

Київський національний торговельно-економічний університет
Кафедра товарознавства, управління безпечністю та якістю

ВИПУСКНА КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА

на тему:

«Інформаційний супровід обігу вин ігристих»

Студентки 2 курсу, 6 м групи,

спеціальності 076

«Підприємництво, торгівля та

біржова діяльність»

спеціалізації

«Товарознавство і комерційна

логістика»

Горбової Вікторії

Олександрівни

Науковий керівник

Канд. техн. наук, доц.

Мостика Константин

Вікторович

Науковий консультант

Канд. техн. наук, доц.

Григоренко Тетяна

Миколаївна

Гарант освітньої програми

док-р техн. наук, професор

Сидоренко Олена

Володимирівна

Київ 2018

Зміст

АНОТАЦІЯ	5
ВСТУП.....	7
ТЕОРЕТИЧНІ ОСНОВИ ФОРМУВАННЯ ЯКОСТІ ТА ОРГАНІЗАЦІЯ ЕКСПОРТУ ІГРИСТИХ ВИН	9
1.1. Сучасний стан ринку ігристих вин в Україні	9
1.2. Законодавчо-нормативне регулювання якості та безпечності вин ігристих.....	18
1.3. Класифікація та характеристика асортименту ігристих вин	22
РОЗДІЛ 2	36
ТОВАРОЗНАВЧА ОЦІНКА ЯКОСТІ ВИН ІГРИСТИХ	36
2.1. Організація, об'єкти та методи дослідження.....	36
2.2. Аналіз відповідності маркування та пакування вин ігристих	40
2.3. Дослідження органолептичних та фізико-хімічних показників якості вин ігристих.....	42
2.4. Комплексна оцінка якості та конкурентоспроможності вин ігристих	46
РОЗДІЛ 3	51
ДОСЛІДЖЕННЯ ІНФОРМАЦІЙНОГО СУПРОВОДУ ОБІГУ ВИН ІГРИСТИХ НА ПІДПРИЄМСТВІ ТОВ «РІТЕЙЛ ТРЕНД»	51
3.1. Організація інформаційного супроводу вин ігристих на підприємстві ТОВ «РІТЕЙЛ ТРЕНД»	51
3.2. Аналіз та оцінка ефективності інформаційного супроводу вин ігристих на підприємстві ТОВ «РІТЕЙЛ ТРЕНД»	57
3.3. Шляхи вдосконалення інформаційного супроводу обігу вин ігристих на підприємстві ТОВ «РІТЕЙЛ ТРЕНД».....	72
ВИСНОВКИ ТА ПРОПОЗИЦІЇ	79
СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ.....	84

АНОТАЦІЯ

Горбова В.О. Інформаційний супровід обігу вин ігристих.

Здійснено аналіз сучасного стану ринку ігристих вин в Україні. Обґрунтовано законодавчо-нормативне регулювання якості та безпечності вин ігристих. Наведено класифікацію та асортимент ігристих вин.

Проведено аналіз відповідності маркування та пакування вин ігристих, органолептичних та фізико-хімічних показників їх якості. Розраховано та проаналізовано результати комплексної оцінки якості та конкурентоспроможності вин ігристих.

Визначено особливості організації інформаційного супроводу вин ігристих ТОВ «РІТЕЙЛ ТРЕНД». Проведено аналіз та оцінку ефективності інформаційного супроводу вин ігристих ТОВ «РІТЕЙЛ ТРЕНД». Обґрунтовано шляхи вдосконалення інформаційного супроводу обігу вин ігристих ТОВ «РІТЕЙЛ ТРЕНД».

Ключові слова: постачання, критерій, інформаційний супровід, вина ігристі, якість, ідентифікація.

ABSTRACT

V. Gorbova. Information support for wines of sparkling wines.

The analysis of the current state of the market of sparkling wines in Ukraine is carried out. It is substantiated that the regulated and regulated regulation of the quality and safety of sparkling wines is substantiated. The classification and assortment of sparkling wines is given.

The analysis of correspondence of sparkling, organoleptic and physico-chemical indicators of their quality with the labeling and packaging of wines has been

carried out. The results of the integrated evaluation of the quality and competitiveness of sparkling wines are calculated and analyzed.

The features of organization of information support of wines of sparkling RITAE L TREND LLC are determined. The analysis and evaluation of the effectiveness of the information support of wines of sparkling RITAE L TREND LLC was conducted. The ways of improvement of the information support of the circulation of wines of sparkling RITAE L TREND LLC are substantiated.

Key words: supply, criterion, information support, sparkling wine, quality, identification.

