

2.3. ПРОМИСЛОВІСТЬ

2.3.1. Харчова промисловість

Харчова промисловість є однією з важливих галузей господарського комплексу регіону.

У господарському комплексі області, виходячи із забезпечення раціонального використання її природного, виробничого, науково-технічного, інтелектуального потенціалу та вигідного геополітичного розташування, харчова і переробна промисловість відіграють визначну структуроформуючу функцію і є провідними галузями, які повинні не лише задовольнити потреби населення регіону в продовольстві, а й бути важливим джерелом формування бюджету області. Харчову і переробну промисловість області представляють понад 200 підприємств різних форм власності, як державної, так і приватної та змішаної. На харчову промисловість припадає 43,6 % вартості всієї виробленої промислової продукції області, хоча у середині 1990-х років її частка сягала 56 % [7; 8].

У кінці минулого століття провідне місце у харчовій промисловості займала цукрова промисловість. Працювали заводи Чортківський (у селищі міського типу Заводському), у містах Кременці, Хоросткові, Тернополі, Збаражі, Борщові, Тернополі, Бучачі, Ланівцях, селищі міського типу Козовій. Добре була розвинена молочна й маслосироробна (Тернопіль, Бережани, Борщів, Заліщики, Кременець), м'ясна (Тернопільський у Великій Березовці і Чортківський м'ясокомбінати), плодоовочевоконсервна (Тернопіль, Заліщики, Бережани, селища міського типу Мельниця-Подільська і Скала-Подільська), тютюново-махоркова (Монастирицьк, Борщів, Кременець).

Розпад колишнього СРСР призвів до докорінної перебудови галузевої структури харчової промисловості. Якщо у минулому провідною була цукрова промисловість, то за останні 5-7 років на перший план вийшли галузі молокопереробна, спиртова, лікєро-горілчана, кондитерська.

У 1997 році на харчову промисловість припадало 55,8 % всієї валової продукції промисловості. Область виробляла 35 тисяч тонн цукру за добу, 169 тонн м'яса в зміну, 50 тонн масла в зміну, 108 мільйонів умовних банок плодоовочевих консервів, 6,6 млн. декалітрів спирту [23, с.12].

Флагманами м'ясопереробної промисловості були Тернопільський і Чортківський м'ясокомбінати (м'ясо і субпродукти, ковбасні вироби, жир харчовий, м'ясні консерви), ВО Молочної промисловості (масло вершкове, сири жирні, цільномолочна продукція, казеїн), Облспоживспілка (мінеральна вода, макаронні вироби, м'ясо, м'ясні субпродукти, ковбасні вироби, м'ясні консерви, плодоовочеві консерви, кондитерські вироби, безалкогольні напої, вино плодово-ягідне, олія, оцет), КП «Пролісок» із Ланівців (масло вершкове, цільномолочна продукція, казеїн), Терєбовлянський завод сухого знежиреного молока (сухе знежирене молоко, масло вершкове, цільномолочна продукція), Заліщицький маслозавод (масло вершкове, цільномолочна продукція, казеїн), ОВКФ «Харчопром» (Тернопіль, консерви плодоовочеві, кондвироби, безалкогольні напої, м'ясні консерви, горілчані вироби, плодово-ягідне вино), Заліщицький консервний завод (плодоовочеві консерви,

м'ясні консерви, дитяче харчування), Бережанський овочесушильний завод (плодоовочеві консерви, сухофрукти, сушені овочі), ВАТ Тернопільська кондитерська фабрика (кондвироби), Чортківська кондитерська фабрика, ВАТ Колиндянський концентратно-дріжджовий завод (харчові концентрати, дріжджі, прянощі), Чортківський горілчаний завод, ВО «Тернопільспирт» (спирт етиловий із харчової сировини, горілчані вироби, майонез, мінеральні води, соки концентровані, плодоовочеві консерви) – Хоростківський – спирт етиловий, дріжджі хлібопекарські, мінеральні води, безалкогольні напої, вуглекислота, лікери, одеколон), асоціація «Тернопільцукор» (цукор-пісок і меляса), Пробіжанський завод крохмалопродуктів (крохмал), ВАТ «Опілля» (пиво), АТ «Бровар» (пиво), ВАТ «Левада» (Збараж, пиво), Завод продтоварів (Тернопіль, горілчані вироби), Борщівський тютюновий завод (ферментаційний тютюн), ВАТ «Монастириський тютюново-ферментаційний комбінат» (цигарки, тютюн ферментаційний, сигарети), ВАТ «Кременецький тютюновий завод» (тютюн ферментаційний), ВАТ «Ягільницький тютюновий завод» (тютюн ферментаційний), ВО елеваторної та зернопереробної промисловості (борошно і крупи), Тернопільське хлібооб'єднання (кондвироби, макаронні вироби, хлібобулочні вироби). Бережанська макаронна фабрика (макаронні вироби), МП «Стефані» (ковбасні вироби, м'ясопродукти) [23, с. 12-22].

Харчова промисловість умовно поділяється на дві групи: 1) група, підприємства якої переробляють продукцію рослинництва (сюди належать борошномельно-круп'яна, пивоварна, цукрова, спиртова, овочеконсервна, виробництво харчових концентратів, комбікормова) і 2) група, підприємства, якої переробляють переважно продукцію тваринництва (м'ясна, молочна). Особливу групу складають підприємства, які виробляють мінеральну воду, безалкогольні напої, соки, оцет.

У харчовій промисловості Тернопільської області виокремлюють борошномельно-круп'яну, хлібопекарську й кондитерську, цукрову, спиртову, тютюново-ферментаційну, молокопереробну, м'ясопереробну промисловість, а також виробництво безалкогольних напоїв.

Борошномельно-круп'яна промисловість – одна з найважливіших галузей харчової промисловості, яка переробляє зерно на борошно і крупу на борошномельних підприємствах за допомогою вітрової, водяної, парової та іншої енергії. Опирається на багату сировинну зону і охоплює практично всю область. Її продуктами є борошно, крупи. Як правило, підприємства, які виробляють дану продукцію, мають свою власну мережу магазинів.

Млинарство відоме в Україні з часів неоліту, коли для розмелювання зерна на борошно й отримання круп використовували зернотерки. Жорна на наших землях відомі від римської доби. Про млини згадується у першому зводі законів – “Руській правді” [13, с. 539-540].

Перша документальна згадка про водяні млини в Галичині датується грамотою князя Ю. Болеслава від 1339 року, але до кінця 16 століття млинів майже не було, борошно мололи на жорнах (крім ручних, використовували більші, що приводилися в рух обертовою силою коней або волів). Від 16 століття відомі вітряні млини (найпоширеніші були на Волині, у тому числі на території сучасної Тернопільської області).

Млинарство як ремесло, як галузь, було монополією тільки шляхти. Щоб змолоти збіжжя, піддані платили панові висотку платню, або молотили вдома на

жорнах. Млини нерідко використовували для інших потреб: валяння сукна, пиляння деревини, виробництва паперу, пороху. При будівництві водяних млинів, щоб регулювати водостік, зводили греблі. Гатили їх переважно на малих і середніх річках, повністю перекиваючи їх, щоб потужний тиск води сприяв ритмічній роботі лопаткових коліс.

На території Тернопільської області великий млинарський промисел почав розвиватися у 1880-х роках. Зі зростанням споживчої кооперації, виникненням споживчих центрів, прокладанням залізниць почала швидко розвиватися промисловість, особливо переробка сільськогосподарської сировини. У борошномельне виробництво як основну галузь промисловості краю вкладалися великі іноземні капітали. Застосовували винаходи, технічні удосконалення машин і механізмів, що були раніше запроваджені на зернопереробних підприємствах західної Європи. Під кінець 19 століття в краї не залишилося вітряних млинів, їх місце, поряд із водяними, займали парові та водо-парові.

З 1838 року почав функціонувати турбінний млин у Бережанському повіті, згодом був збудований великий паровий млин у Тернополі. У 1881 році в Тернополі діяли 5 млинів: найвідоміший з них – паровий млин Я. Галла та водяний млин С. Амаранта [13].

У 1930-х роках в Тернопільському воєводстві на території тодішньої Польщі було близько 750 переважно водяних млинів на річках Золота Липа, Нічлава, Збруч, Коропець, Стрипа, Серет, які конкурували між собою. Зокрема, на Нічлаві протягом 20 км діяло 5 млинів. У великих млинах застосовували двигуни внутрішнього згорання, тому мололи збіжжя з інших воєводств і експортували зерно та борошно за межі краю. Потужність млинів залишалася невисокою. Найбільші з них переробляли 20-30 тисяч корців зерна (корець = 98 кг). Технічний прогрес витіснив згадані млини, більшість із них припинила діяльність; що, що продовжували працювати, перейшли на споживання електроенергії і використовують переважно для місцевих потреб.

Сучасні підприємства борошномельно-круп'яної промисловості розміщуються у великих містах – обласному й районних центрах із залізничним сполученням (орієнтуються на споживача готової продукції, особливо виробництво борошна), або поблизу головних автошляхів, якими підвозиться зерно і вивозиться готова продукція.

Динаміка виробництва борошна та круп в Тернопільській області показана в таблицях 2.4, 2.5.

Таблиця 2.4.

Динаміка виробництва борошна і круп в Тернопільській області*

Вид продукції	Роки								
	1990	1995	2000	2005	2010	2011	2012	2013	2014
Борошно, тис. т	215,9	169,7	125,6	74,2	67,0	63,7	59,3	60,0	62,8
Крупи, т	6,7	9,3	8,9	6,8	7,9	6,6	8,3	7,5	8,2

* За даними Головного управління статистики у Тернопільській області [19]

Борошно і крупи в Тернополі виробляє ряд підприємств, серед яких ТОВ “Екор Тз”. Це сучасне переробне підприємство, що динамічно розвивається та має у своєму арсеналі стабільну сировинну базу, сучасні цехи, укомплектовані високо-

технічним обладнанням. Виробляє гречану крупу. Гречана лузга використовується для опалення приміщень. Готова продукція реалізується у неспеціалізованих магазинах продовольчого асортименту та експортується в Сербію.

Таблиця 2.5

Виробництво борошна і круп в Тернопільській області на одну особу*

Вид продукції	Роки			
	2011	2012	2013	2014
Борошно, тис. т	59,0	55,1	55,9	56,0
Крупи, т	6,1	7,7	7,0	7,6

* За даними Головного управління статистики у Тернопільській області [19]

ПП “Захід Хліб Збут 2002” – один із провідних в області виробників борошна і борошняних виробів. Виробляють борошно вищого гатунку. Компанія успішно реалізує свою продукцію в багатьох областях України. На підприємстві встановлено устаткування швейцарського виробництва “Buler” із системами постійного стеження за заданими технологічними характеристиками вихідної продукції. При цьому враховуються індивідуальні замовлення клієнтів на якість продукції (хлібо-булочні вироби, вафлі тощо). Борошно різниться за вмістом клейковини, показниками ІДК, числом падіння. Підприємство збуває готову продукцію ПАТ “Концерн Хлібопром” (Львівські хлібзаводи №1, 2 і 5, Рівненський хлібзавод, Калуський хлібзавод, Самбірський хлібзавод), ПАТ “Львівська кондитерська фабрика “Світоч”, ТОВ “Кондитерська фабрика “Ярич”, ТОВ “АШАН Україна ГІПЕРМАРКЕТ”, ТОВ “Хлібодар”, ТОВ “Сарненський хлібзавод” (ТМ “Рум’нець”), ВАТ “Холдингова компанія “Хлібні інвертиції” (ТОВ “Продовольча компанія “Заграва-Луцьк”, макаронна фабрика ТМ “Макарелла”, ВАТ “Хліб ” – Луцький хлібозавод, ВАТ “Цар Хліб” із Севастополя, ВАТ “Чернівецький хлібокомбінат”, ТОВ “СТІОМІ-Холдінг” – Хмельницький хлібокомбінат, ТОВ “Українські макарони” – макаронна фабрика ТМ “Тая”, корпорація “Агропродсервіс” – один із найбільших агрохолдінгів України, ПАТ “Поліссяхліб” – Рівненський хлібозавод, ТОВ “Галичина-Ласунка” – виробники морозива “Ласунка”, ТОВ “Тернопільхлібпром” – Тернопільський хлібозавод, ПП “Моноліт” із Тернополя, ПП “Бекерай” з Кременця, ТОВ “Фоззі-Фуд” – мережа супермаркетів “Сільпо”, ТОВ “Гал-Агропром” з Івано-Франківська, ТОВ “Хліб Жмеринщини” із Вінниці, ТОВ “Хмельничанка”, ТОВ “Розважальний Центр “Подолани” із Тернополя, ТОВ “Тернопільські ласощі”, ТОВ “Маркон»” із Чернівців, Торгово-роздрібне об’єднання Бережанського РайСТ, Госпрозрахунковий відокремлений підрозділ “Троградське харчування” Терехівського РайСТ, ПСП “Маркет-Теко” Чортківського РайСТ.

Публічне акціонерне товариство “Державна продовольчо-зернова корпорація України “Тернопільський комбінат хлібопродуктів” – велике зернопереробне підприємство, яке доопрацьовує сировину і займається фасуванням продукції. Засноване у 1939 році як “Заготзерно”, у травні 1945 року перейменоване на реалізаційну базу хлібопродуктів. До 60-х років ХХ століття забезпечувало всю Тернопільську область борошном, крупами та комбікормами та відвантажувало зерно у всі регіони тодішнього СРСР. Усі операції із зерном перебували під контролем КППС та КДБ.

