

К.В. Паламарек, к.т.н., доцент,

<https://orcid.org/0000-0003-4138-404X>

Л.Т. Струтинська, старший викладач,

<https://orcid.org/0000-0001-5811-9766>

Чернівецький торговельно-економічний інститут КНТЕУ,

м. Чернівці

**ЕКОНОМІЧНЕ ОБҐРУНТУВАННЯ КОНКУРЕНТОСПРОМОЖНОСТІ
ТА ДОЦІЛЬНОСТІ ВИРОБНИЦТВА КУЛІНАРНОЇ ПРОДУКЦІЇ
З ЙОДОВМІСНОЮ СИРОВИНОЮ
В ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА**

Анотація

Актуальність. Постановка проблеми. Зі вступом України в ринкову стадію свого розвитку змінилися форми ведення підприємницької діяльності. Підприємствам надані широкі права і можливості у реалізації своїх економічних інтересів, виборі способів організації виробництва, збуту продукції. При цьому підприємства виходять із власних ресурсних можливостей з урахуванням широкого спектра факторів, в тому числі активного захисту своїх ринкових позицій та виходу на нові ринки.

Актуальність проведених досліджень зумовлена значною увагою до питання впровадження інноваційних технологій у заклади ресторанного господарства. Інноваційна діяльність вимагає якісно нового підходу, вона має бути не одиничним актом впровадження нововведення, а стратегічно орієнтованою системою заходів щодо розробки, впровадження, освоєння, виробництва, комерціалізації й аналізу ефективності інновацій.

Інноваційна діяльність пов'язана з трансформацією наукових досліджень і розробок, винаходів і відкриттів у новий продукт або новий технологічний процес, які впроваджуються у виробничий процес, або в новий підхід до соціальних послуг. Інноваційна діяльність передбачає створення цілого комплексу наукових, технологічних, організаційних, фінансових і комерційних заходів, які у своїй сукупності ведуть до створення інновації «під ключ», тобто повністю готової до реалізації на ринку.

Розробка овочевих паст з йодовмісною сировиною сприяє зміцненню конкурентної позиції підприємства на ринку. Можливість підвищення конкурентоспроможності буде здійснена завдяки поліпшенню якісних характеристик продукції і виведенню нової продукції на ринок. Нові види овочевих паст з йодовмісною сировиною є аналогами класичних овочевих паст, але мають більш позитивне значення в економічній та соціальній ефективності. З погляду соціальної ефективності, запропонована продукція має переваги над традиційною, оскільки має підвищену харчову, біологічну цінність та підвищені технологічні показники. Економічний

ефект обумовлений можливостями розширення асортименту продуктів харчування, що випускаються, залучення ширшого кола споживачів і, відповідно, можливістю збільшення обсягу реалізації.

Мета дослідження. Метою даної статті є економічне обґрунтування цінової політики нової розробленої кулінарної продукції з йодовмісною сировиною, її соціальної ефективності, яка забезпечить конкурентоспроможність закладів ресторанного господарства.

Методологія. Методика проведення економічних досліджень ґрунтувалась на застосуванні теорії та практики прийняття господарських рішень, ринкових методів ціноутворення та визначення цінових стратегій.

Результати. У статті проведено розрахунки сировинного набору для виробництва овочевих паст з йодовмісною сировиною. Проведено оцінку конкурентоспроможності нових кулінарних виробів. Визначено соціальний ефект від впровадження розробленої кулінарної продукції з йодовмісною сировиною. Розраховано та змодельовано комплексний показник конкурентоспроможності для нової кулінарної продукції з йодовмісною сировиною.

Практичне значення. У процесі виконання досліджень у роботі було встановлено, що соціальний ефект впровадження проведених розробок у практику полягає у наступному: розширення асортименту кулінарної продукції з підвищеним вмістом йоду та збалансованим нутрієнтним складом; підвищення харчової цінності кулінарної продукції; профілактику ендемічних захворювань; підвищення продуктивності, поліпшення умов праці та культури виробництва у закладах ресторанного господарства.

Перспективи подальших досліджень. Здійснити комплекс робіт щодо впровадження розроблених технологій у виробництво закладів ресторанного господарства м. Чернівці.