ВСТУП

Актуальність теми дослідження визначається тим, що ринок ігристих вин в Україні розвивається досить активно. Постійно зростають обсяги виробництва та реалізації даної продукції. Також значення дослідження посилюється важливістю інформаційного супроводу товарів в процесі їх постачання та реалізації на підприємствах торгівлі. Формування інформаційного супроводу передбачає формування системи документообороту з надходження вин ігристих на підприємства торгівлі, методичних засад оцінювання їх якості, підходів до формування товарного асортименту, складського зберігання та правил торгівлі ними. Товарознавча оцінка якості вин ігристих виступає вагомим елементом формування їх інформаційного супроводу, оскільки забезпечує необхідні процедури в процесі приймання продукції від постачальника.

Ігристі вина відносяться до продуктів, обсяг споживання яких досить стабільний. Вивчення споживних властивостей ігристих дозволяє, з одного боку, наповнити ринок якісними товарами, а з іншого – підприємствам торгівлі сформувати оптимальний товарний асортимент. Споживча оцінка ігристих вин є складовою товарної політики кожного торговельного підприємства, яке має у складі товарного асортименту алкогольні напої.

Зважаючи на специфіку вин ігристих, які належать до категорії алкогольної продукції, формування системи їх інформаційного супроводу є дуже відповідальним та важливим етапом на підприємстві торгівлі. Інформаційний супровід обігу вин ігристих є складовим елементом управління процесами постачання та збуту даного продукту на підприємствах роздрібно торгівлі. Від ефективності інформаційного супроводу обігу вин ігристих залежить не лише можливість отримання прибутку від їх реалізації, але забезпечення їх належної якості та своєчасності постачання у роздрібну торговельну мережу.

Метою роботи є дослідження особливостей інформаційного супроводу

обігу вин ігристих, що реалізуються на ринку України.

Для досягнення мети в роботі необхідно вирішити такі *завдання*:

- здійснити аналіз сучасного стану ринку ігристих вин в Україні;
- обґрунтувати законодавчо-нормативне регулювання якості та безпечності вин ігристих;
- охарактеризувати класифікацію та асортимент ігристих вин;
- провести комплексну оцінку якості та конкурентоспроможності вин ігристих;
- навести особливості організації інформаційного супроводу вин ігристих ТОВ «РІТЕЙЛ ТРЕНД»;
- здійснити аналіз та оцінку ефективності інформаційного супроводу вин ігристих ТОВ «РІТЕЙЛ ТРЕНД»;
- обґрунтувати шляхи вдосконалення інформаційного супроводу обігу вин ігристих ТОВ «РІТЕЙЛ ТРЕНД».

Об'єктом дослідження є вина ігристі, що реалізується ТОВ «Рітейл Тренд».

Предмет дослідження є споживні властивості та ланцюги постачання вин ігристих.

Наукова новизна роботи полягає у теоретичному визначенні та систематизації підходів до проведення товарознавчої оцінки якості вин ігристих, обґрунтуванні рекомендацій стосовно удосконалення їх інформаційного супроводу.

Практична цінність роботи полягає у розробці рекомендацій щодо удосконалення інформаційного супроводу та системи постачання вин ігристих ТОВ «Рітейл Тренд».

Публікація. За результатами роботи в збірнику наукових статей студентів «Товарознавство та торгівельне підприємство» опубліковано статтю «Інформаційний супровід вин ігристих під час обігу»: зб.наук.ст.студ. Київ.нац.торг. екон.ун-т, 1ч. стр. 317 2018 р.

Структурно випускна кваліфікаційна робота складається зі вступу, трьох розділів, висновків та пропозицій, списку використаних джерел і додатків.

РОЗДІЛ 1

ТЕОРЕТИЧНІ ОСНОВИ ФОРМУВАННЯ ЯКОСТІ ТА ОРГАНІЗАЦІЯ ЕКСПОРТУ ІГРИСТИХ ВИН

1.1. Сучасний стан ринку ігристих вин в Україні

Виноградарство і виноробство є традиційними і високоприбутковими галузями в агропромисловому комплексі України, а їх продукція користується надзвичайним попитом. Переробкою винограду, випуском вина, шампанських вин і коньяку займається близько двохсот підприємств України. Серед них чітко вирізняються дві великі групи: традиційні підприємства, що мають власні виноградники, й компанії нової хвилі, що займаються винятково розливом вина. За результатами аналізу динаміки розвитку виноградарства і виноробства в Україні можна свідчити, що не зважаючи на труднощі в економіці країни, ці галузі продовжують поступово розвиватися [20].

Минулого року у світі було вироблено менше вина, але пити менше люди не стали. Такий висновок можна зробити з доповіді Міжнародної організації виноградарства та виноробства, оприлюдненій в Парижі. Скорочення виробництва пов'язане, перш за все, з кліматичними змінами, які негативно впливають на врожаї. Найбільше від них страждають винороби Франції та Аргентини.