У 1981 році підприємство перейменоване у Тернопільський завод хлібопродуктів. У 1998 році на базі Тернопільського заводу хлібопродуктів створено дочірнє підприємство ДАК “Хліб України”.

Зараз підприємство виробляє борошно та крупи пшеничні, борошно кукурудзяне, пшоно, крупу манну, реалізує висівки, займається оптовою торгівлею зерном, насінням, кормами для тварин, роздрібною торгівлею хлібом, хлібобулочними та кондитерськими виробами.

У Чорткові діє ДП “Чортківський КХП” Держкомрезерву України. Підприємство утворене ще у 1934 році з млина потужність до 10 тонн сортового помолу. Після ряду реконструкцій у 1976 році потужність підприємства зросла до 150 тонн на добу, вантажообіг хлібоприймальної мережі зріс з 80 тисяч тонн до 130 тисяч тонн на рік. У 1998 році підприємство підпорядковане Держкомрезерву. Зараз підприємство – це млин з переробки зерна на трьохсортове борошно потужністю 150 тонн за добу з відбором крупи манної. Заготівельна база з повністю механізованим зерноскладським господарством на 26,8 тисяч тонн зерна. За добу підприємство здатне прийняти до 1000 тонн зерна залізничним транспортом і 2 500 тонн автомобільним і відвантажити до 600 тонн залізничним транспортом і до 1000 тонн автотранспортом.

На підприємстві працює до 140 осіб. Виробляє крупи із твердої пшениці (у тому числі крупку), крупи із звичайної пшениці, висівки та відходи кукурудзяні, пшеничне борошно. Продукція підприємства реалізується як в межах Тернопільської області, так і за її межами.

У Бережанах функціонує дочірнє підприємство ЗАТ “Українська енергетична група” “Бережаниагропродукт”, яка виробляє крупи ячмінні ячні, а також займається вирощуванням зернових та технічних культур.

У Борщівському районі виробництвом борошна та круп займається виробничо-торгова фірма “Сові” (село Гермаківка).

У Бучачі дану галузь представляє ТОВ “Бучачагрохлібпром”, засноване у 2004 році. Хоча основним видом діяльності підприємства є сільськогосподарське виробництво, ТОВ “Бучачагрохлібпром” переробляє зернові культури, реалізує крупи, пшеничне та житнє борошно, олію, а також є одним із основних виробників та реалізаторів базового та сертифікованого насіння озимої та ярої пшениці, озимого та ярого ячменю, озимого та ярого ріпаку, гречки, сочевиці та гірчиці. Підприємство надає послуги із зберігання та відвантажування зерна. Потужності елеватора – 24 тисячі тонн. Загальна потужність зі зберігання зерна на підприємстві – 100 тисяч тонн.

У Заліщицькому районі працює сільськогосподарський багатофункціональний кооператив “Ратай”, який виробляє крупи із пшениці, у тому числі твердої, пшоно шліфоване, крупи ячмінні перлові, крупи, які швидко розварюються.

У Збаразькому районі виробництвом борошна і круп займається корпорація “Збаразький комбінат хлібопродуктів”, ТОВ “Скіфія” та ТОВ “Тріумф”. Вони укладають договори на закупівля та зберігання усіх видів зернових та олійних культур, надає послуги із доведення їх до діючих стандартів. Щодоби підприємство здатне приймати до 4000 тонн однотипного зерна і до 3500 тонн різнотипного. Загальна потужність комбінату сягає 65 тисяч тонн. Підприємство успішно спів-

працює із десятками країн Європи, Азії та Африки, формує партії зерна для реалізації в Україні та за її межами.

Виробляє борошно вищого та першого гатунку. Експортує продукцію в Польщу та Словаччину. Займається оптовою торгівлею зерном, насінням та кормами для тварин.

У Збаразькому районі виробництвом борошна займається комунальне підприємство “Надія” (село Коханівка).

У Монастириському районі підприємством з виробництва борошна і круп є ТОВ “Лінос” (село Завадівка), у Підволочиському – ТОВ “Скала-Дар” (Скалат; виробляє пшеничне борошно під торговою маркою “Аміна”, житнє борошно, корми для тварин), ТОВ “Надзруччя Млин” (Підволочиськ; виробляє пшеничні крупи, у тому числі із твердої пшениці, борошно, крупи швидкого приготування), у Підгаєцькому – ТОВ “Моноліт” (Підгайці), у Терехівському – ТОВ аграрного підприємства “Колос-2” (Терехівля; сертифікований елеватор, який дозволяє зберігати, очищувати, сушити і готувати зернові та олійні культури до використання) та ТОВ “Дружба-Сервіс” (Кобилівка), у Тернопільському – ПП “Виробничо-транспортне підприємство “Харчовик” (Довжанка; виробляє харчові продукти, приготовлені здуттям чи обжарюванням, а також випікає хліб і хлібобулочні вироби), агропромислове приватне підприємство “Перемога” (Довжанка; виробляє пшеничне борошно зернових культур, крупи із пшениці, у тому числі крупку, крупи швидкого приготування, крупи ячні, пшоно шліфоване, суміші для годування худоби), ТОВ “Віконт” (Миролюбівка; виробництво борошна), у Чортківському – ДП “Чортківський комбінат хлібопродуктів” (виробляє борошно та манну крупу).

Хлібопекарська та кондитерська промисловість представлена в Тернопільській області значною кількістю підприємств різної форми власності, підпорядкування й розмірів. Як правило, подібні підприємства є в кожному районі та в містах обласного підпорядкування і розміщені вони більш-менш рівномірно.

Підприємства галузі виробляють хліб, хлібобулочні вироби, кондитерські вироби, а також соки, безалкогольні напої, мінеральні, газовані й підсолоджені води. Окремі з них мають розгалужену мережу торгових закладів, які збувають вироблену продукцію як в межах області, так і в сусідніх областях.

Динаміку виробництва хліба і хлібобулочних виробів показано в таблиці 2.6.

Таблиця 2.6

Динаміка виробництва хліба і хлібобулочних виробів*

Вид продукції	Роки								
	1990	1995	2000	2005	2010	2011	2012	2013	2014
Хліб і хлібобулочні вироби, тис. т	163,9	46,0	20,2	18,8	15,7	15,6	14,4	13,6	12,7

* За даними Головного управління статистики у Тернопільській області [19]

Зменшення виробництва хліба і хлібобулочних виробів пояснюється оптимізацією попиту на дану продукцію і поступовим зменшенням замовлень через зменшення кількості населення. До того, ж значна частина хліба випікається для власного споживання із власної сировини в господарствах селян.

Виробництво окремих видів продукції галузі*

Вид продукції	Роки			
	2011	2012	2013	2014
Хліб і хлібобулочні вироби, т	15 572	14 377	13 620	12 739
Печиво солодке і вафлі, т	1 728	1 416	1 511	1 526
Вироби кондитерські цукрові, в тому числі, білий шоколад, що не містять какао, кг	180	177

* За даними Головного управління статистики у Тернопільській області [19]

Хліб, хлібобулочні та кондитерські вироби виробляють понад 20 офіційно зареєстрованих підприємств. В обласному центрі таких підприємств кілька: ТОВ “Ларс”, ТОВ “ДАРТ”, ПП “Моноліт” (фасоване борошно, реалізація борошна вищого та першого гатунку, офіційний дистриб’ютор ТОВ “Зерносвіт”; крім того, підприємство виробляє сухарі, грінки та аналогічні вироби), але найбільшим є ТОВ “Тернопільхлібпром” (“Тернопільхліб” реалізує продукцію через мережу магазинів “Пані паляниця”, які розміщені в різних частинах Тернополя, у тому числі на всіх вокзалах).

ТОВ “Тернопільхліб”, утворене у 1997 році на базі Тернопільського хлібзаводу № 2 (останнє було збудоване у 1980 році як головне підприємство Тернопільського хлібооб’єднання з потужністю 65 тонн хлібобулочних і 3 тонни кондитерських виробів за добу). У 1980-95 рр. у 5 печах випікалося до 50 тонн хлібобулочних виробів за добу, що дозволяло забезпечити жителів Тернополя і Тернопільського району хлібом і хлібобулочними виробами. У 1986-89 рр. підприємство було реконструйоване, що дозволило збільшити виробництва продукції до 85 тонн за добу. У 2001 і 2003 роках на підприємстві встановлено печі німецького та італійського виробництва. Підприємство виготовляє понад 40 видів хлібобулочних і понад 60 видів кондитерських виробів. Основними постачальниками вировини для ТОВ “Тернопільхліб” є ПП “Захід-хліб-збут” – одне з найбільших підприємств з постачання борошна у Західній Україні, ТОВ “Хмельницьк-Млин”, ТОВ “Вілія-Трейд”. Основними реалізаторами готової продукції товариства є торгова мережа “Пані-Паляниця”, торгова мережа “Фоззі”, торгова мережа “Барвінок”, торгова мережа “Новус”, торгова мережа “Теко”, а також мережа магазинів роздрібної торгівлі у Тернополі й Тернопільському районі [25, стор. 624].

У Чортківі продукцію виробляє і реалізовує ПП “Вершкова долина” і ПАТ “Чортківський хлібзавод”, у Бережанах – ВАТ “Бережанський хлібзавод”, ПП “Флюк”, ТОВ СП “Продсервіс” (крім основної продукції це підприємство виробляє соняшникову олію рафіновану й макаронні вироби і реалізує під торговою маркою “Рідне поле”, а також макуху, фасовану соняшникову олію на експорт, оцет під торговою маркою “Джерела”), у Бучачі – ТОВ “Бучачхлібпром” (це підприємство реалізує ще насіння пшениці та насіння інших сільськогосподарських культур), у Заліщиках – ПП “Андріатика” (виробляє також короваї, торти, кондитерські вироби на замовлення) і ПП “Дністер хутро”, у Залізцях – ПП “Ростоки”, у Кременці – ПП “Бекерай”, у Микулинцях – Микуленецький хлібзавод (виробляє й реалізовує інші харчові продукти), у Терехівці – ТОВ “РМФ” (виробляє також фруктові та овочеві соки, сухарі, печиво, пироги, тістечка тривалого зберігання), у Великих Бірках – ТОВ “Хлібодар плюс”, у Шумській – ПП “Шумськхліб”.

Провідними підприємствами кондитерської промисловості Тернопільської області є Тернопільська і Чортківська кондитерські фабрики та 14 кондитерських цехів; найбільший – при ТЗОВ “Тернопільхлібпром” (до 1,5 тонн продукції за добу). Всі підприємства – недержавної форми власності. У 1999 році на Чортківській кондитерській фабриці вироблялося до 11 тонн готової продукції за добу – шоколадні, карамельні цукерки та різні види печива. Зміна форми власності призвела до зупинки підприємства. У 2002 році пакет акцій викупила Тернопільська кондитерська фабрика “ТерА”. У 2003 році на Чортківській кондитерській фабриці відновлено виробництво шоколадної та карамельної продукції. У 2005 році фабрика випускала до 4 тонн виробів за добу.

У Тернопільській області від 2003 року сформовано потужні кондитерські об'єднання з річним обсягом виробництва до 20 мільйонів гривень.

Готова продукція реалізується в Україні (Донецьк, Дніпропетровськ, Київ, Луганськ, Харків та ряд інших міст, а також експортується в Естонію, Латвію, Німеччину, Польщу, Словаччину, Чехію. Питома вага експорту сягає до 30 % [11, с. 156].

Лідером галузі в кінці минулого століття була Тернопільська кондитерська фабрика, яка діє з 1971 року. На ній встановлено сучасне обладнання імпортного та вітчизняного виробництва для виготовлення зефіру, пряників, вафель, мармеладу й драже.

Підприємство засноване у 1945 році під назвою “Артіль Харчкомбінат”. Тоді до його складу входили кондитерський цех, цех безалкогольних напоїв та три млини – Тернопільський, Ігровецький та Довжанський. У 1953 році до артілі були приєднані інші дві – “Харчопром” і “Промфруктовод” – і утворені нові цехи – з виробництва оцту та вина. У 1963 р. до комбінату був приєднаний завод безалкогольних напоїв, у 1965 році введено в дію цех круп'яних паличок, Провідною стала продукція цеху безалкогольних напоїв. Завод було перейменовано на “Завод безалкогольних напоїв”. Продукцію випускали цехи вафельний, зефірний, кукурудзяних паличок, дражерувальний, круп. У 1971 році підприємство поповнилося новими цехами – кондитерським з випуску пряників, печива, зефіру, а завод перейменовано в “Тернопільський завод продтоварів”. Сучасну назву підприємство отримало у 2000 році.

При зміні форми власності у 1994-97 рр. фабрика зменшила виробництво готової продукції. У 2005 році вироблялося до 10 тонн продукції за добу.

Підприємство виробляє зефір, печиво, пряники, мармелад, вафлі, цукерки (понад 80 найменувань), драже, сушку, східні солодощі (шербет тощо). Крім того, підприємство виробляє хлібобулочні вироби та макаронні вироби [22, с. 156].

У Тернополі діє інше підприємство – СМП “Форум”, яке виробляє торти, короваї, калачі, хліб, батони, вишукані прикраси на торти.

