

Перспективы интеграционного взаимодействия субъектов локального рынка мясной продукции

Ирина Е. Устюгова¹ ystugova@yandex.ru

¹ Воронежский государственный университет инженерных технологий, пр-т Революции, 19, г. Воронеж, 394036, Россия

Реферат. Локальные продовольственные рынки представляют собой взаимодействие местных производителей и потребителей продовольственной продукции. Данный подход является общим, однако, не теряющим своей актуальности и не подвергающимся серьезной содержательной критике. На протяжении нескольких сот лет ученые проявляют солидарность, выделяя в качестве основных элементов рыночной конъюнктуры спрос, предложение, цены и конкуренцию, а в качестве основных субъектов рыночного взаимодействия – производителей и потребителей специфического для конкретного рынка товара. Дискуссионными при этом являются вопросы, раскрывающие характер взаимодействия, его формы, а также отличительные характеристики субъектов взаимодействия и возникающих между ними отношений. Перспективной формой взаимодействия субъектов локального рынка мясной продукции сегодня является интеграция производителей и переработчиков сырья, направленная на обеспечение производства инновационной продукции, способной найти платежеспособный спрос даже в условиях низкой покупательской способности населения. Стабилизация и развитие мясной промышленности, повышение эффективности его работы в немалой степени зависят от его диверсификации, структурных преобразований путем реформирования и дальнейшего совершенствования вертикально-интегрированных компаний. Поэтому особую актуальность в настоящее время приобрела проблема вертикальной интеграции и совершенствования структуры мясоперерабатывающих предприятий путем образования вертикально-интегрированных структур, объединяющих в единое целое всю технологическую цепочку. Диверсификация позволяет закрепить хозяйственные связи, усилить стимулы для получения наиболее эффективного конечного результата, сконцентрировать ресурсы по наиболее эффективным направлениям экономической и технологической технической политики, решать отдельные задачи использования производственной и социальной инфраструктуры.

Ключевые слова: интеграционные формирования, локальные рынки, регион, диверсификация

Prospects of integration cooperation of the constituent entities of the local market of meat products

Irina E. Ustyugova¹ ystugova@yandex.ru

¹ Voronezh state university of engineering technologies, Revolution Av., 19 Voronezh, 394036, Russia

Summary. The local food markets represent interaction of local producers and consumers of food production. This approach is the general, however, not losing the relevance and not exposed to serious substantial criticism. For several hundred years scientists show solidarity, marking out as basic elements of market conditions demand, the offer, the prices and the competition, and as the main subjects of market interaction – producers and consumers of goods, specific to the concrete market. At the same time the questions disclosing the nature of interaction, his form and also distinctive characteristics of subjects of interaction and the relations arising between them are debatable. Perspective form of interaction of subjects of the local market of meat production is the integration of producers and processors of raw materials aimed at providing production of the innovative production capable to find solvent demand even in the conditions of low consumer ability of the population today. Stabilization and development of the meat industry, increase in efficiency of his work in no small measure depend on his diversification, structural transformations by reforming and further improvement of the vertically integrated companies. Therefore the special relevance was acquired now by a problem of vertical integration and improvement of structure of the meat-processing enterprises by formation of the vertically integrated structures uniting all technological chain in a whole. Diversification allows to fix economic communications, to strengthen incentives for obtaining the most effective end result, to concentrate resources in the most effective directions of economic and technological technical policy, to solve separate problems of use of production and social infrastructure..

Keywords: integration of formation, local markets, region, diversification

Введение

Необходимым условием для развития рынка продовольствия является возрождение кооперации и интеграции. Однако эти процессы развиваются медленно, что во многом является следствием отставания в разработке практического механизма управления интеграционным взаимодействием.

Актуальность проблемы обеспечения управления взаимодействием субъектов интеграционных структур региональной экономики обусловлена тенденциями развития интеграционных процессов, кластеризацией региональных экономик.

