

Валерій Немченко, д. е. н.

Ганна Немченко

Одеська національна академія харчових технологій, Україна

УПРАВЛІННЯ ХАРЧОВИМИ ПІДПРИЄМСТВАМИ У КОНТЕКСТІ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ ЯКОСТІ ХАРЧУВАННЯ

Valerii Nemchenko, ScD in Economics

Hanna Nemchenko

Odesa National Academy of Food Technologies, Ukraine

MANAGEMENT OF FOOD ENTERPRISES IN TERMS OF ENSURING FOOD QUALITY

This article summarizes the scientific discussion on the management of food industry enterprises at the regional level. The main purpose of the research is to emphasize that modern food businesses should produce quality products on the one hand, and on the other hand, the state should control and stimulate them to produce the most qualitative and safe products. The systematization of literary sources and approaches to the problem of the place of food enterprises in ensuring sustainable development in the 21st century has shown that the problem is urgent and important. The article seeks to clarify the role of the modern food business in ensuring sustainable development and food security, to consider the consumption of food products, to identify the main trends, and to offer recommendations for the management of food businesses.

Keywords: food enterprises, food security, regional policy, green economy, food quality.

Постановка проблеми. Глобалізація штовхає керівництво підприємств харчової промисловості переглядати свою діяльність, нині перед підприємцями гостро стає мета як виробництва і отримання прибутку, так і забезпечення високої якості продуктів харчування. Підприємства харчової промисловості є ключовими у забезпеченні продовольчої безпеки, але це означає не лише забезпечення кількості продукції, а і якості, а також орієнтація на конкретного споживача, враховуючи індивідуальні особливості кожного.

Аналіз останніх досліджень і публікацій. Різні аспекти формування економічної безпеки досліджували такі вчені, як: І. Аніщенко, І. Бланк, О. Баженова, А. Базилюк, Волощук, С. Васильчак, Д. Д. Воронков, В. Гецц, Д. Доманчук та інші. Проблематикою харчових підприємств займався багато вчених, але можна виділити роботи Басюркіної Н.Й., Дудки Т.В., Меліх О.О., які розглядали адаптацію харчових підприємств України до нестабільних умов господарювання, Мартинюк О.А., яка вивчала інноваційні технології в системі управління підприємствами, Несененко П.П., який досліджував теоретичні основи економічної політики, яка стосується у тому числі і харчових підприємств та їх місця в розвитку країни. Поставленою проблематикою займаються і зарубіжні вчені. Не зважаючи на те, що питанню приділяється достатньо уваги – існує і досі його невирішеність, тому наше дослідження є актуальним та інноваційним.

Формулювання цілей статті. Метою статті є:

- 1) З'ясувати роль сучасного харчового підприємства у забезпеченні сталого розвитку і продовольчої безпеки.
- 2) Розглянути споживання населення харчових продуктів, виявити основні тенденції та загрози/перспективи.
- 3) Запропонувати рекомендації щодо управління харчовими підприємствами, враховуючи державну підтримку.

Виклад основного матеріалу.

В залежності від того, як будуть задоволені потреби населення у харчових продуктах, наскільки вони безпечні та корисні для людини, залежить якість відтворення робочої сили, захворюваність і тривалість життя. Робоча сила приймає участь у виробництві на підприємствах і створює ВВП. Від цього залежить не тільки добробут населення, але й сталий розвиток суспільства. Якщо населення споживатиме якісні продукти харчування, то відповідно буде здоровіше, а це: по-перше, забезпечить стале відтворення робочої сили, збільшить продуктивність праці, по-друге, зменшить витрати домогосподарств на медицину.

Харчові продукти, як відомо, виробляють з сировини сільського господарства. Метою цих підприємств є отримання прибутку, іноді порушуючи природоохоронну діяльність, виробляючи не завжди інноваційну, корисну і безпечну продукцію для населення. Так, на сьогодні дуже важно дотримуватися балансу: якість і прибуток, оскільки, як свідчать дані статистики, то в цілому, населення України зубожіє (рис.1).