Одним із найсучасніших підприємств галузі стало ПП “Бекерай” (Кременець), яке вважає своїм пріоритетним напрямком роботи виготовлення та продаж замороженої продукції. Підприємство обладнане високотехнологічним устаткуванням, виготовляє широкий асортимент продукції на основі кращих німецьких та вітчизняних технологій. Воно здатне виробити до 6 тисяч одиниць виробів на годину. Застосування морозильних камер дає змогу зберігати продукцію упродовж тривалого часу без втрати смакових якостей. Партнерами підприємства є мережа гіпермаркетів “Рукавичка”, “Metro”, “Агроконтракт”, ТБК “Львівхолод”, “Opera MAR-

КЕТ”, а також мережа супермаркетів “Родина” і “Теко”. Підприємство виготовляє і реалізує понад 20 видів заморожених напівфабрикатів (круасани, плундери, тістечка, сирники, сирні рулетки, булочки прості і з начинкою, рогалики, пиріжки, штруделі, заготовки для піци), кекси, хрусти, пончики, тістечка, трубочки, понад 20 найменувань хліба, біля 30 видів хлібобулочних виробів, 17 видів тортів.

У Підволочиському районі провідним підприємством галузі є ТОВ “Надзруччя Хліб”, яке оснащено високоефективними тунельними німецькими агрегатами для випікання класичного житнього українського хліба (“Український” і “Дарницький”), батонів і подових пшеничних сортів хліба. Хліб та батони, випечені в тунельних печах, мають характерні смакові якості, відповідають високим стандартам. Для випікання здоби, булочок, калачів на підприємстві використовують сучасні німецькі печі типу “Вінклер”, “Матадор” і “Рототерм”. Підприємство застосовує високопрацеемке опарне приготування тіста, але, при цьому, зберігає натуральний смак хліба. Для випікання хліба застосовується сучасне німецьке обладнання, що найкраще забезпечує усі режиму випікання хліба. Підприємство випускає понад 50 найменувань продукції, що відомі під торговою маркою “Лис Микита”: хлібобулочні вироби, здобні сухарі, сухарики до пива.

Одним із найбільших в області та Україні виробником вафельної продукції є чортківське ТОВ “Ваврик і Ко”, яке з 1993 року спеціалізується на виготовленні й реалізації високоякісної вафельної групи товарів: сухих вафельних рулетиків, вафельних рулетиків у шоколаді, трубочок, ріжків для морозива, вафельних тарілочок. Крім того, підприємство виробляє морозиво, сухарі, печиво, пироги і тістечка тривалого зберігання. Продукція відзначається високою якістю, чудовим дизайном, приємними смаковими властивостями, низькою калорійністю. Висока якість продукції дає можливість перевозити її на далекі відстані без суттєвих втрат. Підприємство підтримує ділові стосунки із цілим рядом подібних фірм Європи та Азії, експортує продукцію в Бельгію, Грузію, Німеччину, Італію, Польщу, Румунію, Іспанію, а імпортує продукцію із Бельгії, Грузії, Італії, Нідерландів, Польщі.

Три виробничі лінії дають можливість виготовляти до 120 тонн вафельної продукції в місяць. Вафельна та рулетна продукція ТМ “Vavryk&Co” відома в багатьох країнах Європи та Азії. Підприємство нагороджене цілим рядом всеукраїнських відзнак.

Вироби з какао, шоколад, цукристі кондитерські вироби виробляє ТОВ “Герчак” (село Пробіжна Чортківського району).

Консервна промисловість спирається на власну сировину і виробляє ягідні соки, концентрати, м'ясні консерви.

Основними виробниками консервів є “Дінтер Україна Скала”, МП “Металіст”, підприємство “Харчовик-2” з Підволочиська, фірма “Агроспецгосп” (село Плотича Тернопільського району та село Жовніка Бережанського району), ТОВ “Благотрейд” (село Ступки Тернопільського району), ТОВ “Крона” (“Агросвіт” село Жуків Бережанського району), ТОВ СП “Продсервіс” і ТОВ “Агрофуд” (Бережани), агрофірма “Агріка” (смт Залізці Зборівського району),

У Борщівському районі галузь представлена дочірним підприємством “Дінтер Україна Скала” ТОВ “Дінтер Україна”, яке виробляє ягідні соки, концентрати, а також натуральні рослинні олії для фармацевтичної та парфумерної промисловості, а також реалізує свою власну продукції та напої і тютюнові вироби.

Підприємство “Харчовик-2” з Підволочиська переробляє й консервує овочі та фрукти.

Серед успішних підприємств, які працюють в Україні, особливо вирізняється приватне підприємство “Агроспецгосп” (село Плотича Тернопільського району). Компанія займається виробництвом та переробкою сільськогосподарської продукції. Господарство обробляє сільськогосподарські землі на площі 1 250 га, із них 100 га зайняті смородиною. Активно співпрацює із подібними сільгоспідприємствами Польщі, Нідерландів, Чехії, Німеччини. Підприємство виробляє соки фруктові та овочеві, овочі та фрукти консервовані із додаванням оцту і без додавання оцту, повидло.

У селі Ступки Тернопільського району працює ТОВ “Благотрейд”, яке виробляє горішки, фісташки, арахіс, сухарі, рибу сушену і в’ялену.

У селі Жуків працює ТОВ “Крона”, яка переробляє картоплю і виробляє консерви з картоплі, а також переробляє й консервує овочі та фрукти, виробляє повидло, молоко згущене та штучний мед.

Фірма “Агрофуд” (Бережани) переробляє та консервує овочі й фрукти.

У селі Жовнівка працює консервний завод, який випускає фруктові та овочеві консерви. Основними напрямками діяльності підприємства є консервування овочевої, плодово-ягідної та м’ясної сільськогосподарської продукції, переробка продукції власного виробництва, закупівля й реалізації сільськогосподарської продукції, оптовий та роздрібний продаж вироблених продовольчих товарів через торгову мережу по всій території України та ха її межами. Завод забезпечується сировиною, вирощеною на полях спеціалізованого насінневого господарства. Це: зелений горошок кращих сортів, столові буряки, морква, цибуля, огірки, кабачки, патисони, часник, кріп, петрушка.

Підприємство має інтенсивні виробничі зв’язки, які забезпечують йому безпечніше постачання склотари (Пісківський завод скловиробів та ЗАТ “Консюмерс-Скло-Зоря”), а також іншими затратними матеріалами. Серед яких: сіль (ДО “Артемсіль”), цукор-пісок (ТОВ “Євросервіс-Україна” ДП “Волочиський цукровий завод”, лимонна й оцтова кислота, прянощі, спеції, кришки (СКО–ТОВ “Агрокап”) тощо.

На підприємстві працюють лінія з виробництва маринадів, лінія з виробництва закусок і обідніх консервів, лінія з виробництва натуральних соків, лінія з виробництва соків із м’якоттю, лінія з виробництва фруктового та овочевого пюре, лінія з виробництва зеленого горошку.

У Підволочиському районі працює ПП “Харчовик”, яке спеціалізується на виробництві м’ясних і плодовоовочевих консервів, консервованого й незамороженого зеленого горошку, м’ясних і ковбасних виробів.

У Збаразькому районі овочеві та фруктові консерви виробляє ТОВ “Інтер” із смт Вишнівця.

Великий асортимент м’ясних консервів виробляє ТОВ “Бучацький консервний завод”: м’ясний паштет, консервовану яловичину “Козацька”, консервовану свинину, паштет печінковий із свинячим жиром, консервовану печінку у власному соку, язик яловичий відварний у желе, серце яловиче, яловичину тушковану. На підприємстві організовано виробництво свіжих м’ясних продуктів і субпродуктів, ковбасних виробів, їхню оптову продаж.

У Зборівському районі великими обсягами виробництва консервованої продукції відоме ТОВ “Агріка” (Залізці).

У Чортківському районі м'ясні консерви виробляє ЗАТ “Агропродукт” (село Росахач).

У селі Острів Тернопільського району з 2000 року діє виробниче підприємство (ТОВ) “Сім-Сім”, яке займається швидким заморожуванням овочів, ягід, фруктів. Підприємство – один із лідерів харчової і переробної промисловості (за результатами роботи у 2005 році). Підприємство реалізовує продукцію як в межах України, так і за її межами, головним чином у країни Західної Європи [24, с. 558].

Промисловість безалкогольних напоїв спирається головним чином на власну сировину і реалізує вироблену продукцію як в Тернопільській області, так і за її межами, у тому числі й за кордоном. Галузь випускає мінеральні та столові води, води газовані й негазовані, води солодкі та підсолоджені, а також соки.

Найбільшим виробником безалкогольних напоїв у Тернопільській області є Приватне акціонерне товариство “Добра вода”, розміщене у селі Млинівці Зборівського району. Підприємство засноване у 1998 році. Є спільним українсько-чеським підприємством. З 2005 року “Добра вода” входить до складу холдингової компанії “Карловарські мінеральні води”, яке є провідним виробником бутильованої води в центральноєвропейському регіоні. Від початку організації підприємства керівництвом було обрано шлях на випуск продукції високої якості, якості європейського рівня.

Основним напрямком діяльності підприємства є виробництво мінеральної природної столової води (сильногазованої, слабогазованої, натуральної негазованої), а також безалкогольних напоїв на її основі (апельсин, лимон, грейпфрут, яблуко, лимонад, дюшес), та соковмісних безалкогольних напоїв серії “Активна” (вишня, апельсин, лимон). Підприємство також випускає пом'якшену питну воду для дітей з перших днів життя.

“Добра вода” постійно працює над розширенням асортименту, нарощуванням виробничих потужностей. Підприємством вперше в Україні було розроблено технічні умови на виробництво мінеральної натуральної негазованої води та освоєно її виробництво й реалізацію споживачам. Виробництво такого виду продукції, яка зберігається 12 місяців без консервантів, свідчить про високу культуру виробництва, кваліфікацію персоналу, належний санітарний стан на підприємстві.

Джерело, з якого видобувається вихідна сировина, знаходиться в екологічно чистому районі. Вода надходить з 250-метрової свердловини з верхньодевонського водоносного горизонту та розливається на сучасному обладнанні безпосередньо на місці видобутку. Очистка видобутої води проводиться за допомогою лише механічних фільтрів.

Продукція підприємства – природна мінеральна вода зі збалансованим вмістом мінералів. Якість, дарована природою, регулярно перевіряється заводською лабораторією а також незалежними українськими та європейськими контролюючими органами. Завод сертифікований за міжнародною системою якості ISO 9001:2009.

Підприємство має 3 лінії розливу: №1 продуктивністю 5000 пляшок за годину розливає в 0,5 л пляшки, № 2 продуктивністю 4500 пляшок за годину розливає в

півтора-двохлітрові пляшки, №3 продуктивністю 400 пляшок на годину розливає в п'яти-, шести- і вісімнадцятилітрові пляшки.

Процес виробництва включає очищення води, видув ПЕТ-пляшок, розлив, коркування, етикування, датування, пакування (упаковки по 6 і 12 пляшок), пакування та транспортування на склад. Все обладнання працює в автоматичному режимі.

Компанія “Добра вода” експортує продукцію в Польщу та Чехію [6, с. 509].

Добре відомою й за межами Тернопільської області продукція ПрАТ “Новозбручанські води” (Гусятин). Продукція фірми не має аналогів у світі. За дослідженням Одеського інституту курортології окремі її лікувальні властивості перевершують загальновідому трускавецьку “Нафтусю” приблизно в 1,25 рази, її запаси в Подільському регіоні сягають 190 тис. м³ на добу.

Вода “Новозбручанська” позитивно впливає на функцію нирок, печінки, жовчного міхура, шлунку, кишечника, підшлункової залози. Вона активно використовується у санаторіях “Збруч”, “Медобори”, а також при лікуванні цукрового діабету, виведенні з організму радіонуклідів, виведенні з організму холестерину.

Другий вид води, що входить до складу Надзбручанського родовища, є високо-мінералізована вода (“ропа”), яка за фізико-хімічними властивостями ідентична мінеральній воді прибалтійського курорту “Друскіненкай” із мінералізацією 25-30 г/л. Широко використовується для лікування захворювань опорно-рухового апарату, хвороб суглобів, остеохондропатії, хронічних спондилоартритів, остеохондрозів, хвороб обміну речовин, захворювань периферичної нервової системи, функціональних захворювань нервової системи, захворювань серцево-судинної системи, гінекологічних захворювань. .

Підприємство випускає мінеральну воду “Надзбручанська” у пляшках по 0,5 л, 1,5 л, 5 л, мінеральну газовану воду у пляшках по 0,5 л, 1,5 л.

ТОВ “Тернопільський завод безалкогольних напоїв” – одне з перших підприємств міста, організоване після Другої світової війни як “харчова артіль”, що об'єднувала всі харчові підприємства міста після 1944 року. На його базі започаткувався ремонтно-механічний завод із випуску нестандартного обладнання, кондитерська фабрика, харчокомбінат. Від 1969 року функціонує завод безалкогольних напоїв, від березня 1998 року завод отримав теперішню назву.

Освоєно виробництво фруктових вод понад 50 найменувань, у тому числі на натуральних соках, лікувальних травах, концентратах. Основні види продукції – оцет натуральний, спирт харчовий 9%, квас хлібний бочковий, газові безалкогольні напої “Абрикос”, “Апельсин”, “Малинка”, “Лимон”, “Грушка”, “Буратіно”, “Крем-Сода”, а також мінеральні води типу “Лісова пісня” та “Вода питна столова”.

Продукцію заводу реалізується у майже всіх областях України. Укладаються контракти з фірмами Болгарії, Ізраїлю, Німеччини, Польщі [5, с. 426].

ТОВ “Промдорек” розташоване у селі Верхняківці Борщівського району. Створена у 1999 році. Після реконструкції підприємства і збільшення виробничих потужностей у 2013 році компанія перетворена із регіонального виробника в загальнонаціонального.