Для цитирования

Устюгова И.Е. Перспективы интеграционного взаимодействия субъектов локального рынка мясной продукции // Вестник ВГУИТ. 2017. Т. 79. № 4. С. 370–377. doi:10.20914/2310-1202-2017-4-370-377

For citation

Ustyugova I.E. Prospects of integration cooperation of the constituent entities of the local market of meat products. *Vestnik VGUIT* [Proceedings of VSUET]. 2017. vol. 79. no. 4. pp. 370–377. (in Russian). doi:10.20914/2310-1202-2017-4-370-377

риски, гибко реагировать на изменяющуюся структуру спроса, сохранять и наиболее эффективно использовать кадровые, материально-технические и финансовые ресурсы.

Сущность диверсификации в промышленности заключается в том, что она предоставляет возможность предприятиям, разным по организационно-правовой форме собственности, приспособиться к сложившейся конъюнктуре специализированных рынков, которые остро подвержены изменениям спроса и предложения [4]. Важнейшей предпосылкой перехода мясоперерабатывающего предприятия на диверсификационную основу является снижение спроса на произведенную продукцию и прибыльности капитала, вложенного в традиционное производство, стремление к более полному использованию синергетического эффекта, перемещение в менее затратные области деятельности. Поэтому в основе диверсификации положено стремление предприятий к поиску торговой ниши, обеспечивающей максимизацию прибыли, необходимость устоять в условиях неравномерного развития экономики – быстрого роста одних отраслей, упадка или стагнации других, изыскание рациональных сфер для приложения своих накоплений, повышение устойчивости в конкурентной борьбе, уменьшение возможных производственных и финансовых рисков [5]. Выбор направлений развития диверсификации мясного производства и диверсифицированных продуктов в значительной степени зависит от конъюнктуры рынка, финансового состояния и возможностей внедрения эффективных форм организации производства и сбыта [7].

Важнейшим проявлением направлений и форм диверсификации Н.В. Сироткина, А.А. Рублевская считают агропромышленную интеграцию, в которой комплексно задействовано производство различных видов продукции из сельскохозяйственного сырья [1]. Соглашаясь с цитируемыми авторами, заметим, что на современном этапе институциональных преобразований экономики сельского хозяйства возрастает необходимость в познании характеристики этой категории, изучении особенностей и результатов использования предприятиями мясной промышленности различных стратегий диверсификации.

Исходным в диверсификационной деятельности мясоперерабатывающего предприятия выступает специализированное производство. Специализация производства как одна из форм общественного разделения труда и развития его организации призвана в максимальной степени учитывать такие специфики мясного производства, как природные условия, биологические свойства продуктов, особенности использования

производственных объектов и оборудования, материальных и трудовых ресурсов и т. д. [2] В этой связи практика свидетельствует о том, что именно узкая специализация и развитие основной отрасли бизнеса, до поры до времени (в основном в зависимости от конъюнктуры рынка), приносят большую отдачу, чем все средства, вложенные в различные виды деятельности. Научно обоснованную специализацию предприятия мясной отрасли необходимо увязывать с дополнительными и сопутствующими отраслями и производствами [3]. Обеспечение пропорциональности и оптимального сочетания отраслей и производств позволяет полнее использовать трудовые и материальные ресурсы, организовать безотходное производство. Сторонниками данного подхода было сформировано целое направление научных исследований, получившее название экономики замкнутого цикла. Характеризуя данное течение, О.Г. Стукало было отмечено, что разработка и реализация политики пространственно-сетевой трансформации продовольственного сектора экономики региона представляет комплекс намерений и действий, согласованных со стратегическими целями развития региональной и национальной экономики, направленных на обеспечение справедливой конкуренции, взаимудовлетворение ресурсных потребностей и возможностей в процессе созидания ценности на принципах экономики замкнутого цикла [6].

Повышенную потребность в диверсификации испытывают, в частности, интегрированные мясоперерабатывающие промышленные организации, особенно стоящие перед необходимостью реструктуризации производства. Диверсификация предполагает изменение стратегических целей развития интегрированной организации, ее организационной структуры управления. В общем плане диверсификация может рассматриваться в качестве одного из важных рычагов развития организации и ее антикризисного управления, определяя преодоление отставания в технико-экономической и организационно-управленческой видах деятельности. Развитие производства, выпуск новых продуктов, использование эффекта масштаба позволяют увеличить рыночные возможности интегрированной организации. Это приводит к повышению эффективности производства.

