

УДК 637.1(3.04)08

ГОЛОДЮК Г.І.

Луцький національний технічний університет

РОЗРАХУНОК КОНКУРЕНТОСПРОМОЖНОСТІ СИРУ „ГОЛЛАНДСЬКОГО”, ЩО РЕАЛІЗУЄ ВАТ „ЛУЦЬКХОЛДІНГ”

В статті висвітлені проблеми та перспективи розвитку ринку сичугових сирів, досліджено асортимент, методи дослідження якості та конкурентоспроможність конкретної продукції. Проведено аналіз законодавчої бази, що регулює якість та фактори впливу на споживчі властивості сирів. Здійснено експертну оцінку конкурентоспроможності сиру «Голландського», що реалізується ВАТ «Луцькхолдінг»

Ключеві слова: *товар, сичугові сири, асортимент, якість, конкурентоспроможність.*

Голодюк Г.И. Расчет конкурентоспособности сыра «Голландского», который реализуется ОАО «Луцкхолдинг». В статье освещены проблемы и перспективы развития рынка сычужных сыров, исследованы ассортимент, методы исследования качества и конкурентоспособность конкретной продукции. Проведен анализ законодательной базы, регулирующей качество и факторы влияния на потребительские свойства сыров. Осуществлен экспертную оценку конкурентоспособности сыра «Голландского», реализуемого ОАО «Луцкхолдинг».

Ключевые слова: *товар, сычужные сыры, ассортимент, качество, конкурентоспособность .*

GOLODYUK G.I. THE COMPETITIVENESS OF THE CHEESE "DUTCH", WHICH IS REALIZING BY "LUTSKHOLDINH". *The problems and the prospects of market of rennet cheeses, an assortment, the methods of quality and competitiveness of specific products are investigation in the article. The analysis of the legal legislative base that regulates the quality and factors of influence on consumer properties of cheeses is conducted. The expert estimation of the competitiveness of cheese "Dutch" implemented by "Lutskholdinh" is carried out.*

Keywords: *the product, abomasum cheeses, the assortment, the quality and competitiveness.*

Постановка проблеми у загальному вигляді і її зв'язок з важливими науковими та практичними завданнями. Товар - головний об'єкт ринку, що

має споживчу вартість (або цінність), характеризується визначеною якістю, технічним рівнем та надійністю, ступеню корисності та іншими важливими характеристиками. Саме у товарі акумулюються усі особливості і протиріччя розвитку ринкових відносин в економіці. З іншої точки зору товар - це точний індикатор економічної сили і активності виробника, що позиціонує останнього на ринку.

Цілі статті: встановлення конкурентоспроможності сиру, що реалізується у торгівельній мережі ВАТ „Луцькхолдінг”.

Об’єкти досліджень виробники сиру Голландського, що реалізується у торгівельній мережі ВАТ „Луцькхолдінг”.

Викладення основного матеріалу дослідження з повним обґрунтуванням отриманих наукових результатів. Останнім часом на ринку міста Луцька з’явилися у широкому асортименті тверді сичужні сири різних виробників. Однак далеко не вся продукція відповідає вимогам нормативних документів, а отже не може підлягати реалізації.

Для вирішення проблеми та підвищення конкуренції товарів необхідно: застосувати нові технології, сировину, комплектуючі, упакування, розфасування та інші складові, невидимі покупцю.

Конкурентоспроможність товару - це той рівень його економічних, технічних та експлуатаційних параметрів, що дозволяє витримати суперництво (конкуренцію) з іншими аналогічними товарами на ринку [2].

Крім цього, конкурентоспроможність - це порівняльна характеристика товару, яка складається з комплексної оцінки усієї сукупності виробничих, комерційних, організаційних та економічних показників відносно виявлених вимог ринку чи властивостей іншого товару. Вона визначається сукупністю споживчих властивостей даного товару-конкурента за ступенем відповідності суспільним потребам з врахуванням витрат на їх задоволення, цін, умов постачання та експлуатації в процесі виробничого чи особистого споживання.

Оцінювання конкурентоспроможності товару здійснюється у три послідовні етапи:

I. Аналіз ринку та вибір найбільш конкурентоспроможного товару-зразка (еталона для порівняння).

II. Визначення сукупності параметрів двох товарів для порівняння.

III. Розрахунки інтегрального показника конкурентоспроможності товару, що оцінюється.

Чинниками конкурентоспроможності товару у конкретних ринкових умовах є: якість; ціна; затрати на споживання (експлуатацію); якість сервісу.