Виробляє мінеральну воду під торговою маркою “Галицька”. Вода видобувається із природного джерела, збагаченого кальцієм та йодом. Кальцій складає основу кісткової тканини, активізує діяльність найважливіших ферментів, бере

участь у підтриманні іонної рівноваги в організмі, впливає на процеси, що проходять в нервово-м'язовій та серцево-судинній системах, на згортваність крові, а іони йоду необхідні організму для виведення радіонуклідів, підтримки імунітету, нормального росту та розвитку дітей та профілактики багатьох захворювань.

Воно відоме з часів князя Данила Галицького. Високий рівень якості продукції та менеджменту підтверджені міжнародними сертифікатами якості.

На підприємстві встановлені дві повністю автоматизовані лінії розливу питної та солодкої води таких відомих європейських компаній, як ADS (Франція), Nagema (Німеччина), Jurby (Литва), УКР-ПАК (Україна) продуктивністю до 10 000 пляшок на годину.

У смт Вишнівець ПП “Очеретнюк В. В.” випускає столову природну мінеральну воду “Вишнівецька”, за складом – гідрокарбонатну натрієву.

Видобувається із свердловини №1 “Д”, яка розташована в селі Кинахівці Збаразького району, із об'єднаного верхньокрейдово-девонського водоносного горизонту на глибині 180 м. Дослідження мінеральної води довели, що вода придатна для споживання в сирому вигляді та для приготування їжі.

У воді містяться активні сполуки, що нормуються в бальнеології і додають водам специфічних властивостей. За співвідношенням основних катіонів і аніонів вода є гідрокарбонатною натрієвою слабкої мінералізації та слаболужна.

Вода випускається: сильногазована у пляшках по 0,5л, 1,0 л, 1,5л, 2,0 л; слабогазована у пляшках по 0,5 л, 1,5 л; негазована у пляшках по 0,5 л, 1,5 л, 6,0 л.

Крім того, підприємство випускає фруктові напої “Каньйон”.

Мінеральні води та інші безалкогольні напої випускають підприємства “Роси Волині” (Кременець), ТОВ “Батіг” і “Весна ЛТД” (Гусятин; випускає мінеральну воду “Новозбручанська-1” і реалізує її гуртовими та роздрібними партіями), ТОВ “Атлант і Ко”, “Аква-Океанія” (місто Заліщики та село Дзвиняч Заліщицького району; розливає оцет та рослинну олію), СМП ВКФ “Джерела” (Бережани).

Індекси промислового виробництва напоїв в Тернопільській області складають 103,3% до 2013 до 2012 року, 109,1 у 2014 році у порівнянні з 2013 роком, що свідчить про зростання виробництва безалкогольних напоїв.

Динаміку виробництва мінеральних та газованих вод і безалкогольних напоїв показано у таблиці 5, а виробництво на одну особу – у таблиці 2.8.

Таблиця 2.8

Динаміка виробництва мінеральних та газованих вод і безалкогольних напоїв в Тернопільській області*

Вид продукції	Роки								
	1990	1995	2000	2005	2010	2011	2012	2013	2014
Води мінеральні та газовані, не підсолонжені, тис. д/л	1340	620	1376	1614	1467	1238	1388	1449	1600
Напої безалкогольні, тис. д/л	3167	364	368	552	628	652	642	573	556

* За даними Головного управління статистики у Тернопільській області [19]

Таблиця 2.9

Виробництво мінеральних вод і безалкогольних напоїв у Тернопільській області на одну особу*

Вид продукції	Роки			
	2011	2012	2013	2014
Води натуральні мінеральні негазовані, л	5,9	4,9	4,9	3,7
Води натуральні мінеральні газовані, л	10,2	8,7	6,8	5,8
Напої безалкогольні, л	6,0	6,0	5,3	5,2

* За даними Головного управління статистики у Тернопільській області [19]

Пивоварна промисловість – галузь харчової промисловості, яка випускає різні сорти пива та квас. У 2004 році в Тернопільській області було вироблено 1411 тисяч декалітрів пива, що складає 27 % від виробництва 1985 року.

Пік виробництва пива в області припадає на кінець 1980-х років (табл. 2.10).

Таблиця 2.10

Виробництво пива в Тернопільській області (крім пива безалкогольного і пива зі вмістом алкоголю понад 0,5 %)*

Вид продукції	Роки								
	1990	1995	2000	2005	2010	2011	2012	2013	2014
Пиво солодове, тис. д/л	4729	1386	1397	1614	1467	1238	1388	1449	1600

* За даними Головного управління статистики у Тернопільській області [19]

В області пивоварна промисловість представлена двома підприємствами – пивоварнею “Микулинецький Бровар” та ТОВ “Опілля”.

“Микулинецький Бровар” – єдина пивоварня на Україні, яка варить живе непастеризоване пиво, зберігаючи стару класичну схему пивоваріння, використовуючи при цьому власну екологічно чисту, натуральну сировину. Завод виготовляє 17 сортів пива серед яких ексклюзивна продукція: спеціальні сорти пива “Тернове поле”, “Елітне”, “Вища проба”, ліцензійне королівське баварське пиво “KALTENBERG SPEZIAL” та ліцензійне чеське пиво “KORUNA CESKA”.

З моменту створення підприємства виготовляється тільки натуральний продукт високої якості “живе” непастеризоване пиво із високою конкурентоспроможністю, на найсучаснішому обладнанні. Кожен сорт пива є унікальним, має свою історію і спеціально розроблений.

На підприємстві діє власна солодовня, завдяки чому є можливість випускати як світлі сорти пива, так і унікальні (“Пшеничне-Біле”). Завод виробляє 17 сортів пива.

Микулинецьке пиво відоме з 1457 року. У різний час броварня належала різним власникам. У 1894 році на Микулинецькій броварні варили 8362 гектолітри пива. На початку ХХ тут варили сорти пива “Лежак”, “Фірмове” та “Бок”. У 1925 році підприємство стало акціонерним товариством. У 1928 році збудовано нові пивницю, сушильню і солодовню. З приходом на Тернопільщину у 1939 році більшовиків броварню було націоналізовано. У кінці ХІХ і на початку ХХ століття пиво розливалось у скляні пляшки та дубові бочки. У 40-50-х роках броварня відносилася до львівського пивоварного тресту № 159, з 1957 року перебуває у відан-

ні обласного управління промпродтоварів. У 1960-х роках за одну зміну виробляли до 6 тисяч пляшок пива щодобово. Це були сорти “Жикулівське”, “Українське”, “Ризьке”. У 1958 броварню було реконструйовано, після чого випуск продукції збільшився у тричі. Наступна реконструкція підприємства відбулася у 1969-70 рр., що також дозволило значно збільшити випуск продукції та розширити асортимент: стали випускати сорти пива “Подвійне золоте” і “Мартовське”.

У 90-х роках минулого століття виникли труднощі, пов’язані з порушення традиційних економічних зв’язків. Колектив і керівництво броварні стали шукати нові шляхи вирішення виробничих і соціальних проблем. У 1993 році підприємство відійшло від Тернопільського пивоб’єднання і було перейменовано на “Орендне підприємство Микулинецьких пивоварів”, на базі якого через рік було створено ВАТ “Бровар”. В нових умовах господарювання довелося зменшити обсяги виробництва пива, але значно покращити його якість.

Упродовж 1994-1997 рр. Розроблено і впроваджено в дію технічні умови на п’ять нових сортів пива (“Микулинецьке світле” віденського типу, “Микулинецьке особливе” мюнхенського типу, “Микулин-900” пільзенського і мюнхенського типів, “Микулинецьке світле” пільзенського типу). Значна частина сортів пива отримала престижні нагороди на Всеукраїнських та міжнародних виставках.

З 1997 року броварня випускає мінеральну столову воду, а також спеціалізується на випускові темного, світлого і карамельного сортів солоду.

У 1999 році випуск пива зріс у порівнянні з 1995 роком у три рази і становив 750 тисяч декалітрів.

Броварня співпрацює із фірмами “Петер Маркл”, “Ново-Нордінськ”, “Хольврієка”, “Домен”.

Для забезпечення максимальної екологічної чистоти “Живого” пива, ВАТ “Бровар” використовує пивоварний ячмінь, пшеницю, цукор, які вирощені на полях власних господарств Сидорів “Бровар”, Ласківці “Бровар”, Буданів “Бровар”. Найкращі пивоварні сорти ячменю привезені з Німеччини та вирощені на власних підприємствах переробляються на власній солодовні у високоякісний світлий, темний та карамельний солод. Це дає змогу повністю відмовитися від використання штучних барвників, консервантів та ароматизаторів при виготовленні темних сортів пива.

При виготовленні пива використовується джрельна вода. Приємний хмелевий аромат пиву забезпечує використання у технологічному процесі кращих сортів ароматичного вітчизняного хмелю. На підприємстві освоєне нове виробництво пива в КЕГах. Лінія продуктивністю 30-35 КЕГ в годину придбана на фірмі “Fello” (Німеччина), а в 2002 році встановлено ще одну лінію розливу в КЕГи тієї ж фірми продуктивністю 50 КЕГ в годину.

У 2001 році проведено реконструкцію замочного відділення. У вересні того року почали працювати три замочні чани німецької фірми “Seger”. Потужність кожного з них склала 6 тонн зерна, що дало можливість довести випуск солоду до 155 тонн в місяць.

У 2003 році введено в дію устаткування лінії охолодження суслу. На підприємстві йде швидкими темпами заміна старого обладнання на нове, що дозволило збільшити випуск пива у 2004 році до 1100 тис. д/л. Розпочато випуск нових сортів пива – “Strong”, “Дністер”, уведена в дію ПЕТФ-лінія.

У 2010 році проведена реорганізація підприємства шляхом перетворення на ТОВ “Микулинецький Бровар”.

В межах Тернопільської області реалізується 45 % продукції ВАТ “Бровар”, решта – в семи інших областях України. Реалізація продукції відбувається через мережу фірмової торгівлі (бази, бари, магазини), які гнучко реагує на систему цін і попит на продукцію.

Підприємство запровадило випуск безалкогольної продукції спочатку у скляних пляшках, згодом – у ПЕТФ-пляшці. Це напої “Яблуко”, “Лимон”, “Апельсин”, “Персик”, “Микулинецький квас”, “М-Кола”. Налагоджено випуск іміджової продукції в оригінальній упаковці – “Тернове поле”, “Вища проба”, “Елітне”, “Рідна Україна”, а також п’ятилітрові бочівочки “Медове”, “Тернове поле”. Крім того. Підприємство проводить широку рекламну кампанію на ТБ, радіо, у пресі, через мережу Інтернет, випуском касатонів, бокалів, підставок під бокали, обладнанням для охолодження та розливу пива, холодильними вітринами, проводить акції-дегустації зі споживачами в торгових точках [3, стор. 187].

Тернопільська пивоварня “Опілля” веде свою історію з 1851 року від броварні у місцевості під назвою “Провалиха”. Упродовж багатьох десятиліть броварня була основним поставником пива в Тернополі. Після Другої світової була відома під назвою “Тернопільський пивзавод №1” і входила до Тернопільського пиво об’єднання Мінхарчопрому УРСР. За післявоєнний період були проведені три масштабні реконструкції. На початку 1990-х років існувала як орендне підприємство, а згодом її було приватизовано з утворення приватного акціонерного товариства.

Підприємство випускає шість сортів пива та один сорт квасу під назвою торгової марки ТМ “Опілля”: світле пиво з густиною 11 % та вмістом алкоголю 4 % “Опілля Жигулівське”, преміальне пиво з густиною 16 % та вмістом алкоголю 5,7 % “Опілля Фірмове”, світле пиво з густиною 11 % та вмістом алкоголю 3,7 % “Опілля Корифей”, світле пиво з густиною 11 % та вмістом алкоголю 2,7 % “Опілля Корифей нефільтроване”, яке не піддається фільтрації і має дріжджовий осад, темне пиво, зварене із застосуванням карамельного солоду з густиною 12 % та вмістом алкоголю 4,2 % “Княже”, світле пиво з густиною 12 % та вмістом алкоголю 4,5 % “Опілля Гайдамацьке”, квас натурального бродіння “Опілля Домашній”. Під іншими торговими марками броварня випускає світле пиво густиною 12 % та вмістом алкоголю 4,5 % “Тернопільське” і світле пиво з густиною 12 % та вмістом алкоголю 4,0 % “Старий Тернополь”.

Спиртова та горілчано-лікерна промисловість має давні традиції. Вона представлена в області 12 підприємствами, на яких виробляють спирт та лікеро-горілчані вироби.

Спирт має велике народногосподарське значення. Це – основний консервант для всіх видів продукції недовготривалого зберігання. Значна частина спирту йде на виготовлення ліків хіміко-фармацевтичними підприємствами. Спирт є основним продуктом для виготовлення вино-горілчаних виробів.

У 2005 році підприємствами галузі вироблено товарної продукції на суму 230,5 мільйонів гривень, що більше за 2004 рік попереднього року на 46,7 млн. грн. У 2013 році в області вироблено 76,4 тисяч декалітрів горілки із вмістом спирту не більше 45,4 %. Це найнижчий показник за роки виробництва спирту та лікеро-горілчаних виробів в області.

За 2014 рік підприємствами спиртової та лікєро-горілочаної промисловості вироблено товарної продукції на суму 230,5 млн. грн, що більше попереднього року на 46,7 млн. грн.

У 2011 році підприємствами спиртової промисловості області вироблено 5 719,7 тисяч декалітрів не денатурованого спирту зі вмістом спирту не менше 80%, у 2012 році – 6 171,7, у 2013 році – 5720,0, у 2014 році – 3 845,5 тисяч декалітрів спирту.

Виробництво горілки в області з року в рік скорочується (табл. 2.11).