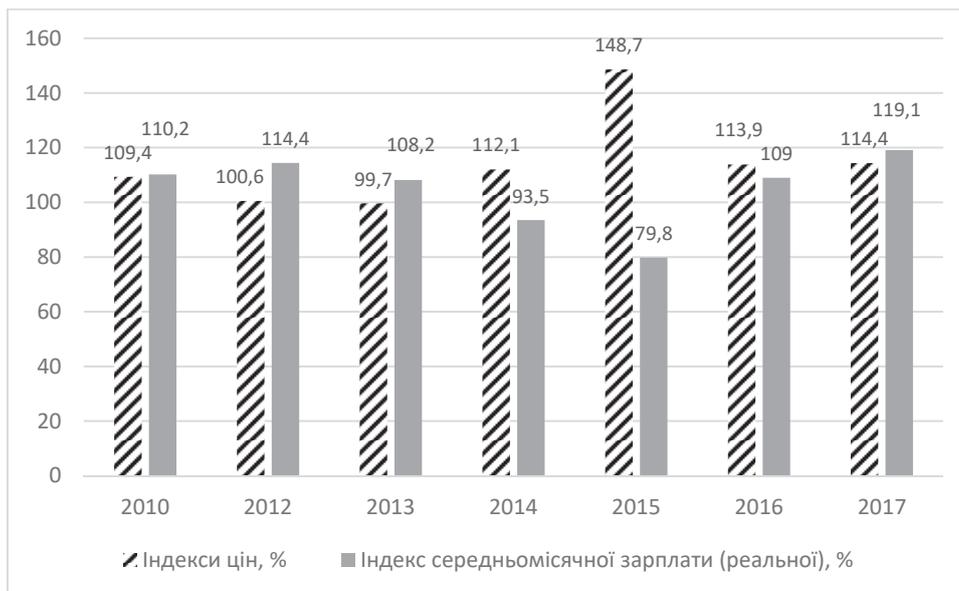


Рис. 1. Порівняльна характеристика індексів цін і середньомісячної реальної зарплати України¹

Для того, щоб забезпечувати якість – підприємець має підвищити ціну, у зв’язку з додатковими витратами (на експертизу продукції харчової промисловості, на більш якісну сировину та інші), що стане тягарем для більшості населення, тому і пропозиція у товарах різко зменшиться. Відповідно, вважається, що українці споживають основні продукти харчування нижче раціональних норм, розрахованих Міністерством охорони здоров’я (рис.2).



Рис. 2. Порівняльна характеристика раціональної норми і фактичного споживання харчових продуктів в Україні за 2017 рік²

¹ Вернер І.Є. (2018) «Україна у цифрах у 2017 році»: статистичний збірник. Київ: Державна служба статистики України

² Лупенко, Ю. (2018). Споживання основних продуктів харчування в Україні залишається нижчим раціональних норм. *Інфоіндустрія* <<http://infoindustria.com.ua/spozhivannya-osnovnih-produktiv-harchuvannya-v-ukrayini-zalishayetsya-nizhchim-ratsionalnih-norm/>> (2018, вересень, 20).

Рис. 2, свідчить про те, що існує дисбаланс між раціональною нормою і фактичним споживанням в Україні, що пов'язане, в першу чергу, із низькими доходами населення, низькою купівельною спроможністю, негативною економічною ситуацією в країні. Тому, якщо підприємства харчової промисловості намагаються всіма можливими способами здешевити власну продукцію і відповідно економлять на якості (наприклад, підприємства кондитерської галузі, замість какао масла застосовують пальмове). Тому, в усьому світі держава та місцеві органи управління з одного боку контролюють природоохоронну діяльність і перевіряють якість харчової продукції, а з іншого – стимулюють підприємства випускати екологічну, безпечну та корисну продукцію.

