

## **КОНЦЕПЦІЯ ПРОГНОЗУВАННЯ РІВНЯ ЯКОСТІ КУЛІНАРНОЇ ПРОДУКЦІЇ ГЕРОДІЄТИЧНОГО ПРИЗНАЧЕННЯ**

**К.В. Свідло, М.І. Пересічний**

*Розглянуто проблему прогнозування рівня якості кулінарної продукції геродієтичного призначення, яка полягає в тому, що прогнозування рівня якості через розрахунок комплексного показника конкурентоспроможності відкриває закладу ресторанного господарства можливість вибору вектора вдосконалення якості наданих послуг та управління виробництвом. Наводиться концепція прогнозування якості на прикладі розроблених десертів геродієтичного призначення.*

**Ключові слова:** *якість, конкурентоспроможність, десерт, продукція, геродієтетика.*

## **КОНЦЕПЦИЯ ПРОГНОЗИРОВАНИЯ УРОВНЯ КАЧЕСТВА КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ ГЕРОДИЕТИЧЕСКОГО НАЗНАЧЕНИЯ**

**К.В. Свидло, М.И. Пересичный**

*Рассмотрена проблема прогнозирования уровня качества кулинарной продукции геродиетического назначения, которая заключается в том, что прогнозирование уровня качества путем расчета комплексного показателя конкурентоспособности открывает заведениям ресторанного хозяйства возможности выбора вектора совершенствования качества предоставляемых услуг и управления производством. Приводится концепция прогнозирования качества на примере разработанных десертов геродиетического назначения.*

**Ключевые слова:** *качество, конкурентоспособность, десерт, продукция, геродиетика.*

## **THE CONCEPT OF FORECASTING QUALITY LEVEL OF CULINARY GERO-DIETETIC PRODUCT**

**K. Svidlo, M.Peresichnyi,**

*The purpose of the article is to define the concept of forecasting quality level of culinary gero-dietetic products by estimating competitiveness versatility indicator for the developed gero-dietetic desserts. The analysis of the latest research shows a significant market tendency for competitiveness forecasting while taking into account marketing tools for designing new special-purpose technologies and*

*improvement of the production. The concept criteria of forecasting quality level of culinary gero-dietetic products was developed. The use of this forecasting concept can significantly adjust decision-making as to implementation of lately developed technologies for culinary products for the elderly group (over 60) and improve management effectiveness in contemporary restaurant business. The obtained results are aimed at further improving qualitative performances of gero-dietetic products.*

**Keywords:** *quality, competitiveness, dessert, gero-dietetics.*

**Постановка проблеми у загальному вигляді.** Розробка та здійснення управлінських рішень є найважливішою передумовою забезпечення якості продукції та конкурентоспроможності самого підприємства на ринку, а також створення оптимальної структури підприємства, здійснення обґрунтованої кадрової політики та раціоналізації інших сторін діяльності підприємства.

Для ефективного управління сучасним закладом ресторанного господарства все більшого значення набуває прогнозування тенденції підвищення конкурентоспроможності випущеної продукції. Це викликано тим, що прогнозування конкурентоспроможності відкриває закладу можливість вибору напрямку (вектора) вдосконалення якісних характеристик продукції та існуючої технології, а також управління її виробництвом.

**Аналіз останніх досліджень і публікацій.** Випереджаючий характер прогнозування конкурентоспроможності та ситуація на ринку, що розвивається, з урахуванням маркетингових інструментів дозволяє на ранніх стадіях проектування та модернізації продукції ставити підвищені вимоги до параметрів якості й глибини задоволення майбутніх потреб споживачів [1–2]. Ураховуючи тенденції розвитку ринку, прогнозний період повинен бути не більше часу конкурентного інтервалу, визначеного як різниця в часі від виникнення потреби до появи на ринку товару, здатного задовольнити дані потреби. Ця ніша абсолютна вільна для пропозицій виробників і конкуренції. Ті виробники, хто повністю скористається таким чином тимчасовим кроком, отримують абсолютну конкурентну перевагу і при позитивній дії інших маркетингових чинників мають можливість домінувати на ринку зі своїм товаром [3].

Прогнозування конкурентоспроможності продукції має будуватися на основі ефективності самого процесу прогнозування, що передбачає оптимальну кількість використання прогнозних параметрів із метою визначення форми й типу тенденції розвитку конкурентоспроможності продукції [4]. Мінімум вихідних даних визначає достатність використання в розрахунках обмеженої їх

кількості, що дозволяє визначити достовірні кордони конкурентного інтервалу, сформуванати тенденцію конкурентоспроможності та оцінити місце виробленої продукції в середній і довгостроковій перспективі.

