

ИННОВАЦИОННЫЙ ПУТЬ – ОСНОВА КОНКУРЕНТОСПОСОБНОСТИ МЯСОПЕРЕРАБАТЫВАЮЩИХ ПРЕДПРИЯТИЙ

М.М. ГАЛЕЕВ (фото),

доктор экономических наук, профессор,

Э.Р. УРАЗАЕВ,

аспирант,

Д.М. ГАЛЕЕВ,

соискатель, Пермская ГСХА им. академика Д.Н. Прянишникова

**Ключевые слова: инновации, наука, бизнес,
конкурентоспособность, стратегические цели.**

Устойчивый экономический рост отечественного АПК помимо ряда факторов связан с развитием производства на основе использования инноваций и новых технологий. Конкурентоспособность любого предприятия зависит от той продукции, в основе которой лежит новое знание.

Переход к устойчивому развитию в любой отрасли и в сфере агропромышленного комплекса возможен при построении единой инновационной системы. Составляющие данной системы – наука, инновации и новые технологии – должны не только находиться в тесной взаимосвязи между собой, но и иметь активную законодательную поддержку на уровне государства [3].

Необходимость перевода экономики на инновационный путь развития подтверждается принятием ряда государственных документов нормативного и ненормативного характера. Так, Постановлением правительства РФ от 27 июля 1998 года №832 была принята Концепция инновационной политики государства; в марте 2002 года президентом РФ утверждены Основы политики Российской Федерации в области науки и технологий до 2010 года; принята Государственная программа развития сельского хозяйства на 2008-2012 годы; правительством рассматривается вопрос совершенствования налоговой политики на период до 2011 года, где предусматриваются меры по стимулированию научно-исследовательских работ; рассматривается вопрос разработки механизма по проблемам уско-

ренной амортизации основных видов машин и оборудования для производства инновационной продукции [1].

Несовершенство инновационной системы России, отличающей её от других технологически развитых стран, заключается в высокой доле государственного сектора исследований и разработок, небольшом числе крупных наукоёмких корпораций и относительно слабом развитии малого инновационного бизнеса. Госсектор науки в России занимает по доле во внутренних затратах на научно-исследовательские и опытно-конструкторские разработки (НИОКР) 72%, в нём работают 78% всех отечественных исследователей. Эти цифры говорят о том, что основную часть научных институтов составляют государственные учреждения, что резко ограничивает возможности их участия в процессе взаимодействия с бизнесом. В результате большой накопленный потенциал научно-технических решений и технологий остается невостребованным, научные институты и учёные ограничены в получении дополнительного дохода для развития НИОКР и могут рассчитывать только на государственное финансирование. Последнее с учётом сложившейся ситуации в экономике страны является весьма проблематичным. Провал между государством, наукой и бизнесом препятствует и процессу изменения приоритетов научной сферы в направлении увеличения удельного веса экономически значимых проектов, и доступу предпринимателей к



614990, г. Пермь,

ул. Коммунистическая, 23;

тел. 8 (3422) 12-47-79

новым идеям, техническим открытиям и уникальному оборудованию. Подтверждением тому является приведенный Минсельхозом факт того, что в сельском хозяйстве страны степень использования инноваций достигает только 5% от числа научно-технических достижений отрасли [1].

Вместе с тем действующее законодательство, не обеспечивая механизмов коммерческого трансфера и взаимодействия с предпринимательским сектором, не позволяет полноценно и прозрачно решать проблему коммерциализации технологий с непосредственным участием государственных научных организаций. Это обстоятельство закрывает пути к использованию в России одного из ключевых инструментов инновационного развития.

Увеличение бизнесом инвестиций в научные исследования, разработки, освоение новых технологий, его участие в разработке целевых программ развития отраслей промышленности будет формировать инновационную среду, без которой невозможно обеспечивать повышение конкурентоспособности отечественных мясных продуктов. Однако участие бизнеса в разработке инновационных технологий и реализации инновационных проектов в мясной отрасли находится на неоправданно низком уровне, что сдерживает модернизацию производства и

***Innovations, science,
business, competitiveness,
strategic purposes.***

применение современных ресурсосберегающих технологий. Одной из сдерживающих причин участия бизнеса в разработке инновационной продукции является увеличение издержек производства ввиду невозможности в ближайшей перспективе обеспечить оптимальную серийность, высокие затраты на НИОКР и, отчасти, нежелание изменять установившийся порядок производства. В этой связи с определённой долей уверенности можно сказать, что, к сожалению, в России не все экономические структуры ещё готовы к переходу на инновационно-инвестиционный тип экономического роста, базирующийся на развитии науки и технологий, что ведёт к обеспечению условий для роста чрезмерной зависимости от импорта.

Актуальность повышения конкурентоспособности продукции, производимой мясоперерабатывающими предприятиями, приобретает особое значение в условиях системного кризиса, сопровождаемого значительным повышением цен на мясное сырьё в различных регионах мира.

По данным Росстата, до 80% предприятий мясоперерабатывающей отрасли работают на импортном сырье, доля которого в отечественных ресурсах достигла 34%.