Важливість чинників виражається приблизним співвідношенням 4:3:2:1.

Визначення конкурентоспроможності здійснюється у декілька етапів:

I етап. Вибір номенклатури показників якості товарів залежить від мети досліджень.

Головним при виборі показників якості є врахування всіх характеристик, в яких найкраще відображались би споживні властивості товарів.

До них належать показники, що регламентовані нормативними документами (органолептичні, фізико-хімічні, мікробіологічні тощо) і нерегламентовані параметри, що характеризують еластичні властивості (упакування, колір тощо, які надають товару особливої привабливості).

За основу при визначенні якості були вибрані наступні кількісні одиничні показники: органолептичні (бали); фізико-хімічні (масова частка жиру, масова частка солі, масова частка вологи); показники безпеки (наявність БГКП в 0,001 г); радіологічні.

Одиничні показники якості, що вибрані для визначення конкурентоспроможності сиру Голландського наведені у табл. 1.

Таблиця 1

Одиничні показники якості, що обрані для визначення конкурентоспроможності твердих сичужних сирів

Показники Р	Одиниці вимірювань	Значення показника за нормативними документами
Органолептичні показники (Р ₁)	Бали	100
Фізико-хімічні показники: масова частка жиру (Р ₂); - масова частка солі (Р ₃); - масова частка вологи (Р ₄)	% % %	45,0 ± 1,6 2,0-3,0 не більше 44,0
Показники безпеки: - наявність БГКП в 0,001 г (Р ₅); - радіологічні С _s ¹³⁷	в 0,001 г не допускається Бк/кг	в 0,001 г не допускається не більше 0,5 БК/кг

Під час проведення експертного дослідження нами була застосована 20-ти балова оцінка якості.

II етап. Визначення коефіцієнтів вагомості одиничних показників якості. Обрані одиничні показники якості можуть не однаково впливати на комплексний показник, через що важливо встановити вагомість одиничних

показників якості. Для цього експерти, не обмінюючись думками з колегами, кожному одиничному показнику присвоюють ранг (місце або значимість його серед інших). Загальною умовою для всіх експертів має бути однаковість суми рангів.

Результати ранжування одиничних показників якості сиру Голландського експертною групою наведені у табл. 2.

Таблиця 2

Ранжування одиничних показників якості сиру Голландського експертною групою

	Умовні позначення одиничних показників					
	P1	P2	P3	P4	P5	P6
1 Експерти	7,5	2	1	2,5	5	2
Голодюк Г.	7,5	2	0,5	3	4,5	2,5
Лукианчук Т.	7,5	1,5	1	2,5	5	2,5
Новак Н.	8	1,5	0,5	2,5	5	2,5
Пшенюк С.	8	2	1	2	4,5	2,5
Вознюк В.	7,5	2	1	2,5	5	2
Коефіцієнт вагомості, Ш;	0,38	0,09	0,04	0,24	0,24	0,12

Коефіцієнт вагомості (m_i) розраховується за формулою:

$$m_i = \frac{\sum_{j=1}^c a_{ij}}{\sum_{i=1}^n \sum_{j=1}^c a_{ij}}, \quad (1)$$

де a_{ij} - ранг i -того показника;

j - експерта;

n - кількість показників якості;

c - кількість експертів;

Сума коефіцієнтів вагомості повинна дорівнювати одиниці.

III етап. Визначення об'єктивності встановлених експертом коефіцієнтів вагомості одиничних показників залежить від рівня їх кваліфікації. Узгодження думки експертів встановлюють при розрахунку коефіцієнта конкордації W .

Узгодженість виражається нерівністю:

$0 \leq W \leq 1$ і повинна бути не менше $W \geq 0,75$

$$W = \frac{12 \sum_{i=1}^n \Delta^2}{4^2 (n^3 - n)}, \quad (2)$$

де Δ^2 - дисперсія рангів;

$$\Delta^2 = \left(\sum_{j=1}^q a_{ij} - \frac{\sum_{i=1}^n \sum_{j=1}^q ay}{n} \right)^2, \quad (3)$$

$$\sum \Delta^2 = 1124$$

$$W = \frac{12 \cdot 1124}{6^2 (6^3 - 6)} = \frac{12 \cdot 1124}{7560} = 0,78.$$

Узгодженість експертної оцінки складає 78 %.

