщення культур, поліпшенню структури посівних площ, розширенню переробки і зберігання продукції в місцях її вирощування, а також у результаті перебудови структури виробництва на ресурсоощадний, особливо енергоощадний тип відтворення.