У міру досягнення того чи іншого етапу прогнозного періоду для аналізу конкурентоспроможності продукції необхідно використовувати дані про розроблену продукцію, а також параметри й оцінки, що характеризують зовнішнє середовище, учасників ринку (конкурентів і споживачів) [5].

У підсумку розгляду наявних підходів та особливостей прогнозування конкурентоспроможності продукції було визначено, що в більшості з них не використовується комплексний показник якості, патентна захищеність, рівень задоволення потреб споживачів, а також для формування прогнозу необхідна велика кількість вихідних даних, що може затягнути процес прогнозування та зробити його неефективним.

**Мега статті** – викладення концепції прогнозування рівня якості кулінарної продукції геродієтичного призначення через розрахунок комплексного показника конкурентоспроможності на прикладі розроблених десертів геродієтичного призначення.

**Виклад основного матеріалу дослідження.** В умовах ринкової економіки для закладів ресторанного господарства значення оновлення продукції спеціального призначення й поліпшення її якості зростає, тому від підвищення показників якості продукції, що випускається, залежить конкурентоспроможність продукції на ринку. Виходячи з попередніх досліджень [6], нами запропоноване трактування концепції прогнозування рівня якості кулінарної продукції геродієтичного призначення через розрахунок комплексного показника конкурентоспроможності, який складається з таких критеріїв:

- комплексний показник якості кулінарної продукції, який враховує органолептичні, фізико-хімічні показники, співвідношення інгредієнтів і вміст вітаміно-мінерального комплексу, харчових волокон відповідно до добової потреби за вимогами геродієтики, енергетичну цінність, безпечність, функціонально-технологічні властивості продукції. Розраховується за сукупністю показників кваліметричним методом (як співвідношення фактичних показників та еталона з урахуванням коефіцієнта вагомості);

- рівень собівартості, що розраховується попередньо як співвідношення фактичної собівартості дослідного виробу та собівартості традиційного;

- патентна захищеність розробленої кулінарної продукції геродієтичного призначення;

– рівень задоволення потреб споживачів, який розраховується за даними анкетного опитування споживачів.

Для комплексного визначення конкурентоспроможності впровадженої новітньої продукції геродієтичного призначення розраховуються показники конкурентоспроможності та будуються моделі якості й конкурентоспроможності кулінарної продукції геродієтичного призначення. Розрахунок комплексного показника конкурентоспроможності кулінарної продукції геродієтичного призначення наведено на прикладі розроблених десертних страв геродієтичного призначення (табл.), графічні моделі якості та конкурентоспроможності кулінарної продукції геродієтичного призначення подано на рис. 1–2.

Результати аналізу отриманих даних свідчать, що конкурентоспроможність розробленої продукції геродієтичного призначення вища, ніж традиційних. Комплексний показник конкурентоспроможності розроблених страв відповідає категорії високоперспективної продукції (вище за 85 од.), крім смузі «Оксамит» і «Ягідно-медовий», які відповідають перспективній продукції (70–85 од.).