Ключові слова: овочеві паста, йодовмісна добавка, економічна ефективність, конкурентоспроможність.

Кількість: джерел – 16; таблиць – 3; рисунків – 1.

Karina Palamarek, Candidate of Technical Sciences, Associate Professor,

<https://orcid.org/0000-0003-4138-404X>

Lubov Strutynska, Senior Lecturer,

<https://orcid.org/0000-0001-5811-9766>

Chernivtsi Institute of Trade and Economics of KNUTE,
Chernivtsi

**ECONOMIC JUSTIFICATION OF THE COMPETITIVENESS
AND EXPENDITURE OF PRODUCTION OF VEGETABLE PASTES
WITH IODINE-CONTAINING RAW MATERIALS**

Summary

The complexity, diversity and contradictions of modern socio-political and economic transformations in society, their novelty and dynamism in the context of market transformation

ЕКОНОМІКА ТА УПРАВЛІННЯ ПІДПРИЄМСТВАМИ

raise questions the concerning usage of scientific and technological potential of food industries in restoring and developing the real sector of the economy and making it innovative.

The relevance of the research is due to the considerable attention to the introduction of innovative technologies in restaurants. Innovation requires a qualitatively new approach; it should not be a single act of innovation, but a strategically oriented measurement system for the development, implementation, production, commercialization and analysis of the effectiveness of innovation.

Innovative activity is associated with the transformation of research and development, inventions and discoveries into a new product or new technological process, which are introduced into the production process, or into a new approach to social services. Innovation involves the creation of a set of scientific, technological, organizational, financial and commercial activities, which together lead to the creation of turnkey innovation, i.e. fully ready for sale on the market.

The development of vegetable pastes with iodine-containing raw materials helps to strengthen the company's competitive position in the market. The opportunity to increase competitiveness will be realized through the improving the quality characteristics of products and bringing new products into the market. New types of vegetable pastes with iodine-containing raw materials are analogs of classic vegetable pastes, but have a more positive value in economic and social efficiency. In terms of social efficiency, offered products have advantages over traditional ones, as they have increased nutritional, biological value and increased technological performance. The economic effect is due to the possibility of expanding the range of food products, attracting a wider range of consumers and, accordingly, the possibility of increasing sales.

Keywords: vegetable pastes, iodine-containing additive, economic efficiency, competitiveness.

Number of sources – 16; tables – 3; figures – 1.

Постановка проблеми. Складність, різноманіття і суперечність сучасних соціально-політичних і економічних перетворень у суспільстві, їх новизна і динамізм в умовах перманентної трансформації гостро ставлять питання про максимальне використання можливостей науково-технічного потенціалу галузей харчових виробництв у відновленні і розвитку реального сектора економіки і наданні йому інноваційного характеру.

У сучасних умовах стає очевидним, що найбільш швидким, економічно прийнятним і науково-обґрунтованим шляхом раціоналізації харчування населення є розробка і широке застосування харчових продуктів, збагачених незамінними нутрієнтами.

В Україні аліментарні дефіцити мають масовий характер – у населення багатьох регіонів виявлено дефіцит таких природних антиоксидантів, як вітаміни С, Е, бета-каротин, есенційних мікроелементів (йоду, селену, заліза та ін.). При цьому потреба в цих мікронутрієнтах у населення, що мешкає в екологічно несприятливих умовах, значно підвищена [1-3].

Дефіцит йоду зафіксовано в більшості регіонів України. Чернівецьку область, яку поряд із Волинською, Закарпатською, Івано-Франківською, Львівською, Рівненською та Тернопільською областями віднесено до регіонів з вираженим дефіцитом йоду та максимальними ризиками розвитку йододефіцитних захворювань. У зв'язку з цим організм людини замість потрібних 150–200 мкг йоду на добу отримує лише 40–50 мкг [4]. Йодна недостатність викликає зоб, гіпотиреоз, порушення процесу формування і функції центральної нервової системи, ураження головного мозку і порушення психічного розвитку [5].