Для решения данной проблемы планируется создать вертикально-интегрированный комплекс по разведению овец и коз, которые самостоятельно и эффективно контролируют практически все производственные и технологические процессы.

Вертикально-интегрированный комплекс по разведению МРС состоит из нескольких

независимых объектов, таких как комбикормовый завод, зоны выращивания молодняка, ферма по содержанию МРС, вспомогательных служб, торгового дома и т. д. Все объекты управляются посредством унифицированной системы управления и контроля, единого технологического и производственного плана, централизованной системой закупа сырья, реализации и распределения продукции.

Основные преимущества технологии: вертикально-интегрированная структура комплекса по разведению МРС; необходимый инструмент для анализа данных, обеспечивающий фермеру принятие решений, повышающих рентабельность фермы; соблюдение норм биологической безопасности; обязательство обеспечить высочайшее качество и свежесть продукции из козьего и овечьего мяса; уникальные рецептуры.

Основные конкурентные преимущества: комплексный подход (реализуется проект «под ключ» от стадии планирования и до начала эксплуатации созданного предприятия, обучаем персонал, а так же при необходимости предоставляем специалистов, все решения принимаются исходя их долгосрочных преимуществ); передовое оборудование; увеличение размера прибыли и быстрая окупаемость (до 3 лет) проекта за счет максимального использования высокотехнологичных процессов и оборудования по разведению коз и овец; племенное стадо, мы отбираем и привозим из-за границы самые продуктивные породы, с большой сопротивляемостью к болезням и подходящие для климатических условий района.

Разнообразие продукции фермы МРС и потенциал продукции: козье мясо (диетическое мясо козлят, особенно полезное при болезнях сердечно – сосудистой и иммунной систем, атеросклерозе), полуфабрикаты и мясопродукты на его основе; мясо овец (баранина) и полуфабрикаты и мясопродукты на его основе.

Актуальность разработки связана с реализацией продовольственной безопасности региона и концепции областной политики по обеспечению здорового питания населения Воронежской области, утвержденной губернатором. Особую важность данный проект имеет на рынке мясного сырья Центрально-Черноземного региона, где сегмент мясной продукции представлен большей частью свининой.

Целью данного проекта является: организация начального производства по выращиванию и глубокой переработке продукции овцеводства и козоводства с максимальным выходом мясопродуктов; создание комплекса по выращиванию мелкого рогатого скота, предприятия по убою, разделке и переработки туш МРС; обеспечение

населения оригинальными мясопродуктами на данной сырьевой основе; организация производства колбас, полуфабрикатов в потребительской упаковке и цельнокусковых продуктов; коррекция дефицита потребления населением биологически полноценных и жизненно-важных продуктов питания; организация производства товаров народного потребления и кормопродуктов из побочных (вторичных) продуктов убой и переработки МРС.

Основная часть

Технологические предложения позволяют значительно усилить продовольственную базу населения области высококачественными продуктами питания относительно невысокой стоимости, сократить имеющийся дефицит полноценного белка животного происхождения, расширить и разнообразить ассортимент мясных продуктов функционального назначения на основе местного сырья и передовых технологий, завоевать нового покупателя и, одновременно, обеспечить положительные производственные показатели, а также организовать максимальное и рациональное использование продуктов переработки МРС на принципах безотходности с обеспечением экологичности и безопасности производств.

Особую актуальность проект приобретает в связи с создавшимся дефицитом животного белка, ростом импортного сырья и продукции и нацелен на развитие отечественного производства за счет максимального использования резервов местных ресурсов, способных к импортозамещающим технологиям. Кроме этого, рост уровня заболеваемости из-за экологической напряженности, стрессов и других причин требует создания продуктов с заданным соотношением пищевых нутриентов, обогащенных биологически активными веществами, а МРС является источником биологически ценных веществ. В проекте также предусмотрен выпуск обогащенных продуктов МРС для профилактики наиболее распространенных микроэлементозов, гипо- и авитаминозов, повышающих защитные функции организма.