Лідерами виробництва вина, як і в попередні роки залишаються Італія, Франція, Іспанія та Сполучені Штати Америки. Найбільше падіння виробництва – в Латинській Америці, через ефект Ель-Ніньо, найбільш продуктивним 2016 рік був для новозеландських та австралійських вин [28].

Щодо споживання, то за минулий рік в усьому світі було випито понад 32 мільярди пляшок вина: це приблизно стільки ж, скільки позаминулого року, але десь на мільярд менше, ніж 9 років тому, перед початком світової фінансової кризи.

Чемпіонами за кількістю випитого вже 5 рік поспіль стають американці, які рік від року п'ють все більше. На другому місті – французи, далі італійці та,

попри імідж “пивної нації” – німці. Світовий ринок вина зменшився в обсягах, але зріс в ціні, торговельний оборот склав майже 29 мільярдів євро. Найдорожчими залишаються французькі вина, на цю країну припадає 28.5% вартості світового ринку вина.

Розглянемо динаміку обсягів виробництва вин ігристих в Україні упродовж 2010-2017 рр (рис. 1.1).

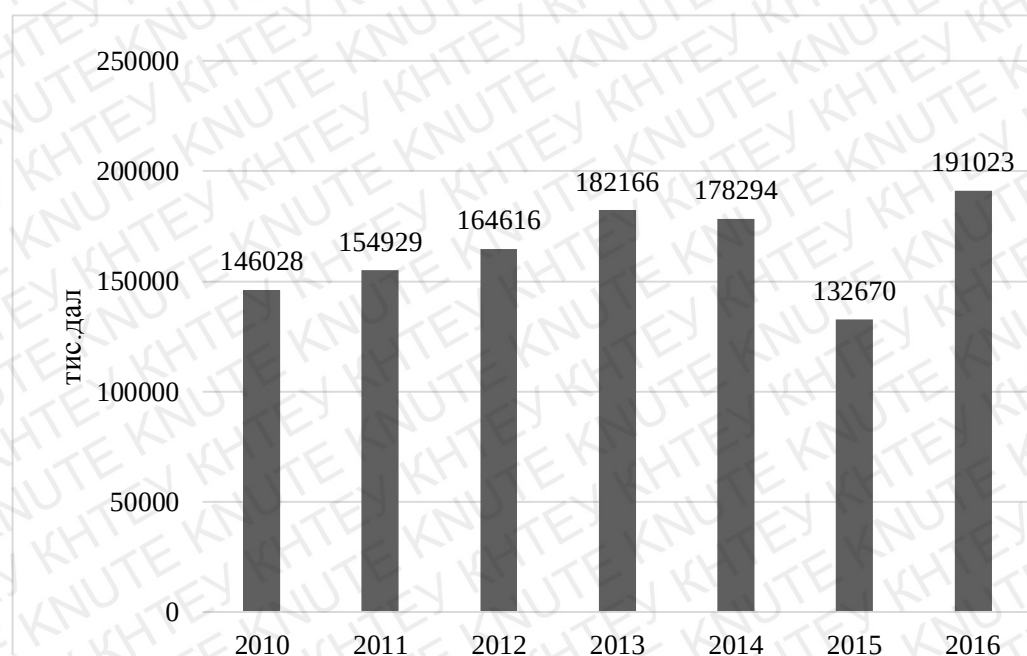


Рис. 1.1. Динаміка виробництва ігристих напівсолодких вин в Україні, тис.дал [7]

У динаміці обсягу виробництва ігристих напівсолодких вин з 2010 по 2013 рр. спостерігалася чітко виражена тенденція до зростання. Якщо в 2011 р. по відношенню до 2010 р. темп приросту склав 6%, то в 2012 р. в порівнянні з 2011 р. його значення досягло 11%. У 2014 р. відносно 2013 р. спостерігається незначне скорочення обсягу виробництва ігристих напівсолодких вин (на 2%), а в 2015 р. темп скорочення показника досяг 26%. Проте в 2016 р. порівняно з 2015 р. прогнозується значний приріст даного показника, темп росту якого досягне 34%. Таким чином, за 2011-2016 рр. період обсяг виробництва ігристих напівсолодких вин на території України зріс на 23% (рис. 1.1). У 2017 році обсяги виробництва вин ігристих напівсолодких становили 170010 тис.дал.

Варто відмітити, що на ринку вин ігристих напівсолодких у 2016-2017 рр. намітилася тенденція до незначного зниження обсягів виробництва продукції [7].