Аналіз останніх досліджень і публікацій. Дослідженню проблеми підвищення конкурентоспроможності якісних характеристик продукції і виведенню нової продукції на ринок, зокрема шляхом створення нових харчових продуктів з підвищеним вмістом йоду, присвячені численні праці вітчизняних вчених: Н. В. Притульської [6], Г. В. Дейниченка [7], В. Н. Корзуна [8], М. Ф. Кравченка [9], М. І. Пересічного [9] та ін.

Виділення не вирішених раніше частин загальної проблеми. Проте проблема йододефіциту у харчуванні потребує подальшого вивчення та вдосконалення, що обумовлює доцільність проведення подальших досліджень, спрямованих на можливості науково-технічного потенціалу галузей харчових виробництв у відновленні і розвитку реального сектора економіки і наданні йому інноваційного характеру. Зокрема, доцільно розкрити економічне обґрунтування конкурентоспроможності виробництва кулінарної продукції з йодовмісною сировиною.

Виходячи з вищесказаного, формулюємо **мету** статті, що полягає в економічному обґрунтуванні цінової політики нової розробленої кулінарної продукції з йодовмісною сировиною, її соціальної ефективності, яка забезпечить конкурентоспроможність закладів ресторанного господарства.

Виклад основного матеріалу. У процесі виконання досліджень [10–16] було встановлено, що соціальний ефект впровадження проведених розробок у практику полягає у наступному:

- розширення асортименту кулінарної продукції з підвищеним вмістом йоду та збалансованим нутрієнтним складом;
- підвищення харчової цінності кулінарної продукції;
- профілактику ендемічних захворювань;
- підвищення продуктивності, поліпшення умов праці та культури виробництва у закладах ресторанного господарства.

ЕКОНОМІКА ТА УПРАВЛІННЯ ПІДПРИЄМСТВАМИ

Практичне використання розробленої продукції виявило необхідність розрахунку економічних показників, які підтверджують економічну ефективність від впровадження розроблених виробів.

Для оцінки перспективної конкурентоспроможності використано 100–бальну шкалу, що складається з чотирьох показників (комплексного показника якості, рівня собівартості, рівня задоволення потреб споживачів, патентної захищеності), кожному з яких відповідають певні коефіцієнти вагомості, визначені експертним методом.

На етапах розроблення нової продукції обчислюється її прогнозована собівартість. Для спрощення розрахунків при прогнозуванні собівартості виробів приймаємо, що впровадження здійснюється одним підприємством, розроблена технологія суттєво не відрізняється від традиційної (не зумовлює зростання витрат на енергію, основну заробітну плату виробників тощо), не потребує значних додаткових інвестицій. Отже, різниця собівартості традиційних та розроблених виробів визначається, головним чином, витратами на сировину та основні матеріали. Витрати в статті "Сировина й матеріали" можна безпосередньо обчислити на одиницю продукції відповідно до норм закладання та цін на сировину (табл. 1).

Застосований нами підхід обумовлений також тим, що у ресторанному господарстві поширений розрахунок роздрібних цін на продукцію за вартістю сировини та торговельною націнкою, розмір якої заклади ресторанного господарства встановлюють самостійно.

Калькулювання витрат на сировину для виготовлення 10 кг виробів здійснено за цінами оптово-роздрібною торговельною мережі «Метро Кеш енд Керрі» на 12.10.2020 р., оскільки ця мережа є найбільш поширеним центром закупівлі серед закладів ресторанного господарства (табл. 1).

Проведені розрахунки свідчать, що затрати на сировину для розроблених виробів становлять:

• для овочевої пасти з використанням порошку креветок та ламінарії 3,60 грн за 100 г, що більше ніж для контролю у 2,6 рази;

• для овочевої пасти з використанням порошку сайди та ламінарії 3,90 грн за 100 г, що менше ніж для контролю у 2,8 рази;

• для овочевої пасти з використанням порошку крабів та ламінарії 4,40 грн за 100 г, що більше ніж для контролю у 3,2 рази;