Як вважає Татаревська М.С., то в залежності від життєвої ситуації ті чи інші потреби є домінуючими і визначають спрямованість всієї системи потреб, діяльності їх носія¹. В умовах України задоволення фізіологічних потреб переважають, а всебічний, інтелектуальний розвиток особистості, збереження і підтримання здоров'я, якість харчування розглядається як другорядна проблема і задовольнити ці потреби може незначна кількість заможного населення. Незважаючи на це, харчування залишається актуальним не тільки для країн з перехідною економікою до ринку, де значна частка домогосподарств не здатна придбати їжу, але й для розвинених – де люди також порушують норми і культуру споживання (вегетаріанство, надлишкова вага та інші), що веде до скорочення віку і втрат.

Харчові продукти, їжа – це не тільки набір біологічних, хімічних речовин, корисних для організму, медична категорія, але й історична, має релігійні та національні особливості. Так, сьогодні широко вивчається і отримує розвиток особливості національної кухні народів Кавказу, Середземномор'я, Японії, оскільки у цих країнах найбільш високий рівень тривалості життя. В умовах глобалізації, розширенням економічної інтеграції та міграції населення, здійснюється безконтрольне споживання «нових» харчових продуктів і замість користі може нанести шкоду здоров'ю людини, яка не пристосована до їжі країн з іншим природним середовищем.

Слід відзначити, що така економічна категорія як «їжа» має вартість, доступність і ціну. Тому, вона може бути об'єктом управління – виробництва, розподілу, обміну та споживання і активно впливати на харчові підприємства.

Якщо на вартість і ціну харчових продуктів впливають кількість їх і якість, склад (з якої сировини вони виготовлені), технології підприємства, то доступність залежить ще й від доходів споживачів. У той же час, сьогодні необхідно враховувати, що здійснюється безперервний процес еволюції харчового підприємства у відповідності з технологічним способом виробництва, цифровою економікою. В результаті здійснюється «розмивання» конкретно «старого» поняття «підприємства», яке не передбачає закріпленості на ньому працівників, виробляючих відповідну продукцію. Так, вже з'явилися фрілансери, працюючих у тимчасових контактах, які «вбудовані» у групи і у проекти, а не у фірмах, що передбачає їх постійний рух, змінюючи роботу і місце житла. Необхідно враховувати і то, що деякі харчові підприємства носять сезонний характер, які отримують нерівномірний випуск продукції, скоригований погодними умовами. Особливістю їх є значний рівень матеріалоемності виробництва та зв'язок з сільським господарством, природою. Тому деякі сучасні підприємства можна розглядати як тимчасово створені колективи, які виконують поставлене завдання, після вирішення якого можливо створення нового об'єднання. При цьому, постійно змінюються технології виробництва і сам менеджмент.

Кількість підприємств, які реєструються і працюють у регіоні та державі – важливий показник інвестиційної привабливості бізнесу в країні. Так, у Китаї за 2017 рік зростає кількість нових зареєстрованих підприємств на 9,9%. В середньому відкривалось 16,6 тисяч нових підприємств на день. Для порівняння, в Україні, у 2015 році відкрилося лише 107 нових підприємств, близько чверті всіх підприємств належать до агропромислового комплексу – це елеваторні, олійно переробні заводи, підприємства харчової промисловості тощо².

В умовах цифрової економіки виробництво харчових продуктів здійснюється вже не на невідомий ринок (у XIX, початку XX століття), не на групу споживачів (у XX столітті), а на конкретного споживача (у XXI столітті).

Людина стає метою і основним фактором виробництва. Саме виробництво стає безпосередньо суспільним, неринковим, що вимагає використання ринкових та неринкових важелів управління економікою (планування, прогнозування та інші). Не випадково, що сьогодні у Франції та інших європейських країнах використовується індикативне планування, що проявляється у розробці короткострокових та довгострокових планів розвитку, здійснюючи прориви у технологіях для вирівнювання економічного розвитку регіонів. Безумовно, все це впливає на зміни у менеджменті та маркетингу на підприємствах.

¹ Татаревська, М.С. (2007). *Рівень життя сільського населення: оцінювання та напрями поліпшення: монографія*. Одеса: ОДЕУ, 14.