Динаміка виробництва спиралася на обсяги потенційного попиту. Учасники ринку підраховали, що за підсумками 2017 року ринок скоротився на 17-20% в порівнянні з показником 2016 р. В фізичних обсягах (літрах) темпи падіння прискорилися і у 2017 році склали –11% в порівнянні з показником 2016 року [7].

Динаміку обсягів переробки винограду на виноматеріали наведено у табл. 1.1.

Таблиця 1.1

Переробка винограду на виноматеріали за сортами, тонн [6]

Найменування сортів винограду	Роки			
	2014	2015	2016	2017
Аліготе	48470	44496,3	47493,2	57787,1
Бастардо магарацький	6183,8	10214,5	8100,4	6883,2
Каберне Совіньйон	26315,4	35160,9	37092,2	36858
Мерло	8444,3	13578,9	8895,3	11703,2
Мускат (білий, рожевий, Оттонель і т.і.)	24229,8	29582,8	26076	31845,5
Одеський чорний	8163,6	7437,1	5119,6	6549,2
Піно (білий, чорний, сірий)	9414,9	11560,3	9074,6	14478,2
Рислінг	14952,8	14478,4	13281,2	23363,7
Ркацителі	45021,5	46604	30830,1	37171,6
Сапераві північний	10523,6	8160,4	7310	7522,1
Совіньйон	17736,9	22092,1	18186,7	22534
Сухолиманський	9012,6	4266,2	3259,9	3127,4
Фетяска	5537,1	3574,2	4778,2	6637,8
Шардоне	20402,7	20774,9	30683	50898,8
Інші	163280	81919,8	79449,3	108004,4

Як видно з таблиці 1.1, обсяги переробки винограду мали тенденцію до скорочення у 2015 році внаслідок фінансової кризи. Однак, у 2016 році намітилася тенденція до покращення, що в цілому також відображало відношення виноробної галузі [6].

Важливо розглянути також структуру виробництва вин ігристих за основними виробниками, які функціонують на ринку України. Динаміку обсягу

реалізації та чистого прибутку основних компаній-виробників вин ігристих в Україні наведено у табл. 1.2.

Таблиця 1.2

**Динаміка обсягів реалізації вин ігристих основними виробниками
України у 2016-2017 рр., млн.грн [50]**

Підприємства-виробники ігристих вин	Обсяги реалізації			Чистий прибуток	
	2017, млн грн	2016, млн грн	2017 зростання, %	2017, млн грн	2016, млн грн
НВО «Нива»	736	534	38	20	10
Одесавинпром	528	324	63	24	-40
Вин Агро	473	517	-9	11	5
Коблево	447	360	24	68	36
Артемівськ Вайнері	387	392	-1	9	8

Як свідчать дані табл. 1.2, основними виробниками ігристих вин в Україні є такі підприємства як НВО «Нива» (зростання виручки у 2017 році на 38%), Одесавинпром (зростання виручки у 2017 році на 63%), Вин Агро (скорочення виручки у 2017 році на 9%), Коблево (зростання виручки у 2017 році на 24%), Артемівськ Вайнері (скорочення виручки у 2017 році на 1%) [50].

В сучасних умовах внутрішнього ринку вин України, єдина категорія, яка показує хоч і незначне, але стабільне зростання, це столові вина. Ключову роль відіграє фактор акцизної політики: ставка акцизного податку на цей продукт залишається без зміни, завдяки чому в 2016 році кількість продукції, що випускається, мала тенденцію до зростання [1].

Виробники пов'язують падіння активності ринку зі зростанням акцизів: у 2017-му на столові вина він не підвищувався, проте на 12% зріс податок на кріплені (з 7,16 до 8,02 грн) та ігристі вина (з 10,40 до 11,65 грн). Як і у випадку з горілкою, в кінці 2016 року було піднято мінімальні роздрібні ціни на вина: на столові - до 33 грн за пляшку, кріплені - до 42 грн, ігристі - до 69,9 грн.

Зараз алкогольний ринок переживає дуже складний період. Непродумана акцизна політика і низька купівельна спроможність грають проти легальних виробників. Передумов для поліпшення гравці ринку поки не сформовано [50].

Проаналізуємо показники зовнішньої торгівлі винами ігристими (рис. 1.2).