**Розрахунок вартості сировинного набору для виробництва
овочевих паст з йодовмісною сировиною**

Назва сировини	Норма витрат на 10 кг виробу, кг					Планова ціна закупівлі без ПДВ, грн./кг				
	1*	2*	3*	4*	5*	1*	2*	3*	4*	5*
Топінамбур	5,65					15				
Селера	1,6					14,4				
Оливкова олія	0,2					87,9				
Сіль йодована	0,3					6,69				
Морква	2,5		2,2	1,5	1,3	3,5		3,5	3,5	3,5
Порошок креветок		0,8					94,22			
Вода		1,8	1,8	1,8	1,8		2,34	2,34	2,34	2,34
Сухі дріжджі		0,05	0,05	0,05	0,05		362,75	362,75	362,75	362,75
Морська капуста (сушена)		0,05	0,05	0,05	0,05		138,46	138,46	138,46	138,46
Сир кисломолочний не жирний		2,1	1,5				59,88	59,88		
Гарбуз		2,5		1,5			3,39		3,39	
Яблуко		1,2			1,5		9,2			9,2
Бринза		1,5	1,5	1,5	1,5		73,12	73,12	73,12	73,12
Порошок сайди			0,8					184,88		
Буряк			2,1	1,5	1,5			2,44	2,44	2,44
Порошок крабів				0,8					265,29	
Шпинат				1,3					57,9	
Порошок тріски					0,8					250
Квасоля					1,5					45,18
Назва сировини	Вартість сировини, грн..									
	1*	2*	3*	4*	5*					
Топінамбур	84,75									
Селера	23,04									
Оливкова олія	17,58									
Сіль йодована	2,007									
Морква	8,75			7,7	5,25	4,55				
Порошок креветок		75,376								
Вода		4,212	4,212	4,212	4,212	4,212				
Сухі дріжджі		18,1375	18,1375	18,1375	18,1375	18,1375				
Морська капуста (сушена)		6,923	6,923	6,923	6,923	6,923				
Сир кисломолочний не жирний		125,74	89,82							
Гарбуз		8,475			5,085					
Яблуко		11,04				13,8				
Бринза		109,68	109,68	109,68	109,68	109,68				
Порошок сайди			147,904							
Буряк			5,124		3,66	3,66				
Порошок крабів					212,232					
Шпинат					75,27					
Порошок тріски						200				
Квасоля						67,77				
Разом	136,13	359,59	389,50	440,45	428,73					
Відхилення, грн.		223,46	253,37	304,32	292,61					
Відхилення, %	100,0	164,16	186,13	223,56	214,95					
Вартість грн./100 г	1,36	3,60	3,90	4,40	4,29					

Примітка: * 1 – овочева паста функціонального призначення,

2 – гарбузово-яблучно-сирна паста з порошком креветок та ламінарії,

3 – моркв'яно-буряково-сирна паста з порошком сайди та ламінарії,

4 – шпинатно-моркв'яно-буряково-гарбузова паста з порошком крабів та ламінарії,

5 – моркв'яно-буряково-яблучно-квасолева паста з порошком тріски та ламінарії.

ЕКОНОМІКА ТА УПРАВЛІННЯ ПІДПРИЄМСТВАМИ

Ї для овочевої пасти з використанням порошку тріски та ламінарії 4,29 грн за 100 г, що більше ніж для контролю у 3,1 рази.

Порівняння ціни кулінарної продукції з ціною традиційних виробів показало, що вона є недостатньо конкурентоспроможною, оскільки перевищує традиційну. Проте при визначенні конкурентоспроможності нових виробів слід врахувати, що вони мають більш високі якісні характеристики. У зв'язку з цим доцільним є розрахунок соціальної ефективності овочевих паст з йодовмісною сировиною.

Розраховано комплексний показник конкурентоспроможності для нової кулінарної продукції (табл. 2-3).

Таблиця 2

Шкала оцінки конкурентоспроможності нових виробів

Показник	Коефіцієнт вагомості, од.	Рівень конкурентоспроможності, балів			Характеристика рівня конкурентоспроможності продукції		
		Високий	Середній	Невисокий	Високий рівень (високоперспективна продукція)	Середній рівень (перспективна продукція)	Невисокий рівень (малоперспективна продукція)
КПЯ*	0,45	>85	70–85	<70	>85	70–85	<70
Рівень собівартості**	0,2	<100	100	>100	Собівартість нижча за собівартість традиційних виробів	Собівартість на рівні собівартості традиційних виробів	Собівартість вища за собівартість традиційних виробів
Рівень задоволення потреб споживачів**	0,2	>85	70–85	<70	Високий рівень >85	Середній рівень – 70–85	Невисокий рівень – <70
Патентна захищеність оригінальної технології	0,15	100	67	33	Захищена патентом, розроблені та затверджені технічні умови	Не захищена патентом, розроблені та затверджені технічні умови	Відсутня (традиційний збірник рецептур)
Комплексний показник конкурентоспроможності, од.		>85	70–85	<70	>85	70–85	<70

Примітки: * Розрахований за сукупністю показників якості кваліметричним методом (як співвідношення значень фактичних показників якості до еталона з урахуванням коефіцієнтів вагомості).

