

ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ КРУГОЗОР

УДК 637.33/637.3.07

ПРОИЗВОДСТВЕННО-ЭКОНОМИЧЕСКИЕ ОСОБЕННОСТИ ИННОВАЦИОННОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ОАО «ТУРОВСКИЙ МОЛОЧНЫЙ КОМБИНАТ»

М. В. БАЗЫЛЕВ, В. Н. МИНАКОВ, Е. А. ЛЕВКИН, В. В. ЛИНЬКОВ

*УО «Витебская ордена «Знак почёта» государственная академия ветеринарной медицины»,
г. Витебск, Республика Беларусь, 210026*

В. В. СКОБЕЛЕВ

*УО «Белорусская государственная сельскохозяйственная академия»,
г. Горки, Республика Беларусь, 213407*

*Памяти выдающегося учёного-агробиолога УО ВГАВМ,
замечательного человека, друга и учителя,
доктора сельскохозяйственных наук, профессора
В. А. Медведского (12.07.1957 г. – 20.04.2021 г.) посвящается*

(Поступила в редакцию 15.11.2021)

Проведённые исследования производственно-экономической деятельности ОАО «Туровский молочный комбинат» позволили установить особенности маркетинговой и инновационной стратегии развития предприятия. Использование инновационных технологий в производстве полутвёрдых и иных видов сыров создали предпосылки к занятию собственной ниши предприятия на рынках соседней России и других рынках отдельных стран мира.

Ключевые слова: переработка молока, производство сыров, экономика предприятия.

The research carried out on the production and economic activity of ОАО «Turov Dairy Complex» made it possible to establish the specifics of marketing and innovation strategy of the enterprise's development. The use of innovative technologies in the production of semi-hard and other types of cheeses has created the preconditions for the company to occupy its own niche in the markets of neighboring Russia and other markets of certain countries of the world.

Key words: milk processing, cheese production, enterprise economics.

Введение

Беларусь является республикой развитого молочно-мясного скотоводства, главная задача которого – увеличение производства молока и говядины, рост экономической эффективности отрасли. Повышение молочной продуктивности неразрывно связано с экономикой производства, так как оплата корма молочной продукцией находится в прямой зависимости от размера надоев. Темп прироста молочных и мясных ресурсов страны зависит от ряда факторов, основными из которых являются научно обоснованная селекция животных, интенсивность кормопроизводства, рациональная организация технологических процессов.

Инновационная деятельность в современном технологическом укладе связана с широкомасштабным использованием высокотехнологичных средств производства и созданием таких организационно-управленческих условий труда, которые способствуют повышению количественно-качественных показателей производства, изысканию внутренних экономических резервов [1–17]. В связи с этим представленные на обсуждение результаты научно-прикладных исследований по использованию достижений научно-технического прогресса в производственном процессе переработки молока-сырья на ОАО «Туровский молочный комбинат» являются актуальными, заслуживающими всестороннего изучения.

Цели и задачи исследований. Главная цель исследований заключалась в изучении производственно-экономической деятельности ОАО «Туровский молочный комбинат», основанной на полномасштабном использовании различных инноваций, включая средства труда, предметы труда, технологические действия при переработке молока. Для достижения поставленной цели решались следующие задачи: производилось изучение производственных процессов, производственно-экономической документации предприятия, осуществлялся анализ полученных данных и их интерпретация.

Основная часть

Исследования проводились в 2018–2020 гг. при изучении процессов производства и производственно-экономической информации на современном молокоперерабатывающем предприятии от-

расли АПК – ОАО «Туровский молочный комбинат» Житковичского района Гомельской области. Методика исследований общепринятая. Методологической базой исследований служили методы анализа, синтеза, сравнений, логический, монографический, прикладной математики.

Открытое акционерное общество ОАО «Туровский молочный комбинат» очень молодое предприятие (основано в 2009 г.), главным направлением которого является производство различных видов сыров, производимых из коровьего молока-сырья. Основной рынок сбыта производимой продукции – Российская Федерация (около 80 % от объемов производства).