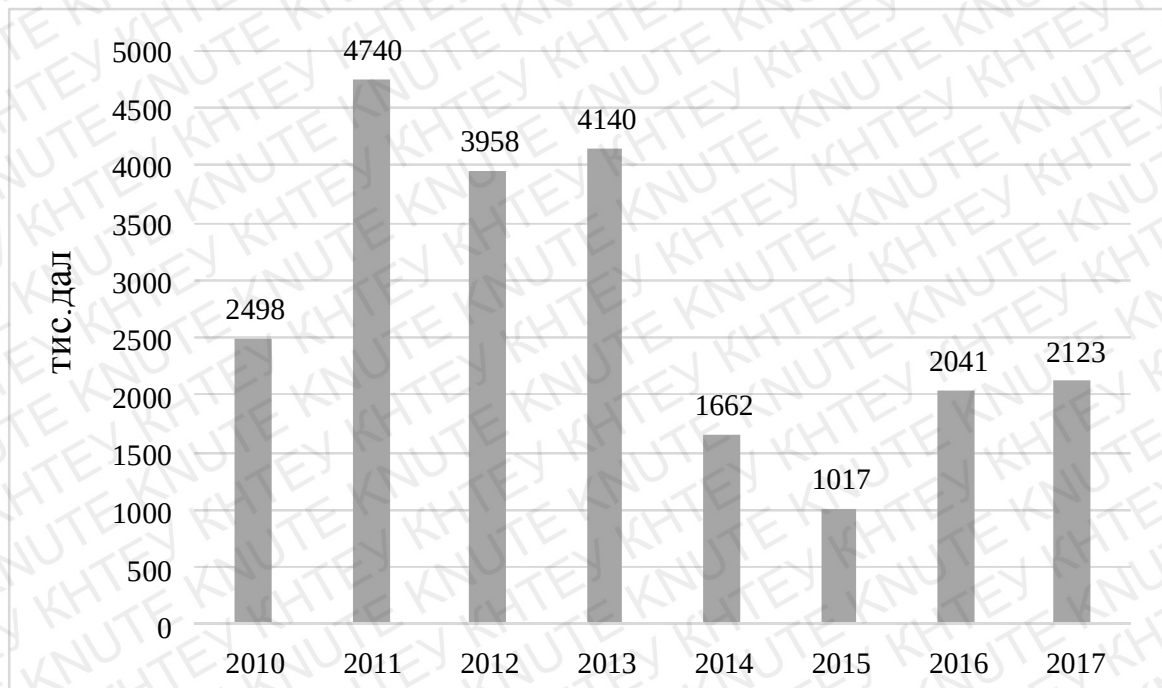


Рис. 1.2. Динаміка імпорту ігристих напівсолодких вин, тис.дал [32]

Імпорт ігристих напівсолодких вин на територію України у 2010 р. склав близько 2,5 млн. дал. У 2011 р. цей показник зріс практично в 2 рази (на 90%) по відношенню до попереднього року, склавши максимальне значення протягом усього досліджуваного періоду. Але починаючи з 2012 р. спостерігається практично незмінна тенденція до скорочення обсягу імпорту ігристих напівсолодких вин. Виняток склав 2013 рік, в якому обсяг імпорту продукції по відношенню до 2012 р. продемонстрував незначний приріст (5%) (рис. 1.2) [32].

Найбільше скорочення імпорту мало місце в 2014 р. по відношенню до 2013 р. (60%). Темп скорочення показника в 2015 р. відносно 2014 р. склав 39%. Таким чином за досліджуваний період обсяг імпорту ігристих напівсолодких вин на територію України скоротився на 59%, склавши в 2015 р. всього 1017 тис. дал. [32]

Основним постачальником ігристих напівсолодких вин на територію України є Грузія, частка якої в загальному обсязі імпорту продукції за 2017 рік склала 21%. Трохи поступається їй за обсягом імпортованого продукту Молдова, частка якої складає 20%. Менш значними країнами-постачальниками є Угорщина і Італія (18% і 16% відповідно). У складі інших постачальників ігристих напівсолодких вин налічується 23 країни, сукупна питома вага яких у загальному обсязі імпорту продукту в 2015 р. склала 25% (рис. 1.3). [32]