Таблиця 2.11

Виробництво горілки з вмістом спирту не менше 45,4 %, декалітрів*

1990	1995	2000	2005	2010	2011	2012	2013	2014
939	1678	303	280	249	157	102	76	...

* За даними Головного управління статистики у Тернопільській області [19]

Основним виробником спирту та виробів з нього є ДП “Марилівський спиртзавод”. Підприємство було засновано в 1928 році графом Лянскоронським з потужністю 40-50 дал (декалітрів) на добу. У 1938 році закон про монополію включив спиртове виробництво в державну монополію.

З 1945 року Марилівський спиртовий завод – державне підприємство. Сьогодні Марилівський спиртовий завод – високорозвинуте промислове підприємство – місце провадження діяльності ДП “Укрспирт”. За період з 1970 по 1982 роки на заводі проведено капітальну реконструкцію: побудовано і введено в експлуатацію основні виробничі цехи: млин, браго-ректифікаційне відділення, бродильне відділення, котельню, що з 1985 року працює на природному газі, підведена на територію заводу залізнична колія. За період з 1984 по 1996 роки виробнича потужність підприємства становила 1800 дал на добу, 1997 році доведена до 3 000 дал на добу. У 1998 році впроваджена технологія низькотемпературної гідроферментативної обробки сировини. У 1999 році освоєно випуск етилового ректифікованого спирту “Люкс” ДСТУ 4221.2003. У 2001 році потужність заводу доведена до 3 500 дал, у 2004 р. – 5 760 дал, 2006 р. – 5 820 дал, 2008 р. – 6 580 дал. У 2009 році введено в експлуатацію спиртосховище об’ємом 150 тисяч дал.

Таблиця 2.12

Виробництво спирту Марилівським спиртзаводом 2002-2014 рр.*

Рік	Виробництво, тисяч дал	Рік	Виробництво, тисяч дал	Рік	Виробництво, тисяч дал
2002	1 007,2	2007	1 808,2	2012	2 240,7
2003	1 069,0	2008	2 092,4	2013	2 068,3
2004	1 440,2	2009	2 625,2	2014	950,3
2005	1 827,8	2010	2 877,1		
2006	1 760,0	2011	1 890,2		

* Дані Марилівського спиртзаводу

Зараз загальна потужність заводу складає 7 300 дал на добу. Це – потужне підприємство, яке продовжує свій розвиток в напрямку збільшення потужності та якості продукції. Спеціалісти підприємства постійно працюють над впровадженням перспективних технологій. Одним з напрямків досягнення цього є комплексна комп’ютеризація. Комп’ютерні системи, що застосовуються сьогодні, забезпечу-

ють управління та автоматизацію кінцевого технологічного процесу, автоматизацію бухгалтерських операцій.

У 2014 році вироблено спирту типу “Люкс” 835,9 тисяч дал, сивушного масла 7,1 тисяч дал, В/О – 6,2 тисячі дал, ФГЕС – 14,8 тисяч дал.

Підприємство є переможцем ряду конкурсів на кращу продукцію в галузі (спирт класу “Люкс”, 2009 рік) та кращий продукт в області (2009 рік), подяки Прем’єр-Міністра України за значний внесок у забезпечення розвитку харчової промисловості, реалізації державної політики у продовольчій галузі регіону та високі трудові здобутки (2009 рік) та вагомий внесок в економічний розвиток Тернопільської області (2010 рік), конкурсу “Кращий інвестор року” (2009 рік) у номінації “Кращий вітчизняний інвестор”. Підприємство має міжнародний сертифікат відповідності системи управління якістю вимогам ДСТУ ISO 9001-2001 (ISO 9001-2008).

Таблиця 2.13

Реалізація спирту Марилівським спиртзаводом у 2002-2014 рр. (тисяч дал)

Рік	Імпорт, тисяч дал	Реалізація в межах України, тисяч дал	Рік	Імпорт, тисяч дал	Реалізація в межах України, тисяч дал
2002	466,3	478,8	2009	678,9	1 993,8
2003	417,0	642,0	2010	308,4	2 450,3
2004	393,1	1 008,3	2011	78,0	1 762,3
2005	368,5	1 459,3	2012	16,0	2 242,9
2006	33,2	1 638,6	2013	-	2 044,13
2007	276,9	1 535,0	2014	-	842,1
2008	176,1	1 901,9			

* Дані Марилівського спиртзаводу

50 % готової продукції експортується в Азербайджан, Болгарію, Грузію, Естонію, Молдову, 50 % – реалізується на внутрішньому ринку України.

ДП “Хоростківський спиртзавод” за останні роки нарощувало випуск продукції, зокрема біоетпанолу (до 1,2 мільйона декалітрів). Це пов’язано з тим, що, згідно з законодавчою нормою, у паливі повинно бути не менше 5 % біоетанолу.

Завод випускає етиловий неденатурований спирт, альдегідоспирти, метаналь (формальдегід), дріжджі хлібопекарські сушені й несушені.

ДП “Козлівський спиртзавод” – підприємство харчової промисловості, що виробляє спирт-сирець, та продукції на його основі (селище Козлів Козівського району). Підприємство засноване у 1947 році на базі майже зруйнованої гуральні, що діяла з невеликими перервами з 1770-х років. На підприємстві працює понад 201 осіб.

Відзначене дипломами за 1, 2 місця на дегустаційному конкурсі горілки та Міжнародній спеціалізованій виставці “Тернопільська лісова” (1999, 2000 рр.), за 3 місце на конкурсі “Тернопільська житня” (1999).

Завод випускає альдегідоспирти, метаналь (формальдегід), етиловий неденатурований спирт, реалізує вироблену продукцію в неспеціалізованих магазинах, а також займається реалізацією свинини та яловичини.

У 1983-84 рр. при підприємстві збудований відгодівельний комплекс на 100 голів великої рогатої худоби і 120 свиней. Потужність заводу до 3 тисяч декалітрів спирту на добу. Збудоване спиртосховище (село Яструбове Козівського району),

горілчаний цех. Підприємство переоснащене відповідно до нових вимог і стандартів. Підприємство реалізує продукцію в магазинах роздрібною торгівлі Козівського і Бережанського районів. Близько 50 % продукції експортується в Грузію, Молдову, Туркменістан. Виробляється 14 сортів горілки для споживачів у різних районах України (спирт сортів “Вища очистка”, “Екстра”, “Люкс”) [10].

ДП “Новосілківський спиртовий завод” (село Новосілка Підволочиського району) заснований у 1905 році. Спочатку це була невелика гуральня із потужністю 30 декалітрів на добу. На ній працювало 7 робітників по півдня. Власником гуральні був поміщик Й. Таненбаум. Гуральня переробляла на спирт картоплю з панських полів, брагу як відходи основного виробництва використовували у тваринництві.

У 1939 р. гуральня стала державним спиртзаводом. У 1944 році підприємство відродилося. У 1950 р. потужність заводу склала 20 декалітрів на добу. У 1960-х роках підприємство частково перепрофілювали. Воно виготовляло по 3 тонни картопляного крохмалю на добу і 300 декалітрів спирту. Підприємство вийшло на рівень прибуткових. Були проведені газифікація, реконструкція. Потужність заводу сягнула 2 000 декалітрів на добу. У 1990-х роках проведено розширення виробничих потужностей, модернізація згідно з вимогами часу, розбудова об’єктів для поліпшення умов праці робітників. У 2000-х роках відбулася часткова автоматизація технологічних процесів з використанням комп’ютерної техніки. У 2001 році на базі горілчаного цеху створено акціонерне товариство “Шустов-спирт”. Сьогодні воно виготовляє 18 видів горілки і лікєро-горілчаних виробів, які з 2001 року реалізуються під торговою маркою “Золоте поле”. Особливо високо котуються горілка “Золоте поле” і “Мілленіум”.

Продукція Новосілківського спиртзаводу впевнено утримує першість на горілчаному ринку області та в ряді інших регіонів України – в Одесі, Львові, Криму, Києві, Закарпатті, Хмельниччині, Прикарпатті. П’ять видів горілки експортують в Ізраїль, США, Кубу. Партнерами заводу є “Одеський коньячний завод”, “Імідж-Холдинг”, “Хортиця”.

Партнерами ЗАТ “Шустов-спирт” є провідні гуртові торговельні підприємства “Аніда”, “Ровекс”, “Аскор-Україна”, “Мегаполіс”. Річні платежі до бюджету від “Шустов-спирт” складають 26 мільйонів гривень, від державного підприємства “Новосілківський спиртзавод” – понад 6 мільйонів гривень. Товарної продукції два підприємства виробляють на 30 мільйонів у рік.

На підприємстві працює щодоби 190 працівників, які виробляють до 2 500 дал спирту [17].

ДП “Кобиліволоцький спиртовий завод” (село Кобиліволоки Терехівського району) заснований у 1905 році. Працює 180 робітників. Підприємство виробляє етиловий спирт із зброджувальних продуктів.

ДП “Ковалівський спиртзавод” (село Ковалівка Монастирського району) виробляє етиловий неденатурований спирт (“Вища очистка”, “Екстра”, “Люкс”) із концентрацією спирту не менше 80%, етиловий спирт та інші спирти технічні денатуровані будь-якої концентрації, вуглекислоту, а також закуповує зерно і мелясу, реалізує свіже й заморожене м’ясо, мінеральні й столові газовані води.

Співпрацює з фірмами “Артеміда”, “Декамерон”, “Яшень”, та сокоекстрактним заводом (усі – Кіровоград). Конкуренція виробників лікєро-горілчаних виробів

зумовила переорієнтуватися на експорт. Завод виграв тендер на постачання спирту в Туркменістан у межах України за розрахунки за поставлений в область і Україну природний газ [9].

ДП “Мишковицький спиртовий завод” (село Мишковичі Тернопільського району) виробляє метаналь (формальдегід), альдегідоспирти, етиловий неденатурований спирт, соки концентровані фруктові та овочеві, вуглекислоту. Завод експортує продукцію до Грузії, Молдови, Азербайджану, Туркменістану. На виробництві задіяно 182 робітники.

ДП “Бучацький мальтозний завод” засновано у 1861 році. На підприємстві працює 186 працівників. Випускає етиловий спирт не денатурований із зброджувальних продуктів, крохмальну патоку, метаналь (формальдегід), альдегідоспирти, соки концентровані, апельсиновий заморожений сок. Підприємство експортує продукцію в Польщу та Туркменістан.

ДП “Зарубинський спиртзавод” (село Зарубинці Збарзького району) працює з перебоями, які зумовлені відсутністю обігових коштів на погашення банківських кредитів, кредиторської заборгованості за отриману сировину й матеріали.

Завод збудований у 1924-26 рр. Основне виробництво спирту базується на переробці крохмаловмістної і цукровмістної сировини (меляси). Застосовується неперервна схема виробництва спирту. На підприємстві працюють 118 працівників. Виробляють етиловий спирт класу “Екстра” високої очистки, а також біоетанол. Завод працює завдяки інвестиціям із Вірменії.

ДП “Борщівський спиртзавод” – спеціалізоване підприємство з виробництва спирту. Можливості заводу – 3 000 дал спирту на добу.

Заснований у 1907 році на базі місцевої гуральні місцевим купцем Фельдшугом.

Основною продукцією заводу є високоякісні ректифіковані спирти класу “Пшенична сльоза”, “Люкс”, “Екстра”. Побічною продукцією є спиртопродукти (сивушні масла та ефіро-альдегідна фракція). Відходи спиртового виробництва при переробці зерна й меляси на спирт – барда. В період, коли попит на основну продукцію падає, завод вимушено освоює випуск іншої продукції – солоду, фруктових та овочевих соків. На неї припадає від 5 до 10 % всієї продукції заводу.

Значну роль у ритмічній роботі заводу відіграють його вигідне географічне положення по відношенню до джерел сировини, енергії та водопостачання, суміжників, споживачів готової продукції. Найбільшою проблемою Борщівського, як і більшість інших спиртових заводів області, є збут готової продукції. Для цього на заводі передбачений перехід на виробництво технічного спирту. Для підвищення конкурентоздатності продукції на заводі запроваджено систему якості згідно з вимогами міжнародних стандартів. Іншою важливою проблемою, чинником стримування виробництва є екологічна проблема, зокрема скидання стоків у басейн річки Нічлави. Вона розв’язується шляхом будівництва потужних очисних споруд.

Важливим завданням є реалізація барди у сухому вигляді. Для цього на заводі збудовані цехи з упарювання та сушіння. Суха брага – високоякісний білковий корм – використовується для відгодівлі великої рогатої худоби. Можливості заводу – 15-20 тонн сухої барди на добу, 4-6 тисяч тонн на рік.

На підприємстві працює 165 працівників.

Основними споживачами продукції заводу є іноземні фірми “F.J.Elsner Trading GmdH” (Австрія), ТОВ “Галмі Інтернешнл 2000” (Румунія), “Гйор Дістілери енд рефінері Ко ЛТД” (Угорщина), ТОВ “Україна+” (Грузія), ТОВ “Наточєя” (Молдова), ТОВ “SVK” (Грузія).

На внутрішньому ринку продукцію використовують ДП “Судак”, “Кіровоградраїагропостач”, радгосп-завод “Лівадія” (Крим), радгосп-завод “Морський” (Крим), ПБК “Авалон” (місто Сімферополь), ЗАТ “Люботинський завод продтоварів” (Харківська область), ПП “Росток” (Донецьк), ВО “Крим”, ВО “Масандра”, ТзОВ “Союз-Віктан” (Крим), “Перший лікєро-горілчаний завод №1” (Одєса), ТОВ ЛГЗ “Златогор”, ЗАТ “Карат” та інші [2].