На предприятии действуют системы менеджмента качества и безопасности, соответствующие международным требованиям ISO 9001 и FSSC 22000. Системы сертифицированы международным органом по сертификации систем и персонала TÜV Thüringene.V. (штаб-квартира в Германии). Также эффективность функционирования систем подтверждена при помощи успешно пройденных аудитов третьей стороной, в частности аудита компании Макдональдс (на основании социального аудита и аудита по качеству, предприятие стало аттестованным поставщиком компании Макдональдс), компании PizzaHunt, компании PapaJohn's.

История развития предприятия показывает, что уже на старте своей производственно-экономической деятельности оно заняло лидирующие позиции. Участие в различных выставках и конкурсах показало, что уже в 2015 году продукция ОАО «Туровский молочный комбинат» стала лауреатом конкурса «Лучшие товары Республики Беларусь» и конкурса «Лучшие товары Республики Беларусь на рынке Российской Федерации», «Лучшее молокоперерабатывающее предприятие холдинга 2015 года». По результатам 2015 года комбинат занесен на Доску почета Гомельской области в номинации «Лучшая промышленная организация». В 2015 году на предприятии сертифицирована система управления охраной окружающей среды ISO 14000 и система управления охраной труда OHSAS 18 000 международным органом по сертификации SAI global (штаб-квартира в Австралии).

Основным видом деятельности предприятия является производство сыров и переработка молока без консервирования. Основным конечным продуктом маркетинговой стратегии ОАО «Туровский молочный комбинат» в настоящее время являются такие сыры, как:

- сыр мягкий «Моцарелла»;
- сыр полутвердый «Моцарелла Пицца»;
- сыр полутвердый «Моцарелла Панини»;
- сыр полутвердый «Скаморца»;
- сыр полутвердый «Проволла», «Проволла» (копченый);
- сыр полутвердый «Проволетта», «Проволетта» (копченый);
- сыр полутвердый «Скаморца», «Скармоца» (копченый);
- сыр мягкий «Маскарпоне»;
- сыр мягкий «Кремчиз»;
- сыр мягкий «Рикотта».

Номенклатура и ассортимент второй производственной очереди сформированы с учетом специализации предприятия на производстве сыров итальянской группы. Этот подход позволяет избежать прямой конкуренции с сыродельными предприятиями, расположенными на территории Республики Беларусь и Российской Федерации, а также – выйти на рынки с уникальным ассортиментом и сформировать устойчивые конкурентные преимущества. В категории сыров итальянской группы на предприятии накоплен большой опыт и знания в области технологии производства, обеспечена широкая известность бренда Bonfesto и сформирована лояльность потребителей к бренду с итальянским позиционированием, построены эффективные каналы дистрибуции и развернута широкомасштабная сеть продаж. За счет реализации бизнес-стратегии предприятие достигло высоких показателей деятельности и завоевало авторитет экспертов по группе сыров итальянской группы.

Основным конечным продуктом второй производственной очереди ОАО «Туровский молочный комбинат» являются сыры таких видов, как:

- сыр мягкий «Cream cheese» Cooking 70 %, 2000 г, 3500 г, 5000 г;
- сыр сливочно-творожный Villmonte 70 %, 150 г со вкусами;
- сыр сливочно-творожный Bonfesto 70 %, 200 г со вкусами;
- сыр полутвердый 45 % 4500 г 2 месяца Bonfesto;
- сыр полутвердый 45 % 4500 г 3 месяца Bonfesto;
- сыр полутвердый 45 % 4500 г 4 месяца Villmonte;
- сыр полутвердый 45 % 6 месяцев Villmonte.

