

Jacek Wychowanek

## STRESZCZENIE

### ***Budowanie konkurencyjności małych przedsiębiorstw w branży piekarniczo-cukierniczej z wykorzystaniem innowacji i tradycji***

Wprowadzanie innowacji to warunek konieczny rozwoju, bowiem innowacyjność oznacza lepszą adaptację podmiotu gospodarczego do zmieniających się warunków otoczenia, pozwala na efektywne konkurowanie z innymi przedsiębiorstwami. Jednocześnie równie istotne znaczenie dla działalności gospodarczej ma tradycja, tak w kontekście produkcji, jak i zarządzania. Tradycja jest postrzegana w kontekście doświadczenia i obecności przedsiębiorstwa na rynku – im dłuższa, tym większe zaufanie aktualnych i potencjalnych klientów. Najkorzystniejsze rozwiązanie, tak dla piekarni, jak i klientów stanowi połączenie tradycji, rozumianej jako stosowanie tradycyjnych receptur z nowoczesnością, w drodze wykorzystywania innowacji. Kreowanie innowacji w branży spożywczej (obejmującej segment piekarniczo-cukierniczy) podlega prawidłowościom obecnym w innych branżach o charakterze produkcyjnym – firmy stosują innowacje produktowe, procesowe, rynkowe oraz organizacyjne.

Pomimo faktu, że tradycja oraz innowacja są pojęciami przeciwstawnymi, zastosowanie takiego hybrydowego rozwiązania w budowaniu pozycji konkurencyjnej małego przedsiębiorstwa, jest dość skuteczne. Inspiracją do zajęcia się tym tematem jest aktualność oraz waga problematyki związanej z budową przewagi konkurencyjnej małych przedsiębiorstw w branży piekarniczo-cukierniczej.

Celem metodycznym pracy jest usystematyzowanie, na podstawie literatury przedmiotu, warstwy pojęciowej, umożliwiającej dalsze rozważania teoretyczne oraz przeprowadzenie badań empirycznych. Cel metodyczny pracy stanowi również opracowanie procedury badawczej wykorzystującej różne metody, uporządkowane pod kątem przydatności, do oceny budowy konkurencyjności małych przedsiębiorstw z wykorzystaniem innowacji i tradycji.

Cel praktyczny to opracowanie i przedstawienie metod skutecznego wykorzystywania elementów innowacji i tradycji w procesie budowania przewagi konkurencyjnej małego przedsiębiorstwa w branży piekarniczo-cukierniczej.

Zakres przestrzenny badań stanowiło województwo dolnośląskie, zakres czasowy oceny to głównie (w przypadku badań ankietowych) rok 2017, zaś tło dla oceny stanowią lata 2010-2016 (w kilku przypadkach, z uwagi na brak danych cezurę czasową stanowił rok 2015). Obiekty badania stanowią w pracy przedsiębiorstwa z branży cukierniczo-piekarniczej.

Budowanie przewagi konkurencyjnej związane jest z diagnozą stanu obecnego oraz zaproponowaniem działań doskonalących. Przedstawione cele pozwoliły na sformułowanie problemu badawczego:

*Na ile wykorzystanie tradycyjnych rozwiązań zespolonych z innowacjami może przyczynić się do budowania przewagi konkurencyjnej małych przedsiębiorstw w branży piekarniczo-cukierniczej?*

Punktem wyjścia do prowadzonych w pracy analiz było badanie sondażowe z wykorzystaniem kwestionariusza ankiety. Podstawowym narzędziem umożliwiającym wstępną analizę sposobów budowania przewagi konkurencyjnej przez badane przedsiębiorstwa były kwestionariusze.

Propozycja metodyki badawczej – mapa analizy – do oceny wyników badań ankietowych została następnie wykorzystana do realizacji badania. Na podstawie wstępnej analizy wyników badań ankietowych stwierdzono, że właściwym podejściem będzie wykorzystanie narzędzi

statystycznych do oceny powiązań między poszczególnymi obszarami (firma, innowacje, tradycje i korzyści) i kwestiami szczegółowymi poruszonymi w ankiecie. Przeprowadzona ocena związków pozwoliła m.in. na określenie miejsca innowacyjności i tradycji w elementach budowy przewagi konkurencyjnej w branży piekarniczo-cukierniczej i identyfikację powiązań celów na najbliższą przyszłość z charakterystykami firmy, innowacyjnością i tradycją. Ważny element podsumowujący wyniki rozważań stanowiło uwypuklenie doświadczeń i poglądów na temat innowacyjności i tradycji w badanych firmach.

Praca doktorska składa się z wstępu, siedmiu rozdziałów, zakończenia, spisu wykorzystanej literatury, wykazu tabel, rysunków oraz z załączników do pracy.

W rozdziale pierwszym omówiono zagadnienia związane z rolą, jaką pełnią małe przedsiębiorstwa w gospodarce rynkowej. Usystematyzowano definicje małego przedsiębiorstwa w Polsce oraz ich znaczenie w udziale wzrostu gospodarczego. W drugim rozdziale pracy opisano zagadnienia dotyczące zarządzania małymi przedsiębiorstwami w kontekście ich konkurencyjności. Zagadnienia podjęte w tym rozdziale mają niezwykle istotny wpływ dla zrozumienia roli strategii w działaniu przedsiębiorstwa oraz złożoności wyznaczania, formułowania i implementacji strategii. Rozdział trzeci przedstawia istotę konkurencyjności małych przedsiębiorstw z uwzględnieniem systemowego ujęcia konkurencyjności przedsiębiorstw. W ramach opisu konkurencyjności omówiono rodzaje przewag konkurencyjnych, modele i instrumenty budowania przewagi konkurencyjnej, a także zarządzanie konkurencyjnością w małych przedsiębiorstwach. Rozdział czwarty pracy zawiera analizę elementów składowych potencjału innowacji i tradycji w małych przedsiębiorstwach. W tej części pracy zidentyfikowano czynniki wpływające na uwarunkowania aktywności innowacyjnej małych przedsiębiorstw, bariery dla innowacyjności oraz znaczenie tradycji w zarządzaniu małym przedsiębiorstwem. W rozdziale piątym dokonano oceny innowacyjności przedsiębiorstw w polskiej statystyce publicznej z wykorzystaniem zbiorów Głównego Urzędu Statystycznego. Przedstawiono źródła finansowania innowacyjności firm, bariery i przyczyny braku innowacyjności przedsiębiorstw. W szóstym rozdziale przybliżono rolę i motyw chleba w kulturze polskiej i światowej. Scharakteryzowano specyfikę branży piekarniczo-cukierniczej, w szczególności występowanie innowacyjności w branży oraz aspekty tradycji oraz sposoby jej podtrzymywania. Rozdział siódmy zawiera będzie ocenę wykorzystania wspólnego potencjału, jaki tworzy innowacja i tradycja badanych podmiotów. Zaprezentowano wnioski z przeprowadzonego badania z zakresie wpływu powiązań innowacyjności i tradycji w aspekcie przewagi konkurencyjnej w branży piekarniczo-cukierniczej.

W zakończeniu dysertacji dokonano podsumowania, uwzględniającego główne wnioski formułowane we wcześniejszych częściach pracy. Wskazano także kierunki dalszych eksploracji w podjętej problematyce.