IV етап. Визначення параметричних та інтегральних індексів показників якості товарів із застосуванням диференційованого та комплексного методу. Диференційований метод визначення рівня якості виробу застосовується у випадках коли необхідно провести зіставлення рівня якості досліджуваної продукції і базового зразка.

Рівень якості продукції розраховують як відношення значення показника оцінюваної продукції до значення відповідного показника базового зразка або навпаки:

$$q_i = \frac{P_i}{P_{ib}}, \quad (4)$$

$$q_i = \frac{P_{ib}}{P_i}, \quad (5)$$

де $i=1,2,\dots,n$;

P_i — значення i -того показника якості оцінюваної продукції;

P_{ib} - значення відповідного i -того базового показника.

З наведених формул вибирають ту, при якій збільшення відносного показника відповідає покращенню продукції. Кожний комплексний метод застосовується в тих випадках, коли необхідно представити рівень якості одним узагальненим показником, який би вмщав у собі функції одиничних показників якості. Узагальнюючий показник якості товару може бути виражений показником, який віддзеркалює основне призначення товару: інтегральним показником якості, з допомогою якого можна визначити економічний ефект від споживання або ціну споживання при загальному кінцевому результаті.

Комплексний показник якості товару (K) розраховується за формулою:

$$I_n = \sum miqi, \quad (6)$$

де I_n - зведений параметричний індекс;

mi - коефіцієнт вагомості i -того показника;

qi - параметричний індекс i -того показника.

V етап. Визначення конкурентоспроможності сиру Голландського. Зведені індекси конкурентоспроможності за споживними та економічними параметрами (I_{cv} та $I_{цс}$) дають інтегральний показник конкурентоспроможності:

$$K = \frac{I_{c.u}}{I_{c.ц}} \quad (7)$$

де: I_{cv} - параметричний індекс споживних властивостей;

$I_{c.ц}$ - параметричний індекс ціни споживання.

Комплексні показники якості, що визначені за одиничними показниками сиру Голландського за виробниками: ЗАТ „Бучацький сирзавод” $K_1 = 0,93$; ВАТ „Вознесенський сиркомбінат” $K_2 = 0,97$; ВАТ „Комарнівський сирзавод” $K_3 = 0,96$.

Відповідно до комплексних показників конкурентоспроможність сиру Голландського даних виробників складає:

$$- K_{\text{Кокур.Бучацьк}} = \frac{0,93}{10,67} = 0,087;$$

$$- K_{\text{Кокур.вознесен}} = \frac{0,97}{10,34} = 0,093;$$

$$- K_{\text{Кокур.комарн}} = \frac{0,96}{10,41} = 0,092$$

Висновок: За даними проведених розрахунків можна зробити висновок, що найбільш конкурентоспроможним виробом виявився сир Голландський виробництва ВАТ „Вознесенський сиркомбінат”. Продукт цього підприємства має найкраще співвідношення ціна - якість.

Провівши експертні дослідження з метою визначення конкурентоспроможності сиру „Голландського”, що постачається різними виробниками у ВАТ „Луцькхолдінг” нами було встановлено, що за якісними та ціновими показниками найбільш конкурентоспроможною виявилась продукція ВАТ „Вознесенський сиркомбінат” ($K=0,093$).

Список літератури:

1. Жук Ю.Т. Теоретичні основи товарознавства: Навчальний посібник для студентів

кооперативних вищих навчальних закладів / Ю.Т. Жук. - К.: НМЦ „Укоопосвіта”, 2000. - 336 с.

2. Вишневський Н.М. Якість товару як головний чинник підвищення конкурентоспроможності продовольчої продукції / Н.М. Вишневська // Економіка. Управління. Інновації: електронне наукове фахове видання. – 2009. - №2.

3. Коломієць Т.М. Експертиза товарів: Підручник / Т.М. Коломыэць. – К.: КНТЕУ, 2001. - 274 с.

4. Рудавська Г.Б. Товарознавство молочних та яєчних товарів: Підручник / Г.Б. Рудавська. – К.: Київ, держ.торг.- екон. ун-т, 2000. – 251 с.

5. Товарознавство продовольчих товарів (лабораторний практикум): Навчальний посібник / Є.В. Тищенко, Г.Б. Рудавська, М.П. Орлов. – К.: Київ. держ. торг- економ, ун-т, 2000. - 411 с.

6. [http:// www/leonorm.com.ua](http://www.leonorm.com.ua) Молоко та молочні продукти. База даних. Законодавство. Класифікація. Стандартизація. Сертифікація.

Стаття поступила в редакцію 14.02.2014 р.