Основным сырьем для работы ОАО «Туровский молочный комбинат» является молоко высшего сорта и сорта экстра, а также, некоторые приобретаемые на стороне ингредиенты, в том числе – покупные сливки. Поставщиками являются сельскохозяйственные предприятия Житковичского и Гомельского районов. Стратегия развития продаж ОАО «Туровский молочный комбинат» предусматривает увеличение рыночной доли на текущих экспортных рынках Российской Федерации, Казахстана, Кыр-

гызстана, Азербайджана) и опережающие темпы освоения и роста экспортных продаж на новых перспективных рынках сбыта – Китая, Ирана, Грузии, Армении, Объединенных Арабских Эмиратов, Ирана и, некоторых других стран Азии и Ближнего Востока.

На предприятии действует производственная лаборатория, аттестованная в Национальной системе аккредитации Республики Беларусь. Лаборатория проводит физико-химические, микробиологические, радиологические испытания молока коровьего и готовой продукции на соответствие требованиям технических условий, а также ТНПА, устанавливающих санитарно-эпидемиологические и гигиенические нормативы к сыру и продукции [4, 7–10, 12–16].

В настоящее время время комбинат является динамичным и стабильно развивающимся экспортноориентированным промышленным предприятием. ОАО «Туровский молочный комбинат» за 2018–2020 годы совершил как количественный, так и качественный скачок в показателях производственно-финансовой деятельности. По итогам трех последних лет наблюдается положительная динамика в показателях, связанная с реализацией запланированных мероприятий, направленных на увеличение объемов продаж готовой продукции. Важнейшие показатели предприятия за отмеченные периоды представлены в табл. 1.

Таблица 1. Основные производственно-экономические показатели ОАО «Туровский молочный комбинат» за 2018–2020 гг.

Показатели	Ед. изм.	Годы			2020 г. в % к 2018 г.
		2018	2019	2020	
Количество переработанного сырья, всего	т	42264	60646	77854	184,2
Объем производства промышленной продукции, всего сыры	т	4229	7045	9119	215,6
в том числе сыры полутвердые	т	2807	4655	5949	211,9
сыры мягкие	т	1421	2370	3106	218,6
сырный продукт	т	1	20	64	в 64 раза
сливки	т	486	61	119	24,5
сыворожка	т	496	10317	25233	в 50 раз
обезжиренное молоко / пастеризованное	т	2917	562	521	17,9
Прибыль + (убыток –) от реализации	тыс. руб.	-1317	2236	8001	в 6,1 раза
Среднемесячная заработная плата	тыс. руб.	0,818	0,910	1,507	184,2
Среднесписочная численность работников, всего	чел.	216	221	231	106,9
Уровень рентабельности	%	5,1	8,3	16,6	11,5 п.п.

Из табл. 1 видно, что количество переработанного сырья в 2020 году по сравнению с 2018 годом увеличилось на 35590 тонн, или 84,2 % и связано с введением новых мощностей предприятием и их более полной загрузкой молоком-сырьем. Объем производства промышленной продукции вырос на 4890 тонн, или 115,6 %. Из этого количества возросло производство сыров полутвердых на 3142 тонны, или 111,9 %, сыров мягких на 1685 тонн, или 118,6 %. Производство сыворожки увеличилось в 50 раз, снизилось производство сливок на 367 тонн, или 75,5 %, из-за того, что они являются необходимым компонентом для производства сыров. Производство обезжиренного молока и (или) пастеризованного снизилось на 2396 тонн, или 82,1 %. В результате производственно-экономической деятельности ОАО «Туровский молочный комбинат» прибыль возросла в 6,1 раза и составила 8001 тыс. руб. Среднемесячная заработная плата работников возросла на 0,689 тыс. руб., или 84,2 %. Уровень рентабельности ОАО «Туровский молочный комбинат» за годы исследований возрос на 11,5 п.п. и составил 16,6 %.

Укрепление сырьевой базы создает условия развития сыроделия как одной из наиболее рентабельных отраслей молочной промышленности. Количество и качество сырья, поступившего на ОАО «Туровский молочный комбинат», представлено в табл. 2.