Внедрение ассортимента продуктов пищевого назначения из продуктов разделки МРС позволит предприятию выйти на рынок сырья, как производителей продуктов, корректирующих и поддерживающих здоровье человека, так и влияющих на качество откорма сельскохозяйственных животных и птицы, а, следовательно, качество получаемого сырья.

К преимуществам разработанных пищевых продуктов можно отнести их невысокую цену.

Внедрение данного проекта будет способствовать увеличению объемов производства и переработки продуктов МРС в полноценные продукты питания и кормопродукты, доступные разным социальным слоям населения, увеличению прибыли на предприятии, использованию свободных мощностей, а также пополнению регионального бюджета за счет дополнительных налоговых поступлений. Эти мероприятия позволят предприятию занять свою нишу на региональном конкурентном рынке, обеспечив повышение его конкурентоспособности и эффективности деятельности за счет снижения себестоимости и полноты использования в основном производстве всех продуктов разделки МРС. Весьма существенен ожидаемый социальный эффект, достигнутый за счет улучшения структуры и качества питания, поддержания здоровья населения и расширения ассортимента кормовых и технических продуктов.

Компания располагается на территории предприятия ОАО «Сагуновский мясокомбинат», расположенного по адресу Воронежская область, Подгоренский район. Интересы компании распространяются на территорию Воронежской, Курской, Белгородской, Липецкой, Ростовской и Волгоградской областей. Целью компании является завоевание доли рынка, которая составит 20 % от общего объема продаж рынка МРС.

Компания будет осуществлять прямые продажи в Воронежской области, и через дистрибьюторов в остальных направлениях.

Стоимость дистрибуции складывается из расходов на логистику, отдел продаж, трейд-маркетинг, расходов на продажу.

Стоимость линии, устанавливаемой в здание ориентировочно – 10 млн рублей.

Условия оплаты: 60% – предоплата; 35% – по факту готовности завода к отгрузке; 5% – после ввода в эксплуатацию, получения санитарно-эпидемиологического заключения на производство и продукцию.

Создание вертикально – интегрированного комплекса планируется в 2018 году. Обобщенные технико-экономические показатели проектируемого производства по выращиванию и глубокой переработке продукции овцеводства и козоводства с максимальным выходом полезной продукции и мясопродуктов на базе вертикально-интегрированного комплекса показывают, что объемы производства фермы МРС ориентировочно будут составлять 108 тыс. т., а объемы производства мясопродуктов 55 тыс. т. Себестоимость продукции и мясопродуктов вертикально-интегрированного комплекса составит 591300 тыс. р. и 266731 тыс. р. соответственно.

Предполагается получить прибыль до налогообложения мясопродуктов из МРС в размере 80019 тыс. р. (рисунок 1). Срок окупаемости проектируемого производства составит 2 года. Стоимость молочной линии, устанавливаемой в здание ориентировочно – 2,8 млн р.

В качестве внедрения продуктовой диверсификации нами предлагается разработка мясных замороженных полуфабрикатов из козьего мяса с добавлением пшеничной клетчатки витаминизированных, предназначенных для реализации населению через предприятия розничной торговли и сеть общественного питания в замороженном виде и употребления их в пищу после доведения до полной кулинарной готовности на предприятиях общественного питания или в домашних условиях.