ДП “Залозецький спиртзавод” (смт Залізці Зборівського району) заснований у 1912 році. На підприємства зайнято 189 робітників. Випускає ректифікований етиловий спирт сортів “Люкс” і “Екстра” із харчової сировини вищих сортів, пивоварний ячмінний солод, а також зріджений двоокис вуглецю. Продукція реалізується на регіональному та міжнародному рівнях.

Тютюново-ферментаційна промисловість в Тернопільській області донедавна була представлена кількома підприємствами, які виробляли ферментаційний тютюн, який переробляли на підприємствах за межами області.

Галузь бере свій початок від Української тютюнової компанії, яка була заснована компанія у 1777 року (за іншими даними, – у 1797) як Державна фабрика тютюну та сигарет (перша в Галичині), де взимку працювали 800 робітників, здебільшого жінки, влітку – 500 [1]. У 1812 році фабрику перевели до Снятина; відновили 1849-50 рр.

У 1870 році селяни навколишніх сіл поставили 4296 центнерів тютюнового листя; сировину купували також у США, Туреччині, Угорщині. При фабриці заснували Інститут для догляду за вирощуванням тютюну (1897 р.; зараз – науководослідна станція). Впроваджували кращі сорти тютюну. Продукцію експортували до Австро-Угорщини та інших країн Європи.

До Першої світової війни на фабриці працювали 1114 осіб. Унаслідок бойових дій вивезли устаткування, спалили складські приміщення.

У 1924 р. підприємство відновило діяльність, але кількість працівників значно зменшилася. У січні 1945 року фабрика відновила діяльність, була перейменована на тютюново-ферментаційний завод, на початку 1980-х років – на комбінат. У 1972 році виготовлено продукції на 4,3 мільйона карбованців. У 1985 році перейменовано на ВО тютюнової промисловості, до якого належить тютюнові заводи міст Кременець, Борщів, Ягільниця (Чортківський район). На початку 1990-х років об’єднання розпалося, підприємство знову – тютюново-ферментаційний комбінат. Від 1997 року – нинішня назва. У 2000 році відкрито філію у Києві.

На початку 2007 працювало 200 осіб, виготовляли 14 видів тютюнових виробів, реалізовували різаний і ферментований тютюн.

Інше підприємство – ВАТ “Тютюн-Агро” (Борщів). Яке виробляє тютюнові вироби, крім тютюну для паління (курильного) [1, с. 175].

Ягільницький тютюново-ферментаційний завод було започатковано у 19 столітті як тютюнову фабрику у селі Ягільниця Чортківського району. У 2006 завод припинив існування. На його базі створено заготівельну базу ЗАТ “Тютюн-Імпекс” [26, с. 747].

Переробні підприємства області виробляють оцет (СМП ВКФ “Джерела” у Бережанах), крохмал картопляний (Самолусківський і Товстеньківський крохмальні заводи, крохмал кукурудзяний і картопляний).

Товстеньківський крохмальний завод належить агрохолдингу “Мрія”. Уведений в експлуатацію у 2012 році. Його потужність – 30 тонн переробки картоплі за годину. Підприємство оснащено сучасними технологіями, обладнане високопродуктивними енергоефективними лініями. На ньому працює 45 осіб. За перший рік роботи завод перепробив близько 25 тисяч тонн картоплі, упродовж осені 2013 року – весни 2014 року – ще майже 65 тисяч тонн. З вересня 2014 року завод перепробив майже 95 тисяч тонн картоплі й виготовив 11 тисяч тонн крохмалю сорту “Екстра”. Підприємство постачає продукцію по всій території України.

ТОВ “РМФ” (Теребовля) виготовляє кукурудзяні палички.

Колиндянський концентратно-дріжджовий комбінат (ПП “Юліта”, село Колиндяни Чортківського району) – відкрите акціонерне товариство з виробництва харчових концентратів. Зареєстроване у грудні 1994 року. Сучасне підприємство започатковувалося з дріжджової фабрики, яку поміщик Л. Городоцький побудував наприкінці XIX століття. Тоді на підприємстві працювало не більше 35 чоловік. Підприємство виробляло дріжджі, солодку воду, мало винокурню і паровий млин. Від квітня 1944 року підприємство відновило роботу і розширилося до двох цехів – з виробництва спирту і вітамінів. У 1949 році на базі підприємства утворено концентратно-дріжджовий завод, який у 1960 році перейменовано на комбінат. До виникнення ВАТ на ньому працювало до 950 осіб, які щорічно виробляли близько 40 тисяч тонн продукції понад 100 видів.

Основними видами готової продукції є супи, каші, борошно для млинців, киселі, желе, заварні креми, торти, дитяче харчування, сухі та пресовані дріжджі, смакові приправи, спеції.

Після розпаду СРСР комбінат опинився на межі зупинки. З утворенням ВАТ обсяг виробництва щороку зростав. У 2003 році він сягнув 600 тонн продукції. У 2005 році комбінат щомісячно виробляв до 60 тонн харчових концентратів 35 видів. Для виробництва використовують місцеву сировину, постачальниками якої є державні та приватні підприємства Тернопільської та сусідніх областей. Географія збуту готової продукції – всі регіони України. Кілька видів продукції нагороджені медаллю Дегустаційної комісії Державного департаменту продовольства.

Молокопереробна промисловість має в області давні традиції. Вона являє собою підсистему, складову агропромислового комплексу (АПК), в якій постійно триває і вдосконалюється процес поєднання відокремлених виробництв у єдиний інтегрований спосіб виготовлення молокопродуктів за схемою “виробництво – переробка – споживання”. У цьому поєднанні галузі-партнери мають інтегруватися за територіально-виробничим принципом взаємодії, взаємозв’язку, взаємозалежності у розвитку й функціонуванні. Основа комплексу – молочне скотарство, яке включає кормовиробництво, селекційно-племенну справу, штучне запліднення, вирощування ремонтантного молодняка, оновлення стада корів, виробництво молока, його первинну очистку, зберігання і реалізацію, вет- і техобслуговування основного виробництва. Друга складова цієї інтеграційної системи – молокопереробна промисловість, що забезпечує заготівлю, переробку сировини та реалізацію

молокопродуктів споживачам. Від рівня розвитку молочного скотарства залежать масштаби виробництва і спеціалізація підприємств молочної промисловості.

Молокопереробна промисловість почала формуватися ще в кінці XIX – на початку XX століття, коли в окремих панських маєтках з'явилися перші примітивні молокопереробні (сепараторні) пункти. На території теперішньої Тернопільської області у складі спілки кооперативів існували чотири молочарні: у Буцневі і Великих Бірках (теперішній Тернопільський район), у Денисові (теперішній Козівський район) і Янківцях (зараз – село Іванківці Зборівського району). У 20-30-х роках галузь отримала новий поштовх, головним чином – виробництво масла. У 1925 році на теренах Тернопільщини утворене об'єднання кооперативів під назвою “Крайовий молочарський союз”. У 1926 році Східна Галичина була поділена на 7 організаційних районів праці, у тому числі й Тернопільський, що охоплював 12 невеликих молочарень.

Від 1 серпня 1927 року діяло Тернопільське відділення західноукраїнської молочарської кооперації “Маслосоюз” із центром у Львові. До нього належало увійшли 10 районних молочарень у містечках Велика Березовиця, Великі Бірки, селах Великі Гаї, Ігровиця, Настасів, Острів, Товстолуг, Денисів, Янківці.

“Маслосоюз” заготовляв і переробляв молоко, збував молочну продукцію, зокрема масло на крайовому ринку, а в 1926 році започаткував експорт молочної продукції в Австрію, Велику Британію, Данію, Німеччину, Палестину, Францію. Наприкінці 1928 року Тернопільський відділ “Маслосоюзу” мав товарообіг на 28 тисяч злотих. У Тернополі функціонувала крамниця і парова молочарня.

1 січня 1930 року у Почасві створено молочарний кооператив “Українська молочарська спілка”, який об'єднував 422 члени.

У 1932 році польська влада запровадила регламентацію експорту молочної продукції. Перед Другою світовою війною були крамниці роздрібної торгівлі молочними продуктами у Тернополі (одна), Чорткові (дві), Заліщиках (сезонна), ручна молочарня та гуртовня в Тернополі. У 1933 році засновано склад у Чорткові як філію Тернопільського відділу “Маслосоюзу”.

У 1939-41 рр. Українська молочарська кооперація включена до складу радянської споживчої кооперації. У 1941-44 рр. частково поновив свою роботу “Маслосоюз”, але у 1944 році ця структура була повністю ліквідована. На базі “Маслосоюзу” радянська влада створила так звані “молочарські контори” [14, с. 471].

До 1991 року переробкою молока в області займалося ВО Молочної промисловості. Підприємства цього об'єднання виробляли масло вершкове, сири жирні, цільномолочну продукцію, казеїн.

Основними виробниками молочної продукції були: КП “Пролісок” із Ланівців (підприємство виробляло масло вершкове, цільномолочну продукцію, казеїн), Тербовлянський завод сухого знежиреного молока (сухе знежирене молоко, масло вершкове, цільномолочна продукція), Заліщицький маслозавод (масло вершкове, цільномолочна продукція, казеїн) [23, с. 12-22]. Підприємствам молочної промисловості продано молочної сировини: 1960 – 132,1 тисяч тонн, 1970 – 263,6, 1980 – 321, 1990 – 505,2, 2000 – 105,6, 2003 – 127,8 [там само].

Промислова переробка молока здійснювалася на 15 підприємствах області, створених у 1960-70-х роках. Вони виробили масло, сири жирні й продукцію з незбираного молока. У 1970 р. такої продукції вироблено відповідно 7,9; 3,1 і 58,3

тисяч тонн; у 1980 році відповідно – 9,9; 7,2 і 67,2 тисяч тонн; у 1990 році – 15; 8,9 і 107,2 тисяч тонн; у 2002 році – 4,4; 4,7 і 21,3 тисяч тонн.

Найбільше молокопродуктів у 2000-2005 році реалізовано Тернопільським молокозаводом, Кременецьким ЗАТ “Молоко”, Чортківським і Бучацьким сирзаводами.

Особливе значення мають поліпшення використання виробничих потужностей молочної промисловості, удосконалення територіальної концентрації виробництва сировини, впровадження безвідходних ресурсозберігаючих технологій виробництва молока і молокопродуктів високої якості та конкурентоспроможності [14, с. 550-551].

Сировинну базу молокопереробної галузі складає молоко, яке виробляється у громадському секторі та в особистих господарствах. Як і в інших галузях переробної промисловості, у молокопереробній промисловості кількість сировини, починаючи від 1991 року, поступово зменшувалася і досягла мінімуму до 2015 року. Це відбувається на фоні економічного розладу, скорочення і практичного знищення кормової бази, занедбання племінної роботи, відсутністю капітальних вкладень у галузь, особливо у розширення кормової бази і племінної роботи, старіння поголів'я худоби. Відбувається значний спад продуктивності молочного поголів'я і зниження закупівель від населення. Населенню не вигідно здавати продукцію на заготівельні пункти, оскільки низькі ціни на продукцію не стимулюють розвиток молочного поголів'я.

Оскільки продукція галузі є нетранспортабельною і коротких термінів зберігання (швидко псується), то основними чинниками розміщення підприємств молочної промисловості є споживач (це, як правило, великі міські поселення й великі села), шляхи сполучення (особливо автомобільні дороги, якими продукція поставляється до місць збуту продукції) і сировина (на неї орієнтується виробництво молочної консервів). Основними затратами при закупівлях сирого молока є затрати на транспорт. Це загалом й зумовлює розміщення молокопереробних підприємств. Оптимальною відстанню перевезень сировини чи готової молочної продукції вважається 40-50 кілометрів. Переважна більшість молокопереробних підприємств потрапляють у таку зону для обласного центру, а для районних центрів вона ще менша.

За останні роки намітилася тенденція до збільшення відстані при перевезенні готової продукції, чому сприяють сучасні технології виробництва молочної продукції та розвинена інфраструктура центрів реалізації молочної продукції. На території Тернопільської області успішно конкурують із місцевими молокопереробними підприємствами виробники з Хмельницької, Львівської, Івано-Франківської, Рівненської областей. Натомість, продукція тернопільських виробників молочної продукції успішно конкурує на ринках Києва, Львівської, Вінницької, Волинської, Хмельницької, Закарпатської, Житомирської областей.

Основною продукцією галузі в області є молоко (жирністю від 1 % до 6), сметана, кефір, йогурти, сири, вершкове масло, сироватка в твердій формі (це продукти коротких термінів зберігання з максимальним збереженням природних цінних якостей молока), а також казеїн. Останніми роками підприємства області освоюють виробництво нових видів молочної продукції, зокрема, протеїну.

Діє понад 10 підприємств, які загалом забезпечують жителів області в молочних продуктах. Частина виробленої продукції вивозиться за межі області, в Вінницьку, Волинську, Закарпатську, Івано-Франківську, Львівську, Рівненську, Хмельницьку, Чернівецьку, Житомирську області та місто Київ.

Індекс виробництва молочної продукції у 2014 р. становив 105,1 у порівнянні з 2013 роком.

Динаміку виробництва молока та молокопродуктів демонструє таблиця 2.14.