Таблица 2. Количество и качество сырья, поступившего на ОАО «Туровский молочный комбинат» в 2018–2020 гг.

Наименование и сорт сырья	Годы						2020 г. в % к 2018 г.
	2018		2019		2020		
	тонн	%	тонн	%	тонн	%	
Молоко сорта экстра	15929,6	42,6	39186,9	67,0	65071,6	86,9	408,5
Молоко высшего сорта	14175,5	38,0	12933,4	22,1	7011,3	9,4	49,5
Молоко первого сорта	7147,0	19,1	6379,7	10,9	2806,3	3,7	39,3
Молоко второго сорта	99,6	0,3	0	0	0	0	–
Итого молока-сырья	37351,7	100	58500,0	100	74889,2	100	200,5
Сливки из молока высшего сорта	0,0		30,2		104,5		–
Сливки из молока первого сорта	132,9		85,2		90,8		68,3
Молоко пастеризованное (сборное)	3583,1		545,9		599,0		16,7
Молоко обезжиренное	0,0		445,8		411,6		–
Всего	41067,7		59607,1		76095,1		185,3

Анализ табл. 2 показывает, что возросло количество и качество молока сорта экстра поступившего на ОАО «Туровский молочный комбинат» на 49142,0 тонн, или 308,5 %. Это наибольшее количество поступившего сырья. Предприятие закупает пастеризованное и обезжиренное молоко, сливки, объемы которых значительно снизились в анализируемом году по сравнению с базисным. В 2018 году поступило молока-сырья 37351,7 тонн, в 2020 году соответственно 74889,2 т (увеличение в два раза).

Несмотря на острую конкуренцию, так как в настоящее время в Республике Беларусь работает около 50 предприятий, производящих сыры и, большинство из них специализируется на твердых и полутвердых, молокоперерабатывающий завод ОАО «Туровский молочный комбинат» нашёл свою нишу, ориентируясь на сегмент полутвердых и мягких сыров. Однако это потребовало составления бизнес-плана и реализации особой программы развития предприятия. В таблице 3 показаны объёмы инвестиций в основной капитал на ОАО «Туровский молочный комбинат» и источники формирования финансирования предприятия.

Таблица 3. **Инвестиции в основной капитал и источники финансирования, тыс. руб.**

Наименование	2019 г.	2020 г.	±
Использование инвестиций в основной капитал	2 703	862	- 1841
в том числе из собственных средств предприятия	2 703	862	- 1841
кредитов (займов) банков	2 283	0	- 2283
Итого	4986	862	- 4124

Анализ табл. 3 показывает, что использование инвестиций в основной капитал снизилось в 2020 году на 1841 тыс. руб. и составило 862 тыс. руб., что указывает на более стабильный финансовый климат на предприятии и необходимость дополнительного финансирования производства. В 2020 году кредитов (займов) банков привлечено не было, что указывает на улучшение производства и реализации продукции, выплату заработной платы и другие расходы за счет вырученных денежных средств. В итоге в 2020 году было использовано в основной капитал из собственных средств предприятия только 862 тыс. руб., что на 4124 тыс. руб. меньше по сравнению с 2019 годом. Помимо этого, на предприятии производится значительный объём работ по созданию собственной производственной базы (агропроизводственных предприятий, специализирующихся на производстве молочно-товарной продукции) не только в Гомельской, но и в других областях Беларуси, включая Витебскую область.

Производство высококачественных и конкурентоспособных сыров с непродолжительными сроками созревания позволит решать задачи переработки растущих объемов сырья в условиях недостаточного количества площадей для хранения и созревания и ограниченности в оборотных средствах. Производство сыров быстрого созревания позволит повысить оборачиваемость капитала, без привлечения дополнительных инвестиционных средств из внешних и внутренних источников их формирования.

Результаты финансовой деятельности ОАО «Туровский молочный комбинат» за 2020 г. представлены в табл. 4.