** Розрахований попередньо як співвідношення фактичної собівартості дослідного виробу до собівартості традиційного.

*** Розрахований за даними анкетного опитування споживачів.

**Шкала оцінки конкурентоспроможності овочевих паст
з йодовмісною сировиною**

Показник	Коефіцієнт вагомості, т, од.	Еталон	Контроль*	1*	2*	3*	4*
Вихідні дані							
Комплексний показник якості	0,45	100	32,6	110,1	107,8	107	102,1
Рівень собівартості **	0,2	100	100	64,16	86,13	87,2	81,39
Патентна захищеність	0,15	100	33	100	100	100	100
Рівень задоволення потреб споживачів ***	0,2	100	70	95	96	95	97
Сума	1						
Розрахунок показника конкурентоспроможності							
Комплексний показник якості	0,45	45	14,67	49,545	48,51	48,15	45,945
Рівень собівартості	0,2	20	20	12,83	17,22	17,00	16,27
Патентна захищеність	0,15	15	4,95	15	15	15	15
Рівень задоволення потреб споживачів	0,2	20	14	19	19,2	19	19,4
Показник конкурентоспроможності, од.	1	100	53,62	96,375	99,93	99,15	96,615

Примітки: * Контроль – овочева паста функціонального призначення

- 1 – гарбузово-яблучно-сирна паста з порошком креветок та ламінарії,
- 2 – моркв'яно-буряково-сирна паста з порошком сайди та ламінарії,
- 3 – шпинатно-моркв'яно-буряково-гарбузова паста з порошком крабів та ламінарії,
- 4 – моркв'яно-буряково-яблучно-квасолева паста з порошком тріски та ламінарії.

** При визначенні приведеного показника рівня собівартості (РС) враховували його обернений вплив на конкурентоспроможність продукції. Визначено співвідношення відхилення в ціні до собівартості традиційного виробу

*** Розрахований за даними анкетного опитування споживачів.

Модель конкурентоспроможності овочевих паст з йодовмісною сировиною наведено на рисунку 1.

Аналіз отриманих даних свідчить, що конкурентоспроможність овочевих паст з йодовмісною сировиною вища, ніж традиційних (рис. 1), а також те, що вони належать до високоперспективної продукції (показник конкурентоспроможності вищий ніж 85 од.)

Висновки з даного дослідження і перспективи подальших розвідок у даному напрямку. За результатами дослідження економічних показників, які підтверджують економічну ефективність від впровадження розроблених виробів, встановлено, що конкурентоспроможність овочевих паст з йодовмісною сировиною вища, ніж у традиційних, комплексний

ЕКОНОМІКА ТА УПРАВЛІННЯ ПІДПРИЄМСТВАМИ

показник конкурентоспроможності становить більш як 85 од., а отже продукція належить до високоперспективної.