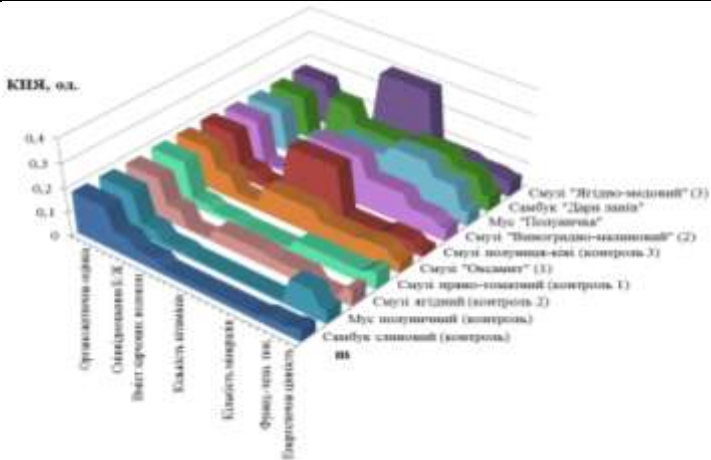
Таблиця

**Результати розрахунку комплексного показника конкурентопридатності десертних страв геродієтичного призначення**

Показник	Коефіцієнт вагомості, m	Еталон	Контроль	Самбук «Дариланів»	Мус «Полуничка»	Смузі «Оксамит»	Смузі «Виноградно-малиновий»	Смузі «Ягідно-медовий»
1	2	3	4	5	6	7	8	9
Вихідні дані								
Комплексний показник якості	0,43	100	52,2	91,9	97,0	64,25	77,0	83,6
Рівень собівартості	0,24	100	100	412,0	177,8	106,4	157,4	84,0
Патентна захищеність	0,15	100	46,1	58,3	58,3	58,3	58,3	58,3
Рівень задоволення потреб споживачів	0,18	100	54	69	72	92	89	98
Сума	1,00							
Розрахунок показників конкурентоспроможності								
Комплексний показник якості	0,43	43,00	22,45	39,5	41,7	27,6	33,1	35,9

Продовження табл.

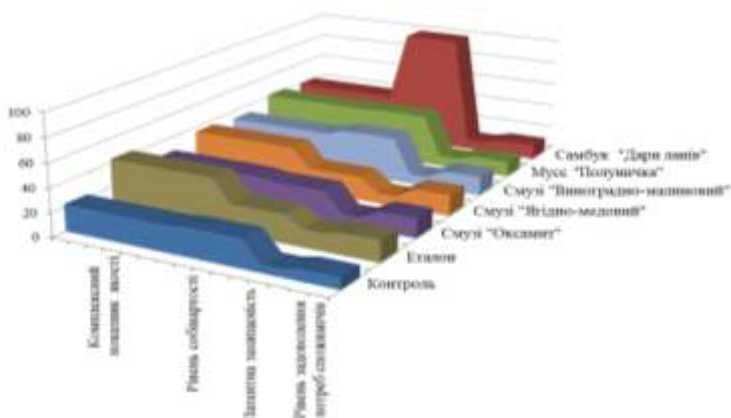
1	2	3	4	5	6	7	8	9
Рівень собівартості	0,24	24,00	24,00	98,9	42,7	25,5	37,8	20,2
Патентна захищеність	0,15	15,00	6,9	8,75	8,75	8,75	8,75	8,75
Рівень задоволення потреб споживачів	0,18	18,00	9,72	12,42	12,96	16,56	16,02	17,64
<b>Показник конкурентоспроможності</b>	<b>1,00</b>	<b>100,0</b>	<b>63,07</b>	<b>159,57</b>	<b>136,11</b>	<b>78,41</b>	<b>95,67</b>	<b>82,49</b>



**Рис. 1. Модель якості збитих десертів та смузі геродієтичного призначення**

Соціальна ефективність від упровадження розробок у практику полягає в розширенні асортименту кулінарної продукції геродієтичного призначення, що забезпечують нормальну життєдіяльність людей, профілактику вікозалежних захворювань і таким чином сприяють удосконаленню системи охорони здоров'я населення, зменшенню витрат держави на соціальний захист населення, задоволенню попиту споживачів на продукти геродієтичного призначення. Зменшення витрат держави на соціальний захист населення розраховували за даними Державної служби статистики України за період 2008–2013рр. використовуючи розмір коштів, що виділялися державою на допомогу на випадок хвороби та медичне обслуговування, оплачені лікарняні у разі тимчасової втрати працездатності, виплати у разі професійної хвороби, адресну грошову допомогу громадянам похилого віку, які не мають рідних. Оскільки ефект від впровадження у раціони працюючих

старшої вікової групи кулінарної продукції геродієтичного призначення щодо профілактики вікозалежних захворювань українськими науковцями не вивчався, скористалися дослідженнями науковців Geriatric Medical Center Saint Louis University (USA) [8] і даними досліджень М. J. Gibney, L. A. Macdonald, Н. М. Poche [9]. Очікуваний економічний ефект від впровадження розробленої кулінарної продукції геродієтичного призначення складає 6 696,5...7 989,3 тис. грн.



**Рис. 2. Модель конкурентопридатності десертної продукції геродієтичного призначення**

**Висновки.** Використання концепції прогнозування рівня якості кулінарної продукції геродієтичного призначення через розрахунок комплексного показника конкурентоспроможності може суттєво коригувати прийняття управлінських рішень щодо впровадження новітніх технологій кулінарної продукції для людей після 60 років та сприяти підвищенню ефективності управління сучасним закладом ресторанного господарства.