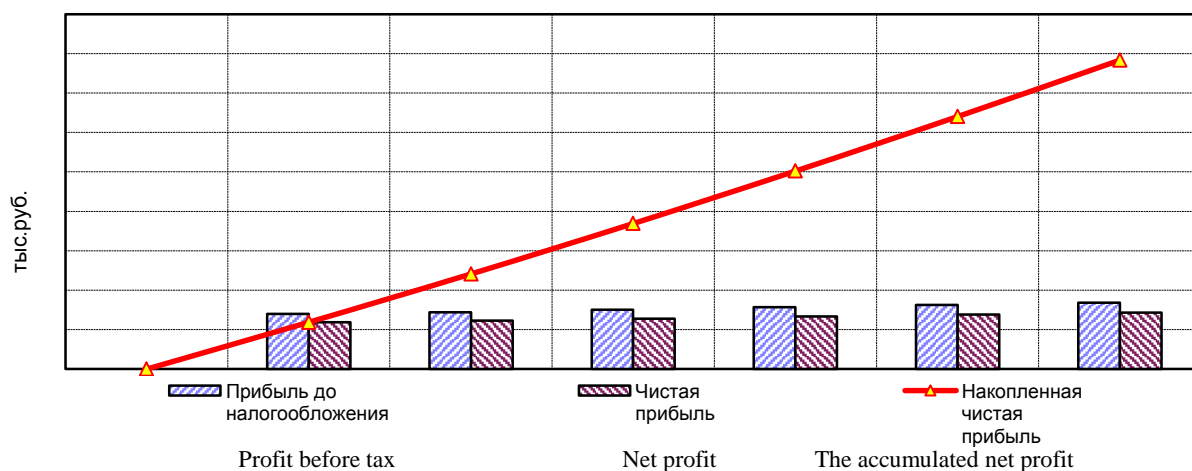


Рисунок 1. Динамика прибыли до налогообложения

Figure 1. Dynamics of net profit before tax

Для придания продукции высоких потребительских свойств и стабильного качества в полуфабрикаты добавляли витацель WF 200. Обогащенные пищевыми волокнами мясопродукты способствуют улучшению состоянию здоровья благодаря позитивному физиологическому воздействию на процессы, связанные с функционированием желудочно-кишечного тракта. При этом наряду с обогащением мясных полуфабрикатов пищевыми волокнами решается технологическая задача формирования необходимой консистенции и улучшения функциональных свойств мясных изделий. Изобретение нового вида шницеля позволит расширить ассортимент мясной продукции и использовать сырье, ранее не применявшееся в производстве замороженных полуфабрикатов.

Витацель – полностью натуральный продукт, обладающий высокой влаго- и жиросвязывающей способностью.

Разработанный продукт предназначен для питания всех групп населения, позволит восполнить дефицит полноценного белка, эссенциальных жирных кислот, жирорастворимых витаминов. Полуфабрикаты из козьего мяса с добавлением витацели имеют приятный вкус, внешний вид и цвет на разрезе, нежную и сочную консистенцию.

Мясные замороженные полуфабрикаты из козьего мяса с витацелью марки WF 200, не имеют аналогов на рынке, следовательно, будут обладать высокой конкурентоспособностью. При этом продукт обладает привлекательным внешним видом и приятным вкусом и ароматным запахом, поэтому при хорошей рекламе потребитель будет приобретать данный вид продукта.

Основными потребителями замороженных полуфабрикатов являются в основном студенты и рабочие в возрасте 18 – 39 лет. В большинстве случаев они обосновывают свой выбор недостатком времени на приготовление блюд из свежего мяса.

Так как разработанный шницель является новым видом продукта для покупателей, то целесообразно для привлечения покупателей проводить дегустации. Поскольку проведение дегустаций оказывает положительное воздействие на узнаваемость товара и отношение к нему потенциального покупателя, вероятность совершения первой покупки многократно повышается.

Расчёт годового объёма производства продукции представлен в таблице 1. Результаты всех расчетов (калькуляция себестоимости продукции) представлены в таблице 2.

Установим объём производства, при котором предприятие окупит свои затраты и начнёт работать с прибылью. Результаты расчетов представлены в таблице 3.

Таблица 1.

Расчёт годового объёма производства продукции в натуральном выражении

Table 1.

The calculation of the annual volume of production in natural expression

Наименование продукции Name	Объем переработки сырья в смену, т The volume of processed raw material per shift	Количество смен работы в год, Т _{эф} The number of shifts of operation per year	Годовой объем производства, т The annual production	Структура ассортимента, % The structure of the assortment
Шницель «Нежность» Schnitzel «Nezhnost'»	1	260	260	100

Таблица 2.

