

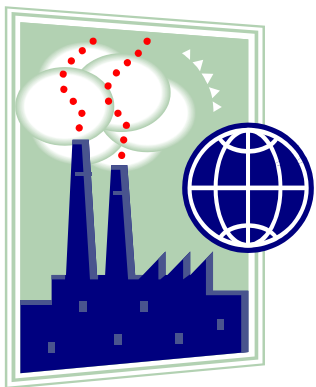


**Відділ промислової
політики**

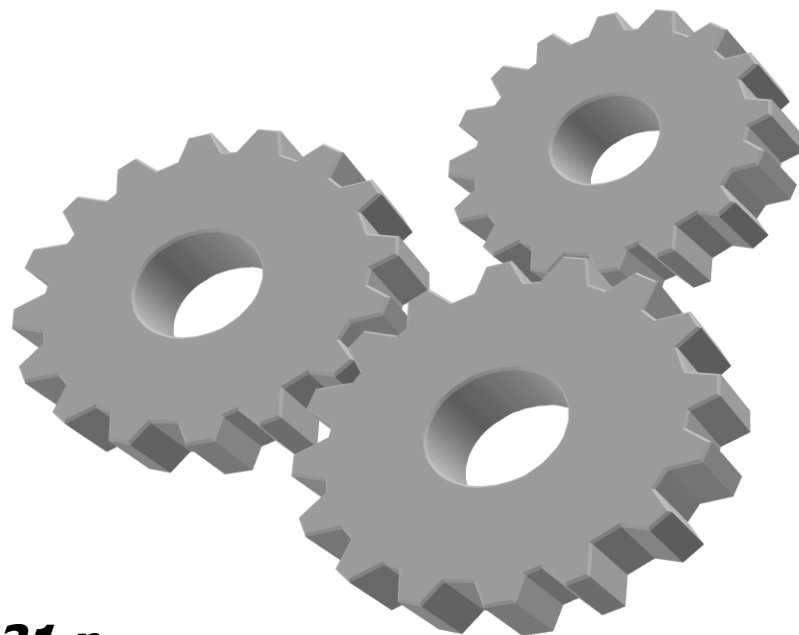


**Київська обласна державна
адміністрація**

Воркшоп:
**«Смарт-спеціалізація: процес підприємницького
відкриття в харчовій індустрії (EDP)»**



***Завідуюча відділом
промислової політики,
д.е.н., проф. Дейнеко Л.В.***



1 липня 2021 р.



Введення підходів європейської методології
смарт-спеціалізації в процес стратегічного планування
регіонального розвитку забезпечує ідентифікацію пріоритетних
сфер для інвестування підвищує ефективність використання
власних і залучених фінансових та інших ресурсів регіонів за
рахунок їх зосередження на розвитку інновацій в потенційно
перспективних видах економічної діяльності.

Що таке функціональні харчові продукти (ФХП)?



Згідно Закону України «Про безпечність та якість харчових продуктів», ст. 1 Функціональний харчовий продукт – це харчовий продукт, який містить як компонент лікарські засоби та/або пропонується для профілактики або пом'якшення перебігу хвороби людини.

ФХП включають широкий спектр продуктів:

- ✓ натуральні продукти, які природно містять необхідну кількість функціонального інгредієнта або групи інгредієнтів;
- ✓ натуральні продукти, з яких вилучено компонент, що перешкоджає прояву фізіологічної активності присутніх в них функціональних інгредієнтів;
- ✓ натуральні продукти, в яких вихідні потенційні функціональні інгредієнти модифіковані таким чином, що вони починають проявляти свою біологічну або фізіологічну активність або ця активність посилюється;
- ✓ натуральні харчові продукти, в яких в результаті тих чи інших модифікацій збільшують біологічні якості, що сприяють засвоєнню;
- ✓ натуральні продукти, додатково збагачені будь-яким функціональним інгредієнтом або групою інгредієнтів;
- ✓ натуральні або штучні продукти, які в результаті застосування комбінації вищевказаних технологічних прийомів, набувають здатність зберігати і покращувати здоров'я людини та / або знижувати ризик виникнення захворювань.



Особливості створення ФХП:

1. Вибір і обґрунтування напрямів дії ФХП;
2. Вивчення медико-біологічних вимог, що пред'являються до даного виду ФХП; вибір основи ФХП (м'ясної, молочної тощо);
3. Вибір і обґрунтування доцільності застосування добавок;
4. Вивчення прямого, шкідливого і побічного впливу і алергічної дії добавок;
5. Вибір і обґрунтування дози добавки або групи застосовуваних добавок;
6. Моделювання рецептури продукту, що розробляється;
7. Моделювання технології продукту з відпрацюванням технологічних режимів;
8. Розробка технології отримання ФХП;
9. Дослідження якісних і кількісних показників продукту;
10. Розробка рекомендацій щодо застосування ФХП;
11. Розробка нормативної документації на продукт;
12. Клінічні випробування ФХП;
13. Вироблення дослідної партії ФХП;
14. Підтвердження відповідності з отриманням документа встановленого зразка.