Таблиця 2.14

Виробництво молочної продукції в Тернопільській області за видами*, тис. т

Вид продукції	Роки								
	1990	1995	2000	2005	2010	2011	2012	2013	2014
Молоко рідке оброблене	31,5	9,3	4,0	16,9	49,9	26,6	25,4	27,2	27,3
Масло вершкове	15,0	8,9	4,5	6,7	3,4	3,8	4,7	4,0	4,2
Сири сичужні	6,1	3,5	3,1	5,2	6,0	5,0	4,6	4,4	4,3
Плавлений сир	2,8	1,1	1,0	0,3	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1
Йогурт	-	-	-	1,5	1,5	2,7	3,1	3,4	3,7
Кефір	4,1	1,7	0,8	2,2	2,9	5,4	6,3	7,6	9,1
Сметана неароматизована	10,5		0,8	2,8	5,3	7,1	8,6	8,6	8,5

* За даними Головного управління статистики у Тернопільській області [19]

У 2014 році було вироблено 27 267 тонн обробленого (пастеризованого, стерилізованого, гомогенізованого топлєного, пептизованого) молока, 285 тонн молока та вершків жирністю 6 % (неконцентрованих і не підсолоджених), 1 518 тонн свіжого неферментаційного (недозрілого і невитриманого, включаючи сир із молочної сироватки та кисломолочний сир) сиру, 4 394 тонн жирних сирів, 4 156 тонн вершкового масла, 3,7 тисячі тонн йогуртів, 9,1 тисяча тонн кефіру, 8,5 тисяч тонн сметани. За останні 4 роки обсяги виробництва молочної продукції зростають, окрім виробництва вершків і жирних сирів (табл. 2.15).

Таблиця 2.15

Основні показники роботи молокопереробної промисловості Тернопільської області у 2014 році*

Вироблено молочної продукції					
Молоко рідке оброблене, тонн	Молоко та вершки жирністю більше 6 %, тонн	Масло вершкове, тонн	Сир свіжий неферментований, тонн	Сири жирні, тонн	Йогурт та інші ферментовані чи сквашені молоко та вершки, тонн
27 767	285	4 156	1 518	4 394	21 547

* За даними Головного управління статистики у Тернопільській області [19]

На одну особу в області виробляється 25,5 кг рідкого обробленого молока, 300 грам вершків, 3,9 кг вершкового масла, 1,4 кг свіжого сиру, 4,1 кг жирних сирів, 20,1 кг йогуртів і ферментизованого та сквашеного молока (табл. 2.16).

**Виробництво найважливіших молочних продуктів на одну особу
в Тернопільській області* (в кг)**

Вироблено молочної продукції					
Молоко рідке оброблене	Молоко та вершки жирністю більше 6%	Масло вершкове	Сир свіжий неферментований	Сири жирні	Йогурт та інші ферментовані чи сквашені молоко та вершки
25,5	0,3	3,9	1,4	4,1	20,1

* За даними Головного управління статистики у Тернопільській області [19]

Основними виробниками молочної продукції є ПрАТ “Тернопільський молочний завод”, Тернопільське ТОВ “Старт”, ПАТ “Борщівський сирзавод”, ТОВ “Медобори” (село Мшанець Зборівського району), ТОВ “Кременецьке молоко”, ВАТ “Монастирський молочний завод”, ПП “Альма-Віта” (смт Золотники Тернебовлянського району), ТОВ “Бучацький сирзавод”, ВАТ “Шумський маслозавод”, ПП “Чортківсир”.

ПрАТ “Тернопільський молокозавод” – провідне підприємство у західному регіоні з виробництва молочної продукції. Виробничі потужності дають змогу переробити до 250 тонн молока на добу. Підприємство виробляє широкий асортимент класичної молочної продукції – молоко (3,6% негомодифіковане та молоко жирністю від 1 % до 6 %), кефіри, вершки жирністю більше 6 %, сметана, йогурти, масло (солодковершкове, селянське, 73,5 % і вершкове жирністю до 85 %), сири (тертий, сир у порошку, сири голубі та сири не перероблені), казеїн, сироватка в твердих формах. Продукція підприємства об’єднана під брендом “Молокія”. Особливістю торгової марки “Молокія” є використання натуральної сировини (без заміників і рослинних жирів) і короткі терміни зберігання (до 7 днів) продукції.

Вся продукція виготовляється згідно із державними стандартами. При цьому підприємство використовує 3 види упаковки – півку, пюр-пак та пляшку HDPE.

Крім Тернопільської області, продукція під торговою маркою “Молокія” реалізується у Вінницькій, Волинській, Закарпатській, Івано-Франківській, Львівській, Рівненській, Хмельницькій, Чернівецькій та Житомирській областях, де створено власні філії ТМ “Молокія” із спеціальним холодильним обладнанням, складами, відповідним транспортом і персоналом. Це дозволяє забезпечити так процес збуту, щоб доставка продукції у кожен регіон здійснювалася щоденно.

ТОВ “СТАРТ” (місто Тернопіль) виробляє плавлені (“Голландський”, “Вершковий”, “Російський”) та перероблені сири і реалізує їх в межах області через підприємства оптової та роздрібної торгівлі.

Публічне акціонерне товариство “Борщівський сирзавод” переробляє молоко і виробляє сири. Основна продукція підприємства – молоко жирністю до 1 %, вершки жирністю більше 6%, сир тертий, сир у порошку, сири голубі та неперероблені, масло вершкове жирністю до 85%, консерви молочні. Підприємство збуває вироблену продукцію через підприємства оптової торгівлі.

ТОП “Медобори” (село Мшанець Зборівського району) випускає молоко жирністю до 1 %, сир свіжий неферментований та сир кисломолочний, йогурт.

ТОВ “Кременецьке молоко” (місто Кременець) виробляє молоко жирністю до 1 %, вершки жирністю більше 6 %, йогурт, сир свіжий неферментований та сир кисломолочний, сир тертий у порошок, сири голубі та сири не перероблені, масло вершкове жирністю до 85%, а також харчові суміші. Підприємство займається роздрібною торгівлею у неспеціалізованих магазинах.

ВАТ “Монастирський молочний завод” переробляє молоко і випускає масло вершкове жирністю до 85 %, молоко жирністю до 1 %, вершки жирністю більше 6 %, сир свіжий неферментований і сир кисломолочний, сир у порошок, сир тертий, сири голубі і сири не перероблені, йогурт, а також харчові суміші. Підприємство здійснює оптову торгівлю молочними продуктами, жирами, олією та роздрібною торгівлю в неспеціалізованих магазинах.

ПП “Альма-ВІТА” розташоване в селищі Золотники Тербовлянського району. Займається переробленням молока і виробництвом сиру. Зайнято понад 440 працівників. Підприємство виробляє молоко жирністю до 1 %, молоко сухе жирністю до 1,5 %, йогурт, сироватку у твердих формах, казеїн, масло вершкове жирністю до 85 %, а також реалізує вироблену продукцію через оптову торгову мережу.

АТ “Шумський маслозавод” випускає масло (“Оригінальне” й “Селянське”), молоко 2,5 % і 3,2 % жирності, молоко охоложене, казеїн технічний, сметану, сир жирністю 9 %, маслянку, перегін. Підприємство закупляє сировину в межах Тернопільської та Рівненської області. Продукція реалізується через оптову (Львів, Київ, Луцьк) й роздрібною торгівлю в межах області (через власні магазини).

На роботу молокопереробного підприємства впливає сезонність у закупівлях сировини. Близько 80 % сировини закупляється у літній час. 74 % всіх закупівель молока припадає на господарства населення, решта – сільськогосподарські підприємства.

ТОВ “Бучацький сирзавод” випускає широкий асортимент сирів (“Голландський” брусковий жирністю 45 %, “Російський”, “Мааздамер”, “Дуплет” “Мармуровий”, “Бучацький чеддер” жирністю 50 %, “Сулугуні” жирністю 45 %, ковбасний копчений), делікатесну суміш “Бучацький делікатес”, сухий концентрат сироваткових білків із масовою часткою білка до 70 % (протеїн, який використовують для спеціального дієтичного харчування), демінералізовану суху сироватку, лактозу (харчовий молочний цукор), сухе знежирене молоко, тонізуючі лакто-напої, збагачені мікрофлорою.

ПП “Чортківсир” виробляє вершкове масло жирністю 85 %, сир тертий у порошок, сири голубі і сири неперероблені, сири перероблені (плавлені) та реалізує їх через підприємства оптової торгівлі.

М'ясопереробна промисловість – підсистема, складова агропромислового комплексу (АПК) Тернопільської області, яка базується на сировині, що вироблена у сировинній ланці АПК. Галузі-партнери м'ясопереробної промисловості інтегруються за територіально-виробничим принципом взаємодії, взаємозв'язку, взаємозалежності у розвитку та функціонуванні. Головне призначення – забезпечення населення області в м'ясі та м'ясопродуктах, збільшення, по можливості, обсягу експорту продукції.

Основа – галузі м'ясного і м'ясо-молочного скотарства, свинарства, птахівництва та інших, що мають виробничі цикли: кормовиробництво; штучне запліднення худоби; вирощування ремонантного молодняка та оновлення маточного стада

тварин; вирощування й відгодівля м'ясного поголів'я, його реалізація; вет- і техобслуговування основного виробництва.

В Тернопільській області для виробництва м'яса та м'ясопродуктів використовують усі види домашніх тварин. Зокрема, це свинина, яловичина, конятина, баранина. Незначну частину у цьому загальному виробництві посідає м'ясо птиці, кролів тощо [21].

Головним поставником свіжого м'яса є особисті господарства сільгоспвиробників і фермерські господарства.

У 1980 році сільськогосподарськими підприємствами Тернопільської області було вироблено 62,6 тисяч тонн яловичини й телятини, 31,9 тисяч тонн свинини, 300 тонн баранини й козятини, 6,5 тисяч тонн м'яса птиці, 900 тонн м'яса кролів, 400 тонн конини. У 1990 р. ці показники становили відповідно 76,4; 36,0; 600; 9,1; 800; 400; у 2000 році ці показники зменшилися до 31,1; 12,0; 100, 4,4; 400 і 200 [16, с. 584].

Звертає на себе увагу помітне скорочення ролі великих сільськогосподарських підприємств і неспинне зростання ролі особистих господарств, особливо у виробництві свинини (табл. 2.17).

Таблиця 2.17

Виробництво м'яса, м'ясних продуктів та ковбасних виробів в Тернопільській області за видами*, тисяч тонн

Вид м'ясної продукції	Роки								
	1990	1995	2000	2005	2010	2011	2012	2013	2014
М'ясо великої рогатої худоби	65,7	18,9	12,3	13,3	7,3	7,7	7,1	10,1	7,1
М'ясо свиней	9,2	2,0	0,3	0,7	0,9	1,0	0,5	0,7	1,1
Вроби ковбасні, сосики, сардельки	9,1	2,1	4,8	0,4	0,5	0,6	0,5	0,5	0,4
Ковбаси ніпівкопчені	6,1	1,7	0,4	0,3	0,4	0,4	0,3	0,3	0,3
Вироби ковбасні	2,4	0,6	1,8	0,4	0,3	0,2	0,1	0,1	0,1

* За даними Головного управління статистики у Тернопільській області [19]

Зменшення виробництва м'яса за останні роки пояснюється зниженням м'ясних ресурсів (зменшенням поголів'я великої рогатої худоби і свиней).

Також характерною ознакою останніх років є помітне зменшення закупівель м'яса, які складають основу переробної ланки. Це простежується як у в абсолютних показниках державних закупівель м'яса, так і через частку по відношенню до минулих років.

Раціональна межа виробництва м'яса в межах Тернопільської області становить 105-110 тисяч тонн, критична – 60-65 тисяч тонн. В області виробляють м'яса значно менше від критичного рівня. У загальному балансі м'яса допущено зменшення до 25 % частки свинини, що має бути не менше 30-35 %.

М'ясопереробна галузь промисловості в області представлена рядом великих м'ясопереробних підприємств та понад 70 невеликими підприємствами і окремими цехами з виробництва м'ясопродуктів і субпродуктів.

У Тернополі та розміщених навколо нього ряді сільських населених пунктів діють цехи із значними обсягами виробництва ковбасних виробів. Серед них: ТОВ “Агро-віта”, ПП “Безпалько Н. С.”, ПП “Войтович І. Я.”, ПП “Стецик З. Й.”, ПП “Юрга Т. Б.”.

У Чорткові діє ПП “ВКФ Вінко”, яке виробляє увесь набір м’ясних продуктів, окрім клесжелатинових, а також м’ясопереробний комплекс ТОВ “М’ясні продукти”.

У Бережанському районі заготівлю худоби і виробництво м’яса здійснює Бережанське районне споживче товариство.

У Борщівському районі заготівлю худоби і виробництво м’яса здійснюють ТОВ “Подільський АПК” (Борщів), ПМП “Артур” (сmt Скала-Подільська), м’ясопереробне підприємство ПП “Каморра” (Скала-Подільська), ковбасні вироби виготовляють цехи у селах Озеряни, Цигани, Турильче.

У Бучачі та Бучацькому районі діє ПП “Заготівельник-2009”, яке займається закупівлею та переробкою м’яса, реалізує великими і дрібними партіями охолоджене м’ясо – свинину, яловичину, баранину та курятину – на місці, а також у Тернополі та Києві. Ковбасні цехи працюють в Бучачі (“Салями” і “ПП Бебіх С. М.”), Золотому Поточі (“Сенкор”). Бучацьке районне споживче товариство виробляє м’ясну продукцію і реалізує її через мережу магазинів “Теко”.

У Гусятинському районі виробництвом і реалізацією м’яса та м’ясопродуктів, головним чином ковбаси, займається міні-м’ясокомбінати ПП “Фенікс ЛМ” (село Гадинківці), ПП “М’ясник” (Хоростків), ПП “Масар-Агро” (Кипичинці).

Основним виробником м’ясопродуктів у Гусятинському районі є ТОВ “Зірка” (Копичинці – так звані “Копичинецькі ковбаси”). Підприємство відоме не тільки в Тернопільській області, а й за її межами.