Калькуляция себестоимости продукции

Table 2.

The cost of production

Калькуляционные статьи затрат Calculation	Мясные полуфабрикаты Meat products			
	Шницель «Нежность»		Шницель традиционный	
	Затраты на годовой объем производства, тыс. р The cost of the annual production	Затраты на 1 т, тыс. р The cost of 1 ton	Затраты на годовой объем производства, тыс. р The cost of the annual production	Затраты на 1 т, тыс. р The cost of 1 ton
1	2	3	4	5
1. Сырье и основные материалы за вычетом отходов Raw materials and basic materials, less waste	41343,60	159,01	42123,6	162,01
2. Транспортно-заготовительные расходы Transportation and procurement costs	4134,36	15,9	4212,36	16,2
3. Вспомогательные материалы Auxiliary materials	263,90	1,01	263,90	1,01

1	2	3	4	5
4. Топливо и энергия на технологические цели Fuel and energy for technological purposes	717,25	2,75	717,25	2,75
5. Основная и дополнительная заработная плата производственных рабочих Basic and additional wages of production workers	2180,4	8,38	2180,4	8,38
6. Страховые взносы во внебюджетные фонды Insurance contributions to extrabudgetary funds	654,12	2,51	654,12	2,51
7. Расходы на подготовку и освоение производства The costs of preparation and mastering of production	45,78	0,17	45,78	0,17
8. Общезаводские расходы Works General expenses	2326,28	8,90	2315,55	8,90
9. Прочие производственные расходы Other production costs	257,01	0,98	262,56	1,10
10. Производственная себестоимость The production cost	51658,79	198,69	52775,52	202,98
11. Внепроизводственные расходы Non-manufacturing costs	774,88	2,98	791,63	3,05
12. Полная себестоимость The total cost	52433,67	201,66	53567,5	206,03

Таблица 3.

Показатели для определения безубыточного объема производства

Table 3.

Indicators to determine break-even volume production

Показатель Index	Единица измерения	Величина показателя Value	
		Шницель «Нежность»	Шницель традиционный
Товарная продукция Commercial products	тыс. р.	60821,80	61066,20
Себестоимость продукции Cost of goods	тыс. р.	52431,60	53567,80
Переменные издержки Variable costs	тыс. р.	41945,28	42854,24
Удельные переменные издержки на 1 т продукции Unit variable costs per 1 ton of product	тыс. р./т	161,33	164,82
Постоянные расходы Fixed costs	тыс. р.	10486,32	10713,56
Цена за 1 т продукции Price for 1 ton of product	тыс. р./т	233,93	234,87

Безубыточный объем производства для шницеля «Нежность» составил: $Q_6 = 144,44$ т.

Безубыточный объем производства для шницеля традиционного составил: $Q_6 = 152,94$ т.

Чистая прибыль предприятия распределяется на создание фонда дивидендов, а также

на повышение технического уровня реконструируемых предприятий или на погашение кредитов банка.

Основные экономические показатели выпуска продукции представлены в таблице 4.

Таблица 4.

Основные экономические показатели выпуска продукции

Table 4.

Main economic indicators of production

Наименование продукции Name	Стоимость товарной продукции, тыс. р. The cost of commercial products	Себестоимость товарной продукции, тыс. р. The cost of marketable products	Прибыль, тыс. р. (гр. 2 – гр. 3) Profit, thousand RUR	Затраты на 1 р. товарной продукции, р. The cost of 1 RUR of commercial products
Шницель «Нежность» Schnitzel «Nezhnost'»	60821,80	52431,60	8390,2	0,86
Шницель традиционный Schnitzel Traditsionnyi	61066,2	53567,5	7498,7	0,88

Производство данного объема продукции является безубыточным. Выручка от реализации продукции полностью покрывает все издержки. Производство продукции эффективно. В результате расчетов установлено, что расчетная годовая прибыль от производства 1 т. полуфабрикатов в смену 8390,20 тыс. р., уровень рентабельности 16%. Масса упаковки полуфабрикатов 1 кг (в упаковке 10 шницелей). Цена за упаковку 252,87 р. Цена на традиционные мясные полуфабрикаты составила 257,33 р., что несколько ниже разработанных, так как при производстве шницеля

«Нежность» ценное мясное сырье (козье мясо) заменяется на более дешевую пшеничную клетчатку. Кроме более низкой цены, разработанные полуфабрикаты имеют функциональную направленность и высокие органолептические показатели. Таким образом, можно предположить, что шницель «Нежность» будет пользоваться спросом у покупателей.