Таблица 4. **Результаты финансовой деятельности ОАО «Туровский молочный комбинат» за 2020 г.**

Наименование производимой продукции	Реализовано, кг	Себестоимость реал. продукции, тыс. руб.	Выручка от реализации, тыс. руб.	Прибыль от реализации, тыс. руб.	Уровень рентабельности, %
Сыры	9065	56021	65643	9622	17,0
Моцарелла традиционная	796	5798	8158	2359	40,0
Моцарелла Пицца	5717	33314	38781	5468	16,0
Моцарелла PANINI	75	507	699	192	37,0
Провола	22	151	221	70	46,0
Проволакопч.	28	202	353	152	75,0
Проволетгакопч.	71	566	846	280	49,0
Скаморцакопч.	19	137	240	103	75,0
Маскарпоне	1158	10565	10058	-508	-4,0
Рикотта	959	3067	4408	1341	43,0
Кремчиз	165	1551	1532	-19	-1,0
Сырный продукт	56	163	346	183	112,0
Прочая продукция	16901	1757	1742	-15	-0,9
масло	23	341	173	-168	-49,3
сыворожка	16270	856	982	126	14,0
сливки	80	500	381	-119	-23,0
псм	6	13	16	4	30,0
молоко	45	27	23	-5	-18,0
Обезжиренное молоко	476	20	167	147	735

Анализ табл. 4 позволяет установить, что общая прибыль от производства и реализации сыров составляет 9622 тыс. руб., наибольшую выручку предприятие получает от производства и реализации сыра Моцарелла Пицца 5 468 тыс. руб., которая в структуре общей прибыли составляет 56,8 %. Но,

вместе с этим уровень рентабельности этого сыра относительно невысокий и составляет 16,0 %. Наиболее рентабельным является производство Сырного продукта и копченых сыров Провола, Скаморца и Проволетта, а также Провола, Моцарелла традиционная, Рикотта и Моцарелла PANINI которые в основном в 2020 году были реализованы на экспорт в Российскую Федерацию. В Беларуси данные наименования сыров можно было встретить только в ресторанах. Убыточно производство сыров Кремчиз и Маскарпоне. Это связано с более длительным технологическим процессом и меньшим спросом. Производство сыров в целом рентабельно с показателем 17,0 %.

Производство прочей продукции имеет убыток от реализации – 15 тыс. руб. Убыточным является производство масла с показателем убыточности – 168 тыс. руб. и уровнем убыточности – (-49,3 %). Из побочной продукции наибольшую прибыль приносит обезжиренное молоко с показателем 147 тыс. руб.

Заключение

Таким образом, представленные результаты исследований свидетельствуют о возможностях направленного совершенствования производства молокоперерабатывающего предприятия ОАО «Туровский молочный комбинат», осуществляющего собственную стратегию развития за счёт увеличения производства востребованной на рынке пищевой продукции в виде различных сыров, а также – создания собственной производственной базы специализированных агрохозяйств в различных регионах Беларуси, производящих высококачественное молоко-сырьё.