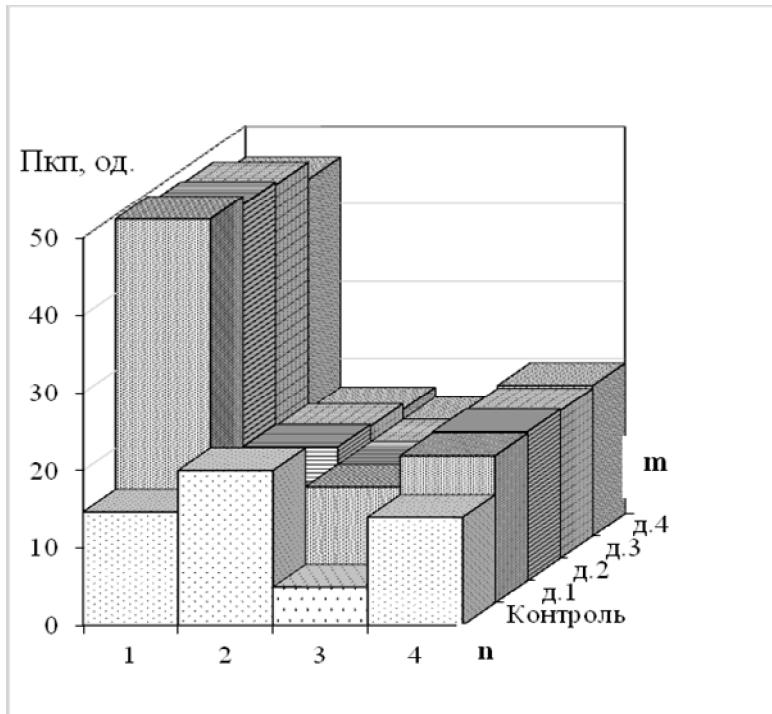


Рис. 1 Модель конкурентоспроможності овочевих паст з йодовмісною сировиною

Примітки:

Контроль – овочева паста функціонального призначення;

д.1 – гарбузово-яблучно-сирна паста з порошком креветок та ламінарії;

д.2 – моркв'яно-буряково-сирна паста з порошком сайди та ламінарії;

д.3 – шпинатно-моркв'яно-буряково-гарбузова паста з порошком крабів та ламінарії;

д.4 – моркв'яно-буряково-яблучно-квасолева паста з порошком тріски та ламінарії.

1 – комплексний показник якості; 2 – рівень собівартості; 3 – патентна захищеність; 4 – рівень задоволення потреб споживачів.

Щодо соціально-економічної ефективності, то запропонована кулінарна продукція має переваги над традиційною, оскільки вона комплексно збагачена харчовими інгредієнтами, що містять біоорганічний йод та інші есенціальні нутрієнти у найкращій для засвоєння, біодоступній формі.

Результати експериментальних досліджень лягли в основу розробки комплексу робіт щодо впровадження розроблених технологій у виробництво закладів ресторанного господарства м. Чернівці.

Список використаних джерел:

1. Смоляр В. І. Основні тенденції в харчуванні населення України. *Проблеми харчування*. 2007. № 4 (17). С. 5–10.
2. Корзун В. Н., Парац А. М. Проблема мікроелементів у харчуванні населення України та шляхи її вирішення. *Проблеми харчування*. 2007. № 1 (14). С. 5–11.
3. Zimmermann M., Kohrle J. The impact of iron and selenium deficiencies on iodine and thyroid metabolism : biochemistry and relevance to public health. *Thyroid*. 2002. Vol. 12 (10). P. 867–878.
4. Покровский А. А., Самсонов М. А. Справочник по диетологии. Москва : Медицина, 1981. 704 с.
5. Скурихин И. М., Нечаев П. П. Все о пище с точки зрения химика. Москва : Высшая школа, 1991. 387 с.
6. Притульська Н. В. Оптимізація споживчих властивостей харчових продуктів. *Оптимізація асортименту та якості товарів в умовах ринкової економіки* : зб. наук. праць КДТЕУ. Київ : КДТЕУ, 1997. С. 39–43.
7. Дейниченко Г. В., Колісниченко Т. О. Основні напрямки використання борошняних формованих виробів з йодвміщуючими добавками в технологіях кулінарних продукції. *Обладнання та технології харчових виробництв*: темат. зб. наук. пр. Донецьк : ДонДУЕТ, 2005. Вип. 12. С. 138–143.
8. Корзун В. Н., Парац А. М., Бруслова К. М. Нові підходи у вирішенні проблеми ліквідації йододефіцитних захворювань. *Проблеми харчування*. 2004. №3. С. 21–25.
9. Пересічний М. І., Кравченко М. Ф. Технологія продуктів громадського харчування з використанням біологічно активних добавок : монографія. Київ : КНТЕУ, 2002. 320 с.
10. Паламарек К. В., Пересічний М. І. Проектування білково-рослинних паст з підвищеним вмістом йоду. *Обладнання та технології харчових виробництв* : темат. зб. наук. пр. / Дон. нац. ун-т екон. і торг. ім. М. Туган-Барановського. Донецьк : ДонНУЕТ ім. М. Туган-Барановського, 2013. Вип. 30. С. 135–143.
11. Паламарек К. В., Пересічний М. І. Мінеральний та вітамінний склад сирно-рослинних паст з підвищеним вмістом йоду. *Товари і ринки*. 2013. № 2 (16). С. 125–131.
12. Паламарек К. В. Роль питання в профілактике йододефіцитних захворювань. *Процессы и аппараты пищевых производств* (электронный журнал). Санкт-Петербург : СПбГУНИПТ, 2013. № 1. URL: https://openbooks.itmo.ru/read_processes/7551/7551.pdf (дата звернення: 18.12.2020).
13. Паламарек К. В., Романенко Р. П. Структурно-механічні властивості овочевих паст з використанням йодовмісної сировини. *Сборник научных трудов SWorld*. 2013. Вип. 4, Т. 14. 2013. С. 44–49.
14. Паламарек К. В., Корзун В. Н. Масова концентрація йоду в овочево-яєчних пастах. *Харчова наука і технологія*. 2014. № 2 (27). С. 10–14.
15. Паламарек К. В., Пересічний М. І. Оптимізація рецептурного складу овочевих паст з йодовмісною сировиною. *Технологічний аудит та резерви виробництва*. 2016. № 2/4 (28). С. 11–17.
16. Паламарек К. В., Пересічний М. І. Функціонально-технологічні властивості йодовмісної сировини та екстракту інактивованих дріжджів. *Вісник Львівської комерційної академії. Серія товарознавча* : зб. наук. пр. / Львів. комерц. акад. Львів : ЛКА, 2016. Вип. 16. С. 63–68.