Основные технико-экономические показатели выпуска продукции представлены в таблице 5.

Основные технико-экономические показатели выпуска продукции

Table 5.

The main technical and economic indicators of production

Показатель Index	Значение показателя Value	
	Шницель «Нежность»	Шницель традиционный
Годовая выработка в натуральном выражении, т Annual output in real terms	260,00	260,00
Безубыточный объем производства, т Break-even volume of production	144,44	152,94
Товарная продукция, тыс. р. Commodity products	60821,80	61066,20
Полная себестоимость товарной продукции, тыс. р. Total cost of marketable products	52431,60	53567,50
Затраты на 1 р. товарной продукции, р. The cost of 1 RUR of commercial products	0,86	0,88
Валовая прибыль, тыс. р. Gross profit, thousand rubles	8390,20	7498,70
Чистая прибыль, тыс. р. Net profit, thousand rubles	6712,20	5998,96
Рентабельность продукции, % Product profitability, %	16,00	14,00
Среднесписочная численность работающих, чел. The average headcount, person	23	23
Годовой фонд заработной платы всех работающих, тыс. р. Annual payroll of all employees	4774,75	4774,75
Цена оптово-отпускная, р. за 1 кг Wholesale price-release, RUR for 1 kg	257,33	258,35

Заключение

Стабилизация и развитие мясной промышленности, повышение эффективности его работы в немалой степени зависят от его диверсификации, структурных преобразований путем реформирования и дальнейшего совершенствования вертикально-интегрированных компаний. Поэтому особую актуальность в настоящее время приобрела проблема вертикальной интеграции и совершенствования структуры мясоперерабатывающих предприятий

путем образования вертикально-интегрированных структур, объединяющих в единое целое всю технологическую цепочку. Диверсификация позволяет закрепить хозяйственные связи, усилить стимулы для получения наиболее эффективного конечного результата, сконцентрировать ресурсы по наиболее эффективным направлениям экономической и технологической технической политики, решать отдельные задачи использования производственной и социальной инфраструктуры.

ЛИТЕРАТУРА

- 1 Сироткина Н.В., Рублевская А.А. Механизм формирования эффективных интегрированных структур в АПК // Вестник Тихоокеанского государственного университета. 2012. № 1. С. 221–230.
- 2 Сироткина Н.В., Рублевская А.А. Формирование и функционирование интегрированных хозяйственных образований пищевой промышленности. Воронеж, 2012. 260 с.
- 3 Сироткина Н.В., Стукало О.Г. Формирование и развитие индустрии продовольствия региона: факторы, предпосылки, механизмы, перспективы // Дельта науки. 2015. № 2. С. 89–93.
- 4 Булгакова И.Н., Вертакова Ю.В. Использование теории игр при управлении территориальным развитием (на примере оценки эффективности интегрированных структур) // Известия Санкт-Петербургского государственного экономического университета. 2017. № 2 (104). С. 61–67.
- 5 Баутин В.М., Филатова М.В., Стукало О.Г. Формирование и развитие индустрии продовольствия

региона: факторы, предпосылки, механизмы, перспективы // ФЭС: Финансы. Экономика. Стратегия. 2015. № 9. С. 37–39.

6 Стукало О.Г., Сироткина Н.В. Сетевое взаимодействие субъектов региональной экономики (на примере продовольственного сектора экономики региона). Воронеж: ВГПУ, 2016. 264 с.

7 Стукало О.Г., Устюгова И.Е., Негороженко Ю.В. Совершенствование продовольственной безопасности на основе интеграционных процессов в агропромышленном комплексе региона // Вестник ВГУИТ. 2016. № 4.