² Цицин, Ч. (2018) Сприяння високоякісному розвитку економіки. *Китай*, 4, 33-35; Центр громадського моніторингу та контролю (2017). *Рейтинг областей за кількістю відкритих підприємств з 2015 року* <<https://naglyad.org/uk/2017/03/14/new-post/>> (2017, березень, 14).

Плани мають інформаційно-орієнтований характер, що дозволяє всім підприємствам, включаючи харчові, функціонувати в руслі народногосподарських пріоритетів. Держава доводить плани до підприємств, використовуючи різні економічні важелі: фінансові, податкові, кредитні, держзамовлення та інші. Все це робить вигідним, прибутковим приймати участь у виконанні планів держави. У той же час індикативне планування дозволяє сформувавши стратегію розвитку підприємств, виявити вузькі місця у виробництві, проводити маркетингові дослідження з метою вибору продукту, який користується високим попитом, оцінити інвестиційну привабливість.

При виробництві харчових продуктів важливо не тільки наскільки вони вигідні, прибуткові для підприємства (економічна експертиза або бізнес-план), але й наскільки екологічно безпечні для даного регіону (екологічна експертиза) і безпечні для здоров'я конкретної людини (медична експертиза).

Таким чином, менеджмент безпосередньо «пов'язано» з маркетингом і передбачає вивчення потреб споживачів, зіставляє з можливостями їх задоволення та наявними ресурсами, плануючи і організуючи виробництво харчових продуктів в інтересах людини. Це дозволяє розширювати виробництво, і задовольняти зростаючі потреби клієнтів у якісних харчових продуктах. Не випадково П.П. Борщевський наголошує на тому, що при необхідності можуть створюватись нові потреби у потенційних клієнтів, що в свою чергу, є об'єктивною основою розвитку виробництва. Тому на службі менеджменту підприємства покладаються також функції маркетингу та інновації¹. Нажаль, значна частина експорту з України це – сільськогосподарська та харчова продукція з низьким рівнем доданої вартості і залежить від коливань світового ринку. Одночасно до України іноді надходить низькоякісна харчова продукція, яка негативно впливає на стан здоров'я. Тобто, мова може йти про народження нової категорії – економіко-екологічної, медичної експертизи харчових продуктів (ЕЕМЕХП). Народження та розвиток ЕЕМЕХП буде сприяти розвитку та удосконаленню маркетингу. На нашу думку, ЕЕМЕХП повинна включати систему показників: рентабельність, термін окупності, енергоємність виробництва, матеріалоємність продукції, рівень утилізації відходів, витрати на неї, екологічна шкода, користь або загроза здоров'ю населення від споживання продукції, тривалість життя у регіонах та інші.

Безумовно, екологічні та медичні показники необхідно жорстко контролювати з боку держави, що дозволить випускати безпечну та корисну харчову продукцію вже на задалегідь відомий ринок, на конкретного замовника. Чим вище буде якість харчової продукції з урахуванням показників ЕЕМЕХП, тим вище буде конкурентоздатність, менеджмент, маркетинг в умовах насиченого ринку, якість навколишнього середовища та якісне відтворення робочої сили, тривалість життя, зростання ВВП регіону та країни. Досягти же такої якості можна лише за допомогою інноваційних технологій.