References:

1. Smolyar, V. I. (2007). The main trends in nutrition of the population of Ukraine. *Problemy kharchuvannia [Nutrition problems]*, vol. 4 (17), pp. 5–10 (in Ukr.).
2. Korzun, V. N., Parats A. M. (2007). The problem of microelements in the nutrition of the population of Ukraine and ways to solve it. *Problemy kharchuvannia [Nutrition problems]*, vol. 1 (14), pp. 5–11 (in Ukr.).
3. Zimmermann, M., Kohrle, J. (2002). The impact of iron and selenium deficiencies on iodine and thyroid metabolism. *Biochemistry and relevance to public health. Thyroid*, vol. 12 (10), pp. 867–878.
4. Pokrovsky, A. A., Samsonov, M. A. (1981). *Spravochnik po dietologii [Handbook of Nutrition]*. Meditsina, Moscow, 704 p. (in Russ.).
5. Skurihin, I. M., Nechaev, P.P. (1991). *Vse o pische s tochki zreniya himika [All about food from the point of view of a chemist]*. Vysshaya shkola, Moscow, 387 p. (in Russ.).
6. Prytulska, N. V. (1997). Optimization of consumer properties of food products. *Optimizatsiia asortymentu ta yakosti tovariv v umovakh rynkovoï ekonomiyi [Optimization of the range and quality of goods in a market economy]*, Kyiv, pp. 39–43 (in Ukr.).
7. Deinychenko, H. V., Kolisnychenko, T. O. (2005). The main directions of use of flour molded products with iodine-containing additives in the technology of culinary products. *Obladnannia ta tekhnologii kharchovykh vyrobnytstv [Equipment and technologies of food production]*, vol. 12, pp. 138–143 (in Ukr.).
8. Korzun, V. N., Parats, A. M., Bruslova, K. M. (2004). New approaches in solving the problem of elimination of iodine deficiency diseases. *Problemy kharchuvannia [Nutrition problems]*, vol. 3, pp. 21–25 (in Ukr.).
9. Peresichnyi, M. I., Kravchenko, M. F. (2002) *Tekhnologhiia produktiv hromadskoho kharchuvannia z vykorystanniam biologichno aktyvnykh dobavok [Technology of public catering products with the use of biologically active additives]*. Kyiv, 320 p. (in Ukr.).
10. Palamarek, K. V., Peresichnyi, M. I. (2013). Design of protein-vegetable pastes with high iodine content. *Obladnannia ta tekhnologii kharchovykh vyrobnytstv [Equipment and technologies of food production]*, vol. 30, pp. 135–143 (in Ukr.).
11. Palamarek, K. V., Peresichnyi, M. I. (2013). Mineral and vitamin composition of cheese and vegetable pastes with high iodine content. *Tovary i rynky [Goods and markets]*, vol. 2 (16), pp. 125–131 (in Ukr.).
12. Palamarek, K. V. (2013). The role of nutrition in the prevention of iodine deficiency diseases. *Rol pitaniya v profilaktike yododefitsitnykh zabolevaniy [Processes and apparatus of food production]*, vol. 1. URL: https://openbooks.itmo.ru/read_processes/7551/7551.pdf (Accessed 4 Aug 2013) (in Russ.).
13. Palamarek, K. V., Romanenko, R. P. (2013). Structural and mechanical properties of vegetable pastes using iodine-containing raw materials. *Sbornik nauchnykh trudov SWorld [Collection of scientific papers SWorld]*, vol. 4 (14), pp. 44–49 (in Ukr.).
14. Palamarek, K. V., Korzun, V. N. (2014). Mass concentration of iodine in vegetable and egg pastes. *Kharchova nauka i tekhnologhiia [Food science and technology]*, vol. 2 (27), pp. 10–14 (in Ukr.).
15. Palamarek, K. V., Peresichnyi, M. I. (2016). Optimization of the prescription composition of vegetable pastes with iodine-containing raw materials. *Tekhnologichnyi audyt ta rezervy vyrobnytstva [Technological audit and production reserves]*, vol. 2/4 (28), pp. 11–17 (in Ukr.).