ЛИТЕРАТУРЫ

1. Адаптация агроэкоосферы к условиям техногенеза = Agroecosphere adaptation to technogenesis conditions: [монография] / Академия наук Республики Татарстан; ред. Р. Г. Ильязов. – Казань: Фэн: Академия наук Республики Татарстан, 2006. – 664 с.
2. Базылев, М. В. Инновационные управленческие технологии в сельскохозяйственном производстве на основе функциональной синхронизации / М. В. Базылев, В. В. Линьков, Е. А. Лёвкин // Аграрная наука – сельскому хозяйству: Сборник материалов XIV Международной научно-практической конференции. – Книга 1. – Барнаул: РИО Алтайского ГАУ, 2019. – С. 41–43.
3. Двухэтапный экспресс-анализ производственно-экономических показателей инновационного молочно-товарного скотоводства ОАО «Остромечево»: Часть 1 / М. В. Базылев [и др.] // Электронный периодический рецензируемый научный журнал «SCI-ARTICLE.RU». – 2021. – № 93. – С. 111–117.
4. Кузнецов, В. В. Справочник технолога молочного производства. Технология и рецептуры. Сыры / В. В. Кузнецов, Г. Г. Шилер; под общ. ред. Г. Г. Шилера. – Т. 3. – Санкт-Петербург: ГИОРД, 2003. – 512 с.
5. Лёвкин, Е. А. Стандартизация подходов в управленческой деятельности руководителя агропредприятия / Е. А. Лёвкин, М. В. Базылев, В. В. Линьков // Проблемы современной аграрной науки : материалы Международной научной конференции / отв. за выпуск В. Л. Бопп, Ж. Н. Шмелева. – Красноярск: Красноярский государственный аграрный университет, 2020. – С. 276–279.
6. Медведский, В. А. Гигиенические аспекты получения экологически чистой продукции животноводства: практическое руководство / В. А. Медведский, Т. В. Медведская; Витебская государственная академия ветеринарной медицины. – Витебск: ВГАВМ, 2019. – 351 с.
7. Показатели качества молока коров в зависимости от его первичной обработки и способа содержания животных / М. М. Карпеня [и др.] // Ветеринарный журнал Беларуси. – 2020. – № 2. – С. 90–94.
8. Производство мягкого сыра в условиях фермерских и коллективных хозяйств / Г. А. Ларионов [и др.] // Молочнохозяйственный вестник. – 2020. – № 4. – С. 149–158.
9. Скобелев, В. В. Эффективность использования коров-первотелок в ОАО «Песковское» Березовского района Брестской области / В. В. Скобелев, С. Е. Базылев // Проблемы и перспективы развития животноводства: материалы Международной научно-практической конференции, посвященной 85-летию биотехнологического факультета (г. Витебск, 31 октября – 2 ноября 2018 г.). – Витебск: ВГАВМ, 2018. – С. 168–170.
10. Сыры с чеддеризацией и термомеханической обработкой сырной массы. Технические условия. / ГОСТ 34356-2017. – Москва: Стандартинформ, 2018. – 18 с.
11. Теоретическое и практическое обеспечение высокой продуктивности коров: практическое пособие / А. И. Ятусевич [и др.]; ред. А. И. Ятусевич. – Витебск: ВГАВМ, 2015. – Ч. 1: Технологическое обеспечение высокой продуктивности коров. – 356 с.
12. Черникова, С. А. Актуальные вопросы финансирования молочнопродуктового подкомплекса в рамках развития региональной пространственно-отраслевой структуры / С. А. Черникова // Московский экономический журнал. – 2020. – № 6. – С. 1.
13. Яшкин, А. И. Разработка технологии мягкого кислотно-сычужного сыра с глюконо-дельта-лактоном / А. И. Яшкин // Вестник Алтайского государственного аграрного университета. – 2017. – № 7. – С. 181–185.
14. AH, J. Functional properties of Mozzarella cheese for its end use application / J. AH, G. P. Tagalpallewar // Food Science and Technology. – 2017. – № 54. – Pp. 3766–3778.
15. Johnson, M. E. Major Technological Advances and Trends in Cheese / M. E. Johnson, J. A. Lucey // Journal of Dairy Science. – 2006. – Vol. 89. – Iss. 4. – Pp. 1174–1178.
16. Martínez-Martínez, M. Development and Physicochemical Characterization of a Functional Mozzarella Cheese Added with Agavin / M. Martínez-Martínez, J. F. Vélez-Ruiz // Journal of Food Science and Nutrition Research. – 2019. – № 2. – Pp. 87–107.
17. The addition of the thermophilic esterase EST2 influences the fatty acids and volatile compound profiles of semi hard cheeses / V. De Luca [ets.] // Food Science and Technology. – 2019. – № 39. – Pp. 711–720.