У часи «невидимої руки» (у XIX столітті) харчова продукція була не так небезпечна для споживачів, як сьогодні, що було пов'язане з відповідним технологічним способом виробництва. Зараз хімізація сільського господарства, перенасиченість пестицидами та гербіцидами, використання у промисловості замінників натуральних продуктів (сировини), добавок роблять майже неможливим виробництво екологічно чистої безпечної харчової продукції. Недостатній контроль з боку держави, низький життєвий рівень населення привів до того, що тривалість життя в Україні значно нижче європейських країн. Широка хімізація сільського господарства агрохолдингами вже привела до підвищеної захворюваності населення у місцях застосування і масової загибелі бджіл. Наслідком цього стало зменшення експорту меду у 2018 році. Незважаючи на це, п'ятий та шостий технологічні уклади виробництва у XXI столітті, сучасні технології (біологічні, мембранні, цифрові та інші) дозволяють випускати безпечну, корисну харчову продукцію. В умовах же ринку держава не завжди відповідно стимулює таке виробництво, особливо у країнах з перехідною економікою. Як вважає Макаренко П.М.: «Важливою ознакою сучасних моделей економіки ринкового типу є перехід від традиційних ринкових форм контактів продавців і покупців через купівлю – продаж готових продуктів до різного роду кооперативних, контрактних, субпідрядних й інших економічних зав'язків. Дедалі більше підприємств використовують маркетинг і бізнес-планування»². Ось чому, вважається, що маркетинг – це передбачення, управління і задоволення попиту на товари, послуги, організації, людей, території і ідеї за допомогою обміну³. Особливість маркетингу виробництва харчових продуктів у XXI столітті складається у тому, що вони орієнтовані не тільки на масового споживача, але й на конкретну людину, з урахуванням її відмінності від інших. На думку Л.В. Капрелянца, у найближчому майбутньому після повної розшифровки мікробіому людини будуть створені «персоналізовані» про- і пре біотичні препарати і дієти, що змінять як харчову, так і фармацевтичну галузі промисловості⁴.

Слід відзначити, що поки харчові підприємства розвинутих країн і з перехідною економікою до ринку не готові випускати продукцію для індивідуального споживача. В обґрунтуванні норм харчування сьогодні

¹ Кошелюк, С.П., Борщевський, П.П. (1994). *Економіка харчової промисловості: підручник*. Київ: Вища школа, 32.

² Макаренко, П.М. (2005). *Моделі аграрної економіки: монографія*. Київ: ННЦ ІАЕ., 373.

³ Evans, J., R., Berman, B. (1990). *Marketing*. N.Y.: Macmillan Pub. Co., 17.

⁴ Капрелянц, Л.В. (2015). *Пребиотики: хімія, технологія, применение: монографія*. Київ: ЕнтерПринт, 244-245.

беруть участь Всесвітня організація здоров'я та фахівці окремих країн. Норми харчування розраховані не на окрему людину, а на великі групи людей, об'єднаних за статтю, віком та іншими факторами¹. Незважаючи на стрімке зростання ринку органічної продукції, її споживання ще залишається у невеликих обсягах у світі.

Все це свідчить, що найважливішими сьогодні стають харчові підприємства, оскільки відтворюють не тільки робочу силу, як сукупність фізичних здібностей, але й сприяє розвитку духовних, творчих можливостей людини, інтелектуального капіталу. Адже, від структури харчування залежить здоров'я і здібності людини, якість робочої сили. Ось чому ефективними стають інвестиції у підвищенні творчого потенціалу людини, що є невід'ємним від особистого споживання, в тому числі харчування і рівня життя. Як вважають вчені найважливішим компонентом продуктів тваринного походження стає білок. «З білками пов'язано здійснення основних проявів життя: обмін речовин, подразливість, здатність до росту, розмноження і навіть вища форма руху матерії – мислення. Білкове голодування досить швидко призводить до тяжкого розладу здоров'я. Особливо чутливий до нестачі білка організм дітей, що ростуть»².

Відомо, що у регіонах, де існує дефіцит йоду, у людей може спостерігатись зниження працездатності, мозкові порушення, зниження розумової активності. Це вимагає втручання держави, і в першу чергу, регіональних органів управління для боротьби з йододефіцитом. Одним із напрямів вирішення такої задачі є фортифікація продуктів харчування. На погляд М.М. Бердар, для того, щоб відповідати сучасним вимогам вибагливих споживачів продукти харчування повинні не просто задовольняти їх смаковим уподобанням, а і бути екологічними, безпечними, органічними чи медично корисними. Вона дозволяє збільшувати вміст вітамінів та мікроелементів у продуктах харчування заради покращення поживних якостей їжі та позитивного ефекту для здоров'я людей. Виробники харчових продуктів додають обрані мікроелементи (як-от вітамін А, D, залізо, йод або цинк) до багатьох продуктів – перш за все таких як масло-жирові, пшеничне борошно, молочні продукти, цукор, сіль тощо³.