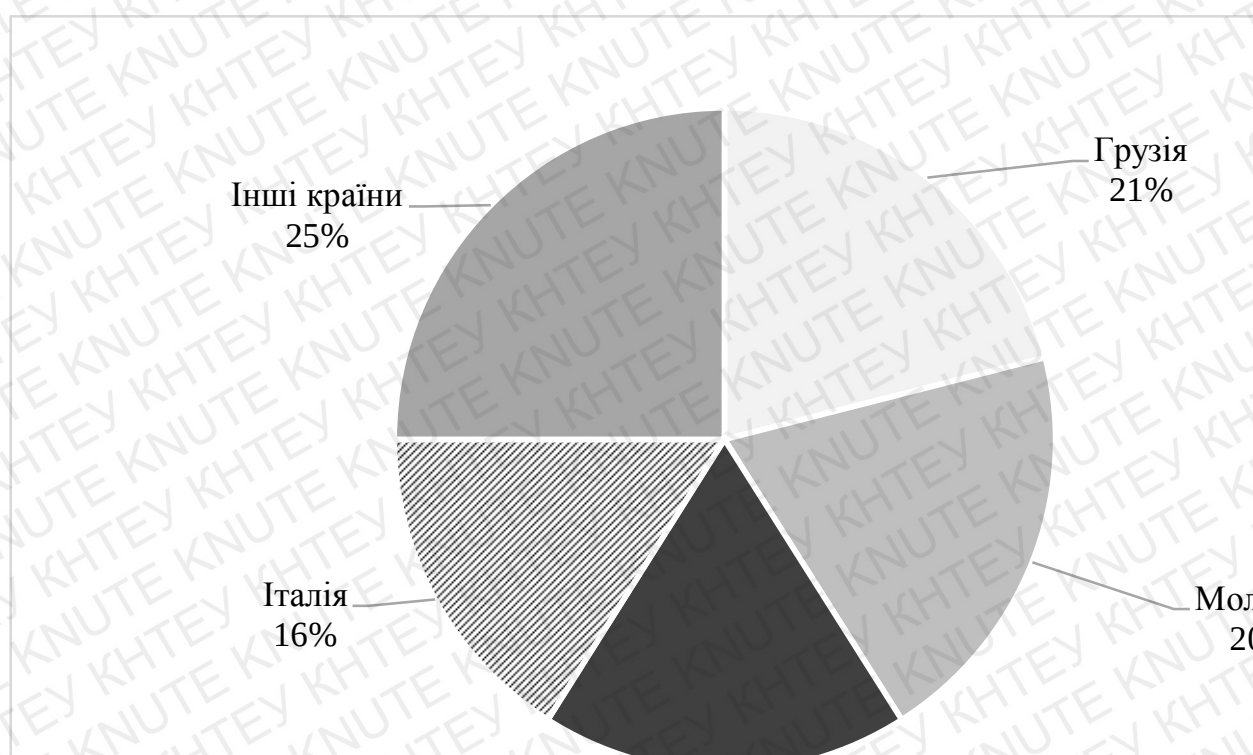


Рис. 1.3. Структура імпорту ігристих напівсолодких вин (2017 р.), % [32]

Експорт ігристих напівсолодких вин з України в інші країни в 2016 р. склав 6,2 млн. дал., що в 2,5 рази перевищило обсяг імпорту продукту. До 2017 р. цей показник зріс в 1,06 рази по відношенню до 2016 р.

Динаміку обсягу експорту вин ігристих наведено на рис. 1.4.

Як свідчать дані рис. 1.4, обсяги експорту вин ігристих значно скоротилися у 2014-2015 рр. Так, у 2012 році показник експорту вин був максимальним і складав 19790 тис.дал. Однак, ситуація докорінно змінилася у 2014 році.

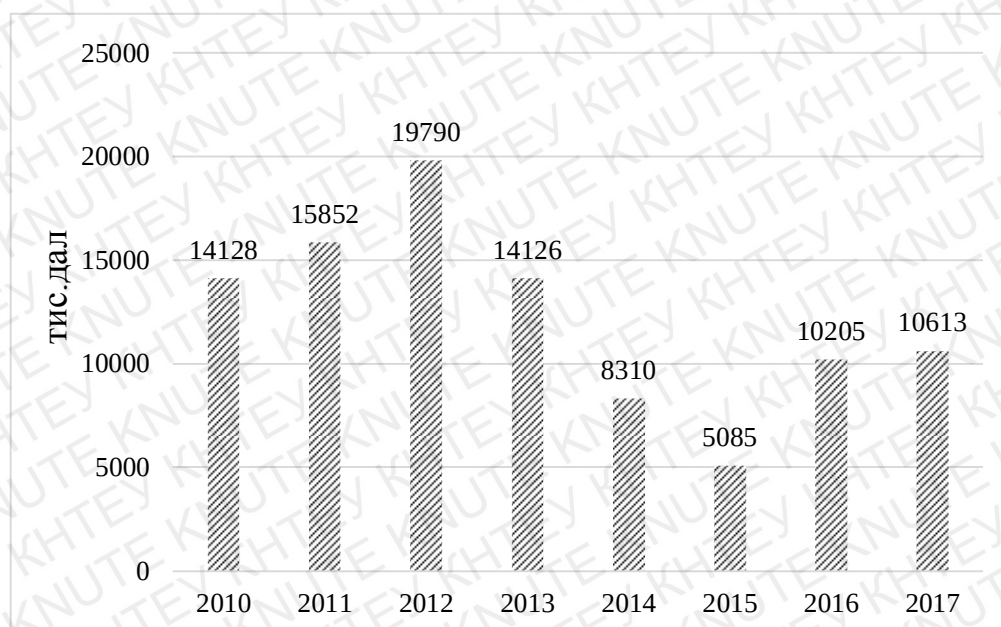


Рис. 1.4. Динаміка експорту ігристих напівсолодких вин, тис. дал [32]