SWOT-аналіз харчової промисловості Київської області

Сильні сторони:

1. Наявність потужного ринку збуту товарів, насамперед продуктів харчування (м. Київ 2,9 млн. осіб + Київська область 1,8 млн. осіб);
2. Розвинена місцева сировинна база;
3. Високий рівень урбанізації в області;
4. Наявність відомих брендів, що характеризуються попитом в регіоні та за його межами;
5. Висока інвестиційна привабливість галузі для іноземних інвесторів;
6. Наявність значної кількості підприємств, здатних ефективно конкурувати на внутрішньому та зовнішньому продовольчих ринках;
7. Розвинене транспортне сполучення у регіоні, логістичне забезпечення;
8. Наявність науково-дослідних установ агропродовольчого профілю (близько 30 установ) та освітніх закладів, що готують фахівців для харчової та суміжних галузей;
9. Значна сума витрат на наукові дослідження та розробки (6 місце серед регіонів України);
10. Високий експортний потенціал (частка експорту харчової промисловості в структурі товарного експорту регіону у 2020 р. склала 43,5%);
11. Впровадження дієвих систем управління безпечністю та якістю харчових продуктів, що спрощує доступ до продовольчих ринків ЄС;
12. Порівняно вищий (з іншими регіонами) доступ до фінансових і матеріально-технічних ресурсів.

Слабкі сторони:

1. Відставання виробництва від світових лідерів за критеріями енерго- та ресурсоспоживання, що не дозволяє конкурувати на рівних умовах з аналогічною імпортною продукцією;
2. Низький рівень екологічності технологій і продукції;
3. Обмеженість власних та відсутність доступних фінансово-кредитних ресурсів для здійснення оновлення і модернізації виробничих потужностей;
4. Дефіцит кваліфікованих кадрів, здатних працювати на сучасному обладнанні та впроваджувати новітні технології, пов'язані з автоматизацією виробництва (технології у сфері контролю за якістю й безпечністю продукції);
5. Слабка комунікація між підприємствами галузі, науковими установами та освітніми закладами з метою створення нових інституційних форм продукування, трансферту та застосування знань;
6. Низький рівень базової автоматизації підприємств галузі та низькі темпи цифровізації (електронне маркування і відстеження продукції; технології штучного інтелекту і промислового Інтернету речей);
7. Неготовність ряду підприємств забезпечити дотримання вимог щодо запровадження простежуваності продукції, встановлених на міжнародному рівні;
8. Повільний процес адаптації до європейських вимог щодо якості й безпечності харчової продукції через брак відповідного технічного оснащення та кадрів.

SWOT-аналіз харчової промисловості Київської області

Можливості	Загрози
<ol style="list-style-type: none">1. Зростання попиту в регіоні через урбанізацію і міграцію населення з інших регіонів;2. Сприятливі довгострокові прогнози цінової кон'юнктури на зовнішніх ринках;3. Спрощення умов для розвитку індустріальних парків, кластерів та інших форм стимулювання інноваційної діяльності в рамках новітніх економічних реформ;4. Закріплення на продовольчих ринках ЄС та освоєння нових ринків, просування експорту через участь у міжнародних виставкових заходах;5. Розвиток науково-технічного співробітництва з міжнародними організаціями в сфері досліджень і розробок;6. Зміцнення співпраці та можливостей міжнародної технічної допомоги з ЄС та іншими зарубіжними донорами;7. Розвиток бази для лабораторного підтвердження якості харчових продуктів, сертифікації та стандартизації;8. Вдосконалення корпоративного управління (активізація переходу на МСБО, МСФЗ, на ESG звітування) для залучення інвестицій.	<ol style="list-style-type: none">1. Зниження купівельної спроможності населення в умовах як внутрішньої, так і глобальної нестабільності;2. Надмірний конкурентний тиск з боку імпоротної продукції та ризик вимивання сировинної бази через необґрунтовану лібералізацію торгівлі;3. Торгові війни, впровадження санкцій з боку недружніх держав;4. Розрив традиційних логістичних ланцюгів в умовах COVID-19;5. Відтік кваліфікованих кадрів за кордон;6. Неготовність підприємств харчової промисловості до вимог Зеленого Курсу ЄС;7. Дефіцит сировини у зв'язку з кліматичними змінами;8. Зростання цін на продукцію критичного імпорту для харчової промисловості на тлі очікуваного глобального росту цін на продовольство.



ДЯКУЄМО ЗА УВАГУ!

ДУ «Інститут економіки та прогнозування НАН України»

Відділ промислової політики

д.е.н., проф. Дейнеко Л.В.

Адреса: вул. Панаса Мирного, 26,

м. Київ, 01011, Україна

Тел.: +38 (044) 280-89-65

E-mail: industry.ief@gmail.com

Web-сайт: <http://sites.google.com/site/iefprompolit>

<http://ief.org.ua/>



<https://www.facebook.com/Prompolit/>