8 Богомолова И.П., Стукало О.Г., Устюгова И.Е. Методические подходы к оценке эффективности функционирования интеграционных формирований // Вестник ВГУИТ. 2014. № 1.

9 Стукало О.Г., Устюгова И.Е., Негороженко Ю.В. Совершенствование продовольственной безопасности на основе интеграционных процессов в агропромышленном комплексе региона // Вестник ВГУИТ. 2016. № 4.

REFERENCES

- 1 Sirotkina N.V., Sirotkina A.A. Mechanism of formation of the effective integrated structures in agriculture. *Vestnik Tikhookeanskogo universiteta*. [Bulletin of Pacific state University] 2012. no. 1. pp. 221–230. (in Russian)
- 2 Sirotkina N.V., Sirotkina A.A. Formirovanie i funktsionirovanie integrirovannykh sbrazovaniy [Formation and function operation of the integrated economic entities of the food industry] Voronezh, 2012. 260 p. (in Russian)
- 3 Sirotkina N.V., Stukalo O.G. Formation and development of food industry of the region: factors, prerequisites, mechanisms and perspectives. *Del'ta nauki* [Delta science] 2015. no. 2. pp. 89–93. (in Russian)
- 4 Bulgakova I.N., Vertakova Y.V. The use of game theory in managing territorial development (for example, evaluation of efficiency of integrated structures). *Izvestiya SpBGEU* [Proceedings of Saint-Petersburg state University of Economics] 2017. no. 2 (104). pp. 61–67.
- 5 Bautin V.M., Filatova M.V., Stukalo O.G. Formation and development of food industry of the region: the factors prerequisite, mechanisms, prospects. *Finansy. Ekonomika. Strategiya* [FES: Finance. Economy. Strategy] 2015. no. 9. pp. 37–39. (in Russian)
- 6 Stukalo O.G., Sirotkina N.V. Network interaction of subjects of regional economy (on the example of the food sector of the region). Voronezh, VGPU, 2016. 264 p. (in Russian).
- 7 Stukalo O.G., Ustyugova I.E., Negorozhenko Yu.V. Improving food security on the basis of integration processes in the agroindustrial complex of the region. *Vestnik VGUIT*. [Proceedings of VSUET] 2016. no. 4. (in Russian)
- 8 Bogomolova I.P., Stukalo O.G., Ustyugova I.E. Methodological approaches to the assessment of efficiency of integration of the form. *Vestnik VGUIT*. [Proceedings of VSUET] 2014. no. 1. (in Russian)
- 9 Stukalo O.G., Ustyugova I.E., Negorozhenko Yu.V. Improving the proven-na-based security integration processes in the agroindustrial complex of the region. *Vestnik VGUIT*. [Proceedings of VSUET] 2016. no. 4 (in Russian)

СВЕДЕНИЯ ОБ АВТОРАХ

Ирина Е. Устюгова ст. преподаватель, кафедра управления, организации производства и отраслевой экономики, Воронежский государственный университет инженерных технологий, пр-т Революции, 19, г. Воронеж, 394036, Россия, ystugova@yandex.ru

КРИТЕРИЙ АВТОРСТВА

Ирина Е. Устюгова Полностью подготовила рукопись и несет ответственность за плагиат

КОНФЛИКТ ИНТЕРЕСОВ

Авторы заявляют об отсутствии конфликта интересов.

ПОСТУПИЛА 26.10.2017

ПРИНЯТА В ПЕЧАТЬ 21.11.2017

INFORMATION ABOUT AUTHORS

Irina E. Ustyugova senior lecturer, management, production organization and branch economy department, Voronezh state university of engineering technologies, Revolution Av., 19 Voronezh, 394036, Russia, ystugova@yandex.ru

CONTRIBUTION

Irina E. Ustyugova Fully prepared the manuscript and is responsible for plagiarism

CONFLICT OF INTEREST

The authors declare no conflict of interest.

RECEIVED 10.26.2017

ACCEPTED 11.21.2017