На відміну від виробників міцного алкоголю, винороби не можуть компенсувати падіння показників на внутрішньому ринку за рахунок експорту. Після скорочення ринку Росії до 14% у 2017 році (до 2015 року на РФ припадало 90-92% експорту української винної продукції), на перше місце вийшли країни ЄС, однак обсяги експорту не є порівняними.

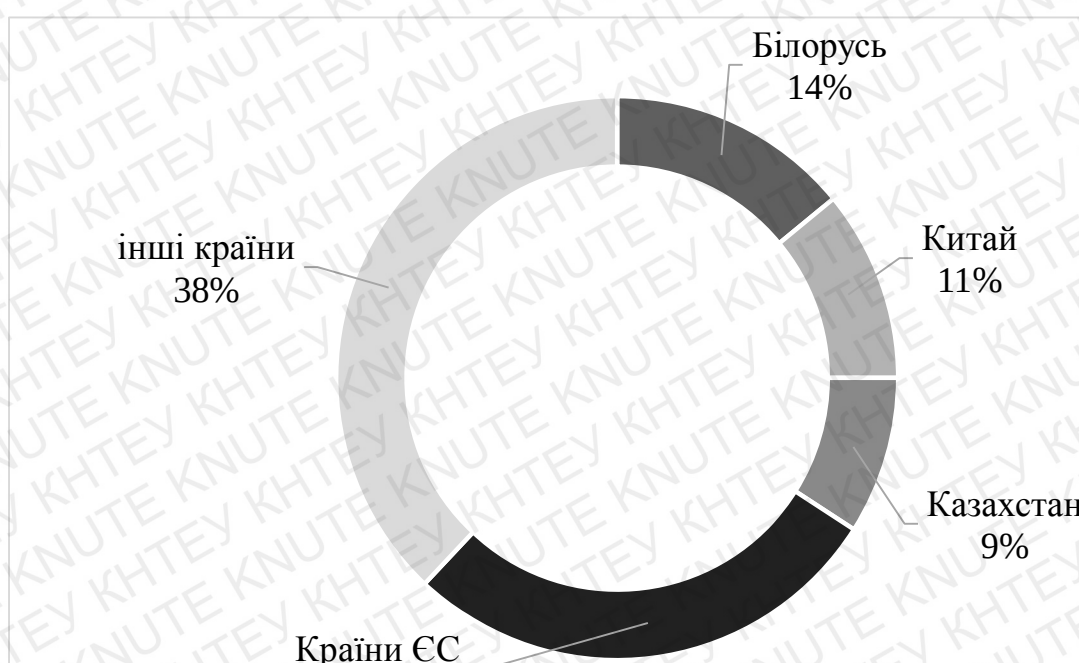


Рис. 1.5. Структура експорту ігристих напівсолодких вин (2017 р.), % [32]

Важливими напрямками експорту ігристих напівсолодких вин за межі України є країни ЄС, Казахстан, Польща, Білорусь. Досить значні обсяги експорту спрямовані до країн Південно-Східної Азії та Північної Америки, на які припадає близько 37% (категорія «інші» на діаграмі) (рис. 1.5). [32]

У 2016 році в країни ЄС українські виробники експортували 28% від загального обсягу ігристих вин, на другому місці експорту знаходилася Білорусь – 14%, на третьому місці - Китай (11%) і на четвертому - Казахстан (9%). "Зміна напрямків істотно позначилася на загальному обсязі експортованої продукції. Цей показник поки далеко не найкращий. Наприклад, у 2012 році тільки в Росію було експортовано 323 тис. Дал бутильованого тихого вина.

Всього налічується близько 65 країн, в які Україна експортує ігристі вина. При цьому сукупна частка країн, питома вага експорту до яких в загальному обсязі досліджуваного показника не перевищує 5%, становить 25% [6].

На структуру споживання виноробної продукції в Україні впливає рівень доходів населення, територіальна ознака і ціна за одиницю продукції. Сільські жителі із середнім або нижче середнього доходом віддають перевагу дешевим кріпленим винам. Чим багатше споживачі, тим більш привабливою для них є елітна винна продукція, українських виробників або імпортна. Перевага іноземної продукції на українському ринку пояснюється низьким рівнем поінформованості споживачів про вітчизняних виробників і торгові марки. Ціни на виноробну продукцію – це суттєвий фактор, який впливає на рівень споживання алкоголю і вибір виробника. У міру зниження достатку покупці будуть віддавати перевагу недорогим маркам.