16. Palamarek, K. V., Peresichnyi, M. I. (2016). Functional and technological properties of iodine-containing raw materials and inactivated yeast extract. *Visnyk Lvivskoi komertsiiinoi akademii. Seriiia tovaroznavcha [Bulletin of the Lviv Commercial Academy. Commodity series]*, vol. 16, pp. 63–68 (in Ukr.).

УДК 334.711

JEL Classification: A13, I38

DOI: <http://doi.org/10.34025/2310-8185-2020-3.79.13>

О.В. Попадюк, к.е.н., асистент,

<https://orcid.org/0000-0002-6797-8404>

І.П. Кравчук, к.е.н., асистент,

<http://orcid.org/0000-0003-0708-3227>

Чернівецький національний університет ім. Ю. Федьковича,
м. Чернівці

**СТРАТЕГІЧНІ ОРІЄНТИРИ РОЗВИТКУ СКЛАДОВИХ СИСТЕМИ
СОЦІАЛЬНОЇ ВІДПОВІДАЛЬНОСТІ БІЗНЕСУ
НА ПІДПРИЄМСТВАХ ХАРЧОВОЇ ПРОМИСЛОВОСТІ**

Анотація

Актуальність теми. Актуальність дослідження соціально відповідального господарювання українських підприємств посилюється тією обставиною, що вітчизняне господарське середовище не пройшло у своєму історичному розвитку необхідних етапів, які у західному суспільстві призвели до усвідомлення важливості філософії соціальної відповідальності. Очевидним стає факт, що репутація вітчизняних підприємств харчової промисловості все більше залежить не тільки від їхньої прибутковості, вартості акцій, якості продукції, але й від активності у сфері соціальної відповідальності. Проте різні підходи до розуміння соціальної відповідальності, неузгодженість дій і відсутність механізмів цілеспрямованого управління обумовлюють нестійку платформу для подальшої імплементації принципів соціальної відповідальності у загальну стратегію підприємства.

Метою статті є дослідження стратегічних орієнтирів розвитку складових системи соціальної відповідальності бізнесу на підприємствах харчової промисловості. *Методологія.* Теоретико-методичне підґрунтя наукової роботи складають загальнонаукові принципи, методи, положення, висвітлені в роботах науковців, які займаються вирішенням проблем корпоративної соціальної відповідальності.

Результати. Згідно з результатами комплексних досліджень, соціальна відповідальність все ще не стала частиною організаційного управління в компаніях, оскільки тільки в