Широкий розвиток отримало функціональне харчування. Першими термін «функціональне харчування» та «функціональний продукт» застосували японці. У 1989 році в Японії був прийнятий закон про поліпшення харчування населення. Він сприяв розвитку виробництва продуктів споживання, які спрямовані як на допомогу у вирішенні проблем із здоров'ям, так і на профілактику захворювань. До речі, Японія на державному рівні визнає функціональне харчування, як альтернативу медикаментозній терапії та визначає його, як Food for Specific Health Use (FOSHU, їжа для конкретних медичних застосувань). Таке харчування має антиканцерогенні, антиоксидантні, протизапальні, а також і такі властивості, що регулюють холестерин, компенсує дефіцит біологічно активних компонентів в організмі, допомагає адаптуватись під впливом зовнішнього середовища, запобігає розвитку захворювань, попереджає та відтермінує вікові зміни, посилює засвоєність корисних речовин⁴.

Таким чином, якісне харчування сприяє не просто відтворенню робочої сили, активної життєдіяльності людини, зменшенню захворюваності і смертності, приросту ВВП, але інтелектуальному розвитку, що позитивно впливає на інноваційний і разом сталий розвиток країни. Деякі вчені справедливо вважають, що головним чинником розвитку країни стає рівень її інтелектуального капіталу, що відображається у показнику якості життя, який визначається індексом людського розвитку, що включає в себе рівень освіти, перспективи життєдіяльності людини, її здоров'я, досягнутий ВВП на душу населення, і головний показник – тривалість життя, що є прямим відображенням його якості⁵.

Все це свідчить, що виробництво якісної харчової продукції неможливо розглядати окремо від формування здорового способу життя, що передбачає залучення у цей процес держави. Недостатнє споживання, як і надмірне наносить шкоду людині і суспільству. Сьогодні, навіть, у демократичному суспільстві повинно бути не байдужим «хто», «що» і «де» їсть, тому що від цього залежить сталий розвиток. В цьому плані можна погодитись з О.А. Мартинюк, яка вважає, що перехід до сталого розвитку передбачає раціоналізацію споживання, послідовне скорочення свідомо надлишкового споживання, припинення виробництва продуктів, зобов'язаних своєю появою, потребам нав'язаним ринкам, які не тільки сприяють людському розвитку, але й спричиняють духовну і фізичну деградацію⁶.

¹ Басюркіна, Н.Й., Дудка, Т.В., Меліх, О.О. (2013). *Адаптація харчових підприємств України до нестабільних умов господарювання: монографія*. Одеса: ТЕС, ОНАХТ, 121-122.

² Власенко, В.В., Головка, М.П., Власенко, І.Г., Фаріонік, Т.В., Гирич, С.В. (2013). *Товарознавство м'ясної сировини та м'ясопродуктів: навчальний посібник*. Вінниця: Нілан-ЛТД, 124.

³ Бердар, М.М. (2018). Конкуренентоспроможність підприємств харчової промисловості України: сучасні проблеми та напрями підвищення. *Агросвіт*, 12, 8-14.

⁴ Осипенко, С.Б. (2019). *Ягодная паста* <<http://liqberry.com/>> (2018, грудень, 12).

⁵ Несененко, П.П., Артеменко, О.А., Патлатой, О.Є. (2019). *Теоретичні основи економічної політики: навчальний посібник*. Київ: Гулаєва В.М., 211.

⁶ Мартинюк, О.А. (2017) *Інноваційні технології в системі управління підприємствами в умовах динамічного середовища: монографія*. Миколаїв: Швець В.М., 126.