#### Список джерел інформації / References:

1. Фатхутдинов Р. А. Стратегическая конкурентоспособность – М. : Экономика, 2005. – 504 с.  
Fathutdinov R.A. (2005), Strategicheskaja konkurentosposobnost', Moscow, Jekonomika, 504 pp.
2. Борисевич В. И. Прогнозирование и планирование экономики / В. И. Борисевич, Г. А. Кандаурова, Н. Н. Кандауров. – Минск : Экоперспектива, 2003. – 151 с.

Borisevich, V.I., Kandaurova, G.A., and Kandaurov, N.N. (2003), *Prognozirovanie i planirovanie jekonomiki*, Minsk, Jekoperspektiva, 151 p.

3. Зубрицкий В. П. Интуитивные методы прогнозирования. – Кишинев, 1994. – 268 с.

Zubrickij, V.P. (1994), *Intuitivnye metody prognozirovaniya*, Kishinev, 268 p.

4. Владимировна Л. П. Прогнозирование и планирование в условиях рынка. – М. : Дашков, 2005. – 399 с.

Vladimirova, L.P. (2005), *Prognozirovanie i planirovanie v uslovijah rynka*, Moscow, Dashkov, 399 p.

5. Герасенко В. П. Прогнозирование и планирование экономики. – Минск : Новое знание, 2001. – 191 с.

Gerasenko V.P. (2001), *Prognozirovanie i planirovanie jekonomiki*, Minsk, Novoe znanie, 191 p.

6. Технологія харчових продуктів функціонального призначення : монографія / А. А. Мазаракі, М. І. Пересічний, М. Ф.Кравченко [та ін.]; за ред. М. І. Пересічного. – К. : КНТЕУ. – 2012. – 1116с.

Mazaraki A.A., Peresichnyj M.I., Kravchenko M.F. [and etc.] (2012) “Tehnologija harchovyh produktiv funkcional'nogo pryznachennja”, in M.I. Peresichnogo (Ed.), KNTEU, Kyiv, 1116 p.

7. Morley John E., Thomas David R. *Geriatric Nutrition*. – NY: CRC Press, 2007. – 590p.

8. Roche H. M., Menshink R. P. *Molecular aspects of nutrition // Nutrition and metabolism*, – Blackwell Publishing, Oxford, 2003, pp. 6–29.

**Свідло Карина Володимирівна**, канд. техн. наук, доц., факультет торгівлі, готельно-ресторанного та туристичного бізнесу, Харківський торговельно-економічний інститут Київського національного торговельно-економічного університету. Адреса: м. Харків, пров. Отакара.Яроша, 8, Україна, 61045. Тел.: 340-06-18, 0970052975, e-mail: karinasvidlo@rambler.ru.

**Свідло Карина Владимировна**, канд. техн. наук, доц., факультет торговли, готельно-ресторанного и туристического бизнеса, Харьковский торгово-экономический институт Киевского национального торгово-экономического университета. Адрес: г. Харьков, пер. Отакара.Яроша, 8, Украина, 61045. Тел.: 340-06-18, 0970052975, e-mail: karinasvidlo@rambler.ru.

**Svidlo Karyna**, PhD. Sc. Associate Professor, Kharkiv Trade and Economics Institute Kyiv National Trade and Economic University, Ukraine, 61045, Kharkiv, side-str. O. Yarosha, 8. Tel.: 340-06-18, 0970052975, e-mail: karinasvidlo@rambler.ru.

**Пересічний Михайло Іванович**, д-р техн. наук, проф., факультет готельно-ресторанного та туристичного бізнесу, Київський національний торговельно-економічний університет. Адреса: м. Київ, вул. Киото, 19, Україна, 02156. Тел.: (044) 5137418, факс (044) 5443974, e-mail: frh@knteu.kiev.ua.

**Пересичный Михаил Иванович**, д-р техн. наук, проф., факультет готельно-ресторанного и туристического бизнеса, Киевский национальный торгово-экономический университет. г. Киев, ул. Киото, 19, Украина, 02156. Тел.: (044) 5137418, факс (044) 5443974, e-mail: frh@knteu.kiev.ua.

**Peresichnyi Mykhailo**, Dean of the Faculty of Hotel, Restaurant and Tourist Business; Dr. of technical sciences, Professor, Kyiv National University of Trade and Economics, 19, Kioto str., Kyiv, Ukraine, 02156. Tel. (044) 5137418, fax (044) 5443974, e-mail: frh@knteu.kiev.ua

*Рекомендовано до публікації д-ром техн. наук, проф. В.М. Михайловим.  
Отримано 15.03.2014. ХДУХТ, Харків.*