Обслуживание импорта сельскохозяйственного сырья и продовольствия в 2007 году обошлось Российскому государству в сумму 27,53 млрд долл. США. Сопоставление динамики производства пищевой продукции показывает, что годовой рост собственного производства составляет 106%, а темпы роста импорта – 123%. Данные цифры свидетельствуют о продолжающемся сокращении ёмкости отечественного рынка и, соответственно, базы собственного развития.

Вместе с тем с точки зрения объективного анализа складывающейся на рынке мясной продукции ситуации нельзя не видеть предпринимаемых рядом отечественных предприятий усилий, направленных на производство с использованием инновационных технологий и выведение на рынок конкурентоспособного товара. Началось производство колбасных изделий в полиамидной оболочке, появилось применение активной упаковки в вакууме и модифицированной газовой среде (МГС). Технология COOK-IN-BAG позволяет

сырой мясной продукт упаковывать под вакуумом в пакет из специальной пленки, затем варить в этой же упаковке и реализовывать в готовом виде. Использование достижений нанотехнологий позволяет создать «умную» упаковку, которая сможет не только сохранять полезные свойства продукта, но и своевременно предупреждать о потенциальном источнике порчи [4].

В Пермском крае на современный инновационный путь развития перешли три ведущих мясоперерабатывающих предприятия, имеющих давнюю историю и традиции: ОАО «Пермский мясокомбинат», ООО «Кунгурский мясокомбинат», ОАО «КЭЛМИ». В последние годы стремительными темпами растет признание потребителями мясных изделий ООО «МПЗ «Телец», расположенного вблизи старейшего краевого города Кунгура. Во многом это связано со стабильно высоким качеством реализуемой продукции. Как производитель-новатор собственную стратегию «Телец» строит на признании продукции с уникальной рецептурой целевым сегментом покупателей-новаторов (12-15%). Предприятие работает над внедрением системы менеджмента безопасности, основанной на принципах ХАССП в соответствии с требованиями ИСО серии 22000. В силу того, что производственные мощности «Тельца» относительно конкурентов-гигантов имеют меньшие размеры, предприятие вынуждено выживать в жесткой конкуренции, используя инновационный путь. Это позволило предприятию не только выпускать конкурентоспособную продукцию, но и занять соответствующую (8%) долю рынка, упрочив свои позиции среди лидеров колбасной продукции.

Другим ведущим и значимым для Пермского края предприятием, имеющим 60-летнюю историю, является Краснокамский мясоперерабатывающий комбинат «КЭЛМИ».

Высокое качество продукции этого предприятия стало результатом постоянных улучшений и внедрения новых технологических решений. Важным шагом инновационного подхода к решению проблем конкурентоспособности явилась модернизация колбасно-кулинарного цеха и использование с 2008 года системы менеджмента качества в соответствии с требованиями ГОСТ Р ИСО 9001-2001.

В процессе изготовления более чем 180 наименований продукции «КЭЛМИ» использует качественное охлажденное сырье, приобретаемое в основном в сельскохозяйственных предприятиях Пермского края, Удмуртии и Башкортостана. Используемые для приготовления колбас и мясных изделий специальные добавки являются натуральными, и это подтверждается разрешенной маркировкой «Не содержит ГМО». С 2006 года предприятие активно инвестирует средства в развитие своих производственных мощностей и технологий, оснащается самым современным и ресурсосберегающим оборудованием, что позволило ему войти в тройку наиболее высококлассно оборудованных предприятий Пермского края. К числу такого оборудования можно отнести приобретенные и установленные в 2007 году немецкие вакуумный колбасный шприц (позволяет набивать колбасные изделия в любые виды оболочек) и вакуумно-упаковочную машину вековой и штучной продукции Мультивак R-140. С 2008 года на «КЭЛМИ» используется новейшая разработка на рынке высокотехнологичных технологий, предназначенная для изготовления фарша колбасных изделий – куттер фирмы K+G Wetter (Германия). Отличной плотности набивки колбасных изделий способствует использование современного автоматического клипсатора Poly-Clip, а для варки, копчения и интенсивного охлаждения продуктов копчения без потерь их вкусовых качеств и внешнего вида применяются универсальные термокамеры, производимые в ЗАО «Агрос» г. Обнинска.

Необходимо отметить, что свою стратегическую цель менеджмент ОАО «КЭЛМИ» основывает на таких принципах в отношении с партнерами, как оперативность, профессионализм, стремление к развитию долгосрочных соотношений и совместному росту, гибкий подход к каждому клиенту. Однако такой паритет производителя и потребителя невозможен без постоянной и целенаправленной поддержки конкурентоспособности производимой продукции и известности торговой марки предприятия. В современных и жестких условиях рынка этому может способствовать только высокотехнологичный инновационный путь развития предприятий мясной отрасли.

Литература

1. Бортникова И. М. Информационная модель освоения инноваций // Экономика сельского хозяйства России. 2008. № 10.
2. Купцова Е. Некоторые проблемы инновационного развития // ИС. Промышленная собственность. 2005. № 2.
3. Серегин С. Н., Магомедов А.-Н. Д., Арутюнян А. А. Роль науки и инноваций в устойчивом развитии промышленной России // Экономика сельскохозяйственных и перерабатывающих предприятий. 2008. № 9.
4. Снежко А. Г., Евстафьева А. В., Донцова Э. П. Активные полимерные упаковки для мяса и мясной продукции // Мясная индустрия. 2008. № 1.