Але це все неможливо без відповідної державної підтримки. Держава має:

1. переглянути політику надання централізованої державної підтримки харчових підприємств, запровадити механізм їх стимулювання використовуючи кредитний інструментарій, субвенції, гранди, пільгового оподаткування для того, щоб харчовий бізнес став інноваційним, безпечним;

2. сприяти організації регіонального ринку інвестиційних проектів для мотивування потенційних інвесторів щодо вкладання коштів в регіональні (муніципальні) цільові програми;

3. створити умови для організації альянсу між місцевою владою та бізнесом в рамках публічно-приватного партнерства з метою реалізації програм соціально-економічного розвитку підприємств харчової промисловості.

Висновки. Проведене дослідження дозволяє зробити висновки:

1. Сьогодні здійснюється безперервний процес еволюції харчового підприємства у відповідності з технологічним способом виробництва, цифровою економікою. В результаті здійснюється «розмивання» самого «старого» поняття «підприємства», яке не передбачає закріпленості на ньому працівників, виробляючих відповідну продукцію, працюючих у тимчасових контактах. Тому, сучасні підприємства можна розглядати як тимчасово створені колективи, які виконують поставлене завдання, після вирішення якого можливо створення нового об'єднання. При цьому постійно змінюються технології виробництва і сам менеджмент. Виникає потреба у створенні нової економічної інноваційної категорії – економіко-екологічної, медичної експертизи харчових продуктів (ЕЕМЕХП).

2. Нині сучасні підприємства харчової промисловості мають ставити мету не лише отримання прибутку, а і відчувати соціальну відповідальність, оскільки саме вони виступають головними у забезпеченні продовольчої безпеки. Продовольча безпека передбачає не тільки кількісне, а і якісне забезпечення продуктами у повній мірі. На жаль, на сьогодні Україна постала перед проблемою: більшість населення споживає харчових продуктів менше рекомендованої медичної норми. А також, постає питання якості більшості товарів. З іншого боку, у зв'язку із тим, що більшість українців – за межею бідності – відповідно, вони не можуть дозволити собі придбати якісні продукти харчування.

3. В умовах цифрової економіки виробництво харчових продуктів здійснюється вже не на невідомий ринок (у XIX, початку XX століть), не на групу споживачів (у XX столітті), а на конкретного споживача (у XXI столітті). Людина стає метою і основним фактором виробництва. Само виробництво стає безпосередньо суспільним, неринковим, що вимагає використання ринкових та неринкових важелів управління економікою (планування, прогнозування та інших). При цьому, мова може йти про народження нової категорії – економіко-екологічної, медичної експертизи харчових продуктів. Це має підтримуватися з одного боку підприємцями – їм необхідно враховувати рекомендації у роботі, з іншого – громадськістю – споживачі мають вимагати якісну продукцію, а також держава – застосовуючи кредитний інструментарій, субвенції, гранди, пільгове оподаткування, залучення інвесторів, підтримка відповідних цільових програм, у тому числі і ЕЕМЕХП.

4. Харчові підприємства відтворюють не тільки робочу силу, як сукупності фізичних здібностей, але й сприяє розвитку можливостей людини, інтелектуального капіталу, що позитивно впливає на інноваційний і разом сталий розвиток країни. У демократичному суспільстві повинно бути не байдужим «хто», «що» і «де» їсть, тому що від цього залежить сталий розвиток, рівень та якість життя. При виконанні балансу споживання якісних продуктів харчування буде забезпечуватись стале відтворення робочої сили, збільшиться продуктивність праці, зменшаться витрати домогосподарств на медицину.