Сировину – м’ясо та спеції – підприємство закуповує у різних виробників лише при наявності усіх дозвільних та супровідних документів. На підприємстві використовують спеціальні рецепти та способи приготування м’ясних продуктів. Частина продукції є автентично українською, частина походить ще з “радянських часів”. В основі складного виробничого процесу виготовлення “Копичинецьких ковбас” лежить коптіння натуральним димом.

В асортименті підприємства ковбасні вироби варені, ковбасні вироби непечінкові, свинина солена, сушена й копчена, ковбасні вироби з м’яса птиці.

Ковбасні цехи працюють у селі Ємелівка (приватний підприємець Лужний Я. А. випускає “Ємелівські ковбаси”, а також приватний підприємець Горобець Г. І.), Гримайлові (приватний підприємець Горохівський Є. І.), Коцюбинцях (приватний підприємець Душніцький М. В.), Копичинцях (ПП Дорогий П. Ф. і ПП Тимчишин В. І. – “ТІМА&Ко”).

У Заліщицькому районі закупівлею і забоєм худоби займається ПП “Дон-Продукт” (Угриньківці) і ТОВ “Агросвіт” (Торське), виробництвом ковбас – ПП “Пристаж” (Заліщики), СПД “Тракало Н. В.”.

У Збаразькому районі забоєм худоби займається ТОВ “Бекон-Січ” і м’ясопереробний цех ПП “Адамович Я. Б.” (Збараж). Діють ТОВ “Благодар-Агро” (село Базаринці), яке виробляє свіже й заморожене м’ясо, свіжу яловичину; ПП “Меркурій” (місто Збараж), яке займається заготівлею великої рогатої худоби, виробництвом яловичини і свинини у тушках, півтушках і м’ясних субпродуктів та

ковбас; ТОВ “Агровіта” (місто Збараж, село Стриївка), яке виробляє м’ясо-продукти, м’ясні консерви, ковбаси, у тому числі із м’яса птиці. Ковбасні цехи діють у Стриївці, Лісках, і два – у Збаражі, міні-м’ясокомбінат – у Лозах (ПП “Мацик Р. М.”; виробляє “Вишнівецькі ковбаси”).

У Зборові та Зборівському районі діють ТОВ “ЗМП” (здійснює забій худоби, виробляє м’ясо і м’ясопродукти) і ТОВ “Білий берег” (здійснює забій худоби, виробляє м’ясо свійської птиці та кроляче); працюють ковбасні цехи у селі Ратищі та Озерній.

У Козівському районі діє ТОВ “Гриф” (село Конюхи). Виробляє м’ясо і ковбаси.

У Кременецькому районі основним м’ясопереробним підприємством є ПП “Кременецький м’ясокомбінат”, який виробляє увесь асортимент м’ясних продуктів. Працює м’ясопереробний комплекс ПП “Добровольська Н. І.” у Почаєві. М’ясні продукти виробляє кулінарний цех ПП “Войтюк О. Д.” у Кременці.

У Лановецькому районі м’ясо і м’ясопродукти виробляють м’ясопереробний комплекс ТОВ “Заготзбут” і ковбасний цех ПП “Рижак Є. Й.” (обидва у Ланівцях).

У Монастирисьькому районі ковбасний цех працює в Ковалівці.

У Підволочисьькому районі діє сільськогосподарське ТОВ “Україна” (село Скорики), яке виробляє свинину, ТОВ “Скалат-М’ясо” (селище Скалат), яке виробляє м’ясо і субпродукти (свіже й заморожене м’ясо яловиче, субпродукти харчові, тваринні жири, готові м’ясні продукти, ковбаси і м’ясні консерви), ТОВ “Заготсервіс” (Підволочиськ) виробляє яловичину свіжу (туші, півтуші, чвертки), блочну й охолоджену, конину, яловичий жир, свинину свіжу (туші, півтуші), м’ясопродукти глибокого заморожування, харчові субпродукти, і ПП “Харчовик” (м’ясні консерви), а також , бойня СП “Мета” (Підволочиськ), ковбасні цехи в Богданівці, Кам’янках, Гниличках, цех м’ясних субпродуктів ТОВ “Богатир” у Качанівці.

У Тербовлянському районі заготівлею м’яса займається бойня ТОВ “Микулин” у Микулинцях (свіже м’ясо й заморожене, яловичина й свинина свіжа), ПП “Тер-Агро” і СПД “Трусь І. В.” з Тербовлі. М’ясопереробні та ковбасні цехи працюють у селах Воля й Конопківка, селищі Микулинці, селі Мшанець (СПД “Ухач С. М.”).

У Тернопільському районі активно працюють спільне українсько-польське підприємство ТОВ “М’ясовіта” (село Драганівка), яке виробляє свинні туші, півтуші і чвертки, харчові субпродукти, ковбасні вироби, яловичину (тушки, півтушки, чвертки), ковбасні вироби із м’яса птиці, ТОВ “М’ясопродукт МПК” (м’ясопереробний комплекс у селі Ступки), яке виробляє м’ясо забійних тварин та птиці, м’ясні товари і харчові субпродукти, ПАП “Медобори” (Велика Березовиця).

Діють ковбасні цехи у Підгородньому (ПП “Греченюк О. І.”), Петрикові (ПП “Сулипа М. Т.” – виробляє “Ковбасні вироби від Сулипи”, ПП “Скакодуб І. С.”, ПП “Пташник О. М.”, ПП “Атаманова О. М.”, ПП “Довгошия Я. В.”), Дичкові (ПП “Прокопчук Н. Б.”), Чернелеві Руському (ПП “Чубатий П. М.”), Івачеві Долішньому (ПП “Федорів Н. М.”), а також мінім’ясокомбінат СПД “Рибак” у Плотичі.

У Чортківському районі м’ясопереробний комплекс ЗАО “Агро-продукт” (село Росохач) здійснює виробництво м’яса і субпродуктів, переробку домашньої птиці і кроликів та реалізує оптом м’ясо і м’ясні продукти. Працюють ковбасні

цехи СПД “Вишинський В. Я.” у селі Калинівщина, СПД “Солтис М. А.” у Горішній Вигнанці.

У Шумському районі виробником і реалізатором м'яса і м'ясопродуктів є Шумський м'ясокомбінат.

Реалізація м'яса і м'ясопродуктів відбувається через мережу власних магазинів м'ясопереробних підприємств, а також через мережу оптової й роздрібною торгівлі (“М'ясна хатка”, “Родинна ковбаска”, “Росана”, “Золотий півник”, “М'ясна точка” тощо).

Основними напрямками розвитку м'ясопереробної промисловості в Тернопільській області є: інтенсивне вирощування, відгодівля та відтворення вітчизняних і зарубіжних порід худоби й птиці; прискорений розвиток свинарства, скотарства, птахівництва й вівчарства у господарствах усіх форм власності; відродження великих механізованих ферм і комплексів з відгодівлі тварин та їх гарантоване забезпечення повноцінними кормами; поглиблення процесів агропромислової інтеграції шляхом створення агроформувань, що включають відгодівельні господарства, м'ясопереробні підприємства, комбикормові заводи та приватні господарства населення; ефективне використання існуючих виробничих потужностей м'ясопереробної промисловості; розширення мережі фірмової торгівлі та підвищення платоспроможності попиту населення на м'ясо й м'ясопродукти вітчизняного виробництва.

Прискорити вихід м'ясопереробної промисловості з кризи та підвищити ефективність функціонування можна, створюючи відкриті акціонерні товариства за участю держави (холдинг, компанії, корпорації та інші інтегровані утворення), які будуть діяти на основі взаємоузгоджених інтересів усіх учасників технологічних процесів у продуктивній вертикалі з виробництва м'яса та м'ясопродуктів.

На території області сформувався Тернопільсько-Збараський вузол із виробництва м'ясо-ковбасної продукції, перероблення молока та виробництво жирних сирів у поєднанні з випуском хлібобулочних, круп'яних, кондитерських виробів, борошна, пиво-безалкогольних напоїв і мінеральних вод. До складу вузла входять промислові центри Тернопіль, Збараж, Терехівля, Микулинці, Великі Бірки, Козова та промислові пункти Велика Березовиця, Острів, Велика Лука, Біла, Великий Глибочок [20].

Література

1. *Борицівська* тютюново-ферментаційна фабрика / Тернопільський Енциклопедичний Словник / Передмова Геннадія Яворського. – Тернопіль: ВАТ ТВПК «Збруч», 2004. – Т. 1. А – Й. – С. 175.
2. *Борицівський* спиртзавод / Тернопільський Енциклопедичний Словник. – Тернопіль: ВАТ ТВПК «Збруч», 2008. – Т. 4 (додатковий). А-Я. – С. 73.
3. *Бровар* / Тернопільський Енциклопедичний Словник / Передмова Геннадія Яворського. – Тернопіль: ВАТ ТВПК «Збруч», 2004. – Т. 1. А – Й. – С. 187.
4. *Господарство* Тернопільщини // Тернопільський Енциклопедичний Словник / Передмова Геннадія Яворського. – Тернопіль: ВАТ ТВПК «Збруч», 2004. – Т. 1. А – Й. – 696 с.
5. *Дем'янова І.* Тернопільський завод безалкогольних напоїв / І. Дем'янова // Тернопільський енциклопедичний словник : у 4 т. / Редкол.: Г. Яворський та ін. — Тернопіль : Видавничо-поліграфічний комбінат “Збруч”, 2008. – Том 3. – С. 426.

6. *Добра вода* / Тернопільський енциклопедичний словник : у 4 т. / Редкол.: Г. Яворський та ін. – Тернопіль : Видавничо-поліграфічний комбінат «Збруч», 2004–2010. – Том 1. – С. 509-510.
7. *Заставецька, О. В.* Тернопільська область: географічні основи комплексного економічного і соціального розвитку / О. В. Заставецька. – Тернопіль. 1993. – 203 с.
8. *Заставецька, О.* Комплексний економічний і соціальний розвиток території: теоретичні і методичні основи дослідження / О. Заставецька – Тернопіль, 1997. – 233 с.
9. *Ковалівський спиртзавод* / Тернопільський Енциклопедичний Словник. – Тернопіль: ВАТ ТВПК «Збруч», 2005. – Т. 2. – С. 108.
10. *Козлівський спиртзавод* / Тернопільський Енциклопедичний Словник. – Тернопіль: ВАТ ТВПК «Збруч», 2005. – Т. 2. – С. 130.
11. *Кондитерська промисловість* / Тернопільський Енциклопедичний Словник. – Тернопіль: ВАТ ТВПК «Збруч», 2005. – Т. 2. – С. 156.
12. *Марилівський спиртзавод* / Тернопільський Енциклопедичний Словник. – Тернопіль: ВАТ ТВПК «Збруч», 2005. – Т. 2. – С. 458-459.
13. *Млинарство* / Тернопільський Енциклопедичний Словник. – Тернопіль: ВАТ ТВПК «Збруч», 2005. – Т. 2. – 706 с.
14. *Молокопродуктовий* підкомплекс Тернопільщини (МППК) / Тернопільський Енциклопедичний Словник. – Тернопіль: ВАТ ТВПК «Збруч», 2005. – Том 2. – 706 с.
15. *Монастирська тютюново-ферментаційна фабрика* / Тернопільський Енциклопедичний Словник. – Тернопіль: ВАТ ТВПК «Збруч», 2008. – Т. 2. – С. 491.
16. *М'ясопродуктовий* підкомплекс / Тернопільський Енциклопедичний Словник. – Тернопіль: ВАТ ТВПК «Збруч», 2008. – Т. 2. Том 2. – С. 584.
17. *Новосілівський спиртзавод* / Тернопільський Енциклопедичний Словник. – Тернопіль: ВАТ ТВПК «Збруч», 2008. – Т. 4. А-Я. – С. 418.
18. *Підприємства-виробники* промислової продукції Тернопільської області у 2014 році. Статистичний бюлетень / Відповідальна за випуск І. П. Кутузова. – Тернопіль: Головне управління статистики у Тернопільській області, 2015.
19. *Статистичний щорічник* Тернопільської області. 2014 рік. – Тернопіль, Головне управління статистики у Тернопільській області, 2015. – 442 с.
20. *Сухий П.* Територіальна організація і структура харчової промисловості Західноукраїнського регіону / П. Сухий // Наукові записки Тернопільського національного педагогічного університету імені Володимира Гнатюка. Серія «Географія». – 2011. – №1. – С. 44-49.
21. *Тернопіль і Тернопільщина.* – Тернопіль, «Галс», 2001. – 54 с.
22. *Тернопільська кондитерська фабрика* / Тернопільський Енциклопедичний Словник. – Тернопіль: ВАТ ТВПК «Збруч», 2005. – Т. 2. – С. 156.
23. *Тернопільщина виробляє.* Каталог-довідник / Тернопільська обласна державна адміністрація. Управління економіки. – Тернопіль, 1997. – 22 с.
24. *ТОВ «Сім-Сім»* / Тернопільський Енциклопедичний Словник. – Тернопіль: ВАТ ТВПК «Збруч», 2008. – Т. 4 (додатковий). А-Я. – С. 558.
25. *ТОВ «Тернопільхліб»* / Тернопільський Енциклопедичний Словник. – Тернопіль: ВАТ ТВПК «Збруч», 2008. – Т. 4 (додатковий). А-Я. – С. 624.
26. *Ягільницький тютюново-ферментаційний завод* / Тернопільський Енциклопедичний Словник. – Тернопіль: ВАТ ТВПК «Збруч», 2008. – Т. 3. П-Я. – С. 708.