References:

1. Basyurkina, N.Y., Dudka, T.V., Melikh, O.O. (2013). *Adaptatsiya kharchovykh pidpryyemstv Ukrainy do nestabilnykh umov hospodaryuvannya: monohrafiya* [Adaptation of food enterprises of Ukraine to unstable conditions of management: monograph]. Odesa: TES, ONAKhT [in Ukrainian].
2. Vlasenko, V.V., Holovko, M.P., Vlasenko, I.H., Farionik, T.V., Hyrych, S.V. (2013). *Tovaroznavstvo myasnoyi syrovyny ta myasoproduktiv: navchalnyy posibnyk* [Commodity studies of meat and meat products: a manual]. Vinnytsya: Nilan-LTD. [in Ukrainian].
3. Kaprelyants, L.V. (2015). *Prebyotyky: khymyya, tekhnolohyya, pryomenenye: monohrafiya* [Prebiotics: chemistry, technology, application: monography]. Kyiv: EnterPrynt. [in Russian].
4. Martynyuk, O.A. (2017). *Innovatsiyini tekhnolohiyi v systemi upravlinnya pidpryyemstvamy v umovakh dynamichnoho seredovyscha: monohrafiya* [Innovative technologies in the enterprise management system in a dynamic environment: a monograph]. Mykolayiv: FOP Shvets V.M. [in Ukrainian].
5. Tsytsyn, C. (2018). *Spryyannya vysokoyakisnomu rozvytku ekonomiky* [Promoting high-quality economy]. *Kytay* [China], 4, 33-35. [in Russian].
6. Evans, J. R., Berman, B. (1990). *Marketing*. N.Y.: Macmillan Pub. Co. [in English].
7. Nesenenko, P.P., Artemenko, O.A., Patlatoy, O.Y. (2019) *Teoretychni osnovy ekonomichnoyi polityky: navchal'nyy posibnyk* [Theoretical Foundations of Economic Policy: Textbook]. Kyiv: FOP Hulayeva V.M. [in Ukrainian].
8. Makarenko, P.M. (2005) *Modeli aharnoyi ekonomiky: monohrafiya* [Models of Agrarian Economics: Monograph]. Kyiv: NNTs IAE. [in Ukrainian].
9. Berdar, M.M. (2018) *Konkurentospromozhnist' pidpryyemstv kharchovoyi promyslovosti Ukrainy: suchasni problemy ta napryamy pidvyshchennya*. [Competitiveness of food industry enterprises in Ukraine: current problems and directions of improvement]. *Ahrosvit* [Agrosvit], 12, 8-14. [in Ukrainian].

10. Osypenko, S.B. (2019). *Yagodnaya pasta* [Berry Paste] <<http://liqberry.com/>> (2018, December,12). [in Russian].
11. Tatarevska, M.S. (2007) *Riven zhyttya silskoho naseleण्या: otsinyuvannya ta napryamy polipshennya: monohrafiya* [The level of life of the rural population: evaluation and directions of improvement: a monograph]. Odesa: ODEU. [in Ukrainian].
12. Koshelyuk, S.P., Borshchevs'kyi P.P. (1994). *Ekonomika kharchovoyi promyslovosti: pidruchnyk* [Food Industry: Textbook]. Kyiv: Vyshcha shk. [in Ukrainian].
13. Verner, I.Y. (2018). «*Ukrayina u tsyfrakh u 2017 rotsi*»: *statystychnyy zbirnyk* [Ukraine in Figures in 2017: Statistical Collection]. Kyiv: Derzhavna sluzhba statystyky Ukrayiny. [in Ukrainian].
14. Lupenko, Y. (2018). *Spozhyvannya osnovnykh produktiv kharchuvannya v Ukrayini zalyshayet'sya nyzhchym ratsional'nykh norm* [Consumption of basic foodstuffs in Ukraine remains below the rational standards] Infoindustriya. <<http://infoindustria.com.ua/spozhivannya-osnovnih-produktiv-harchuvannya-v-ukrayini-zalishayetsya-nizhchim-ratsionalnih-norm/>> (2018, September, 20). [in Ukrainian].
15. Tsentri hromadskoho monitorynhu ta kontrolyu (2017). [Center for Public Monitoring and Control (2017)]. *Reytnyh oblastey za kil'kistyu vidkrytykh pidpryyemstv z 2015 roku* [Ratings of regions by the number of open companies from 2015] <<https://naglyad.org/uk/2017/03/14/new-post/>> (2017, March, 14). [in Ukrainian].