Характерною ознакою сучасного ринку вина України є наявність і зростання обсягу фальсифікованої продукції. До числа найбільш розповсюджених видів фальсифікату вин відносять недотримання регламентованих термінів витримки виноматеріалів та видача ординарних вин за марочні. Жорстка конкуренція зі світовими лідерами диктує необхідність підвищення якості винограджних вин України, що повинна супроводжуватися

зниженням їх собівартості. Тому важливим фактором є розробка ефективних систем контролю критеріїв та показників підтвердження якості продукції [6].

Ціни на українському ринку залежать значної мірою не тільки від виробництва сировини (об'єми якої стрімко скорочуються), але й від економічної ситуації загалом. На сьогоднішній день підприємці несуть великі втрати, перш за все через підвищення акцизного податку. В 2017 році вартість 1 л вина українського виробництва складала в середньому 32,6 грн. (без врахування ПДВ), ігристі вина відрізняються в ціні — 38,4 грн. за литр [28].

Можемо зробити висновок, що виробництво та споживання вина у світі має стабільний попит, але в Україні скорочується не тільки виробництво та споживання вина, а також площі виноградних насаджень. Отже, одним із напрямків розвитку ринку вина в Україні є підвищення культури споживання вина населенням за рахунок переорієнтації споживачів із вживання міцних алкогольних напоїв та пива на якісне вино.

Отже, за 2011-2016 рр. період обсяг виробництва ігристих напівсолодких вин на території України зріс на 23%. У 2017 році обсяги виробництва вин ігристих напівсолодких становили 170010 тис.дал. Варто відмітити, що на ринку вин ігристих напівсолодких у 2016-2017 рр. намітилася тенденція до незначного зниження обсягів виробництва продукції. Основними виробниками ігристих вин в Україні є такі підприємства як НВО «Нива» (зростання виручки у 2017 році на 38%), Одесавинпром (зростання виручки у 2017 році на 63%), Вин Агро (скорочення виручки у 2017 році на 9%), Кobleво (зростання виручки у 2017 році на 24%), Артемівськ Вайнері (скорочення виручки у 2017 році на 1%). Основним постачальником ігристих напівсолодких вин на територію України є Грузія, частка якої в загальному обсязі імпорту продукції за 2017 рік складала 21%. Трохи поступається їй за обсягом імпортованого продукту Молдова, частка якої складає 20%. Менш значними країнами-постачальниками є Угорщина і Італія (18% і 16% відповідно). Обсяги експорту вин ігристих значно скоротилися у 2014-2015 рр. Так, у 2012 році показник експорту вин був максимальним і складав 19790 тис.дал. Однак, ситуація докорінно змінилася у

2014 році. На структуру споживання виноробної продукції в Україні впливає рівень доходів населення, територіальна ознака і ціна за одиницю продукції. Сільські жителі із середнім або нижче середнього доходом віддають перевагу дешевим кріпленим винам.

1.2. Законодавчо-нормативне регулювання якості та безпечності вин ігристих

В Україні сьогодні діє ряд нормативних документів, що регулюють якість та безпечність вин ігристих.

Основним документом, який регулює відносини між споживачами і виробниками вин ігристих, а також встановлює права споживачів та визначає механізм реалізації державного захисту їх прав є Закон України „Про захист прав споживачів” [34]. Відповідно до Закону „Про захист прав споживачів” споживачем є громадянин, який придбаває, замовляє або має намір придбати чи замовити товари (роботи, послуги) для власних побутових потреб. З метою задоволення своїх потреб споживач вступає у відносини з виробником, виконавцем або продавцем. Виробником може бути підприємство, установа, організація або громадянин-підприємець, які виробляють вина ігристі для реалізації, виконують або надають послуги, реалізують товари за договором купівлі-продажу [34].

Законом встановлено, що споживачі вин ігристих мають право на одержання необхідної, доступної, достовірної та своєчасної інформації про винну продукцію, що забезпечує можливість їх свідомого і компетентного вибору. Така інформація повинна бути надана споживачеві до придбання ним вин. Законом передбачений конкретний перелік відомостей про вина ігристі, які повинна містити інформація при їх реалізації, а саме:

- назву товару;
- зазначення нормативних документів, вимогам яких повинні відповідати вітчизняні товари;

-дані про основні властивості товарів, а щодо продуктів харчування - про склад (включаючи перелік використаної у процесі їх виготовлення сировини, в тому числі харчових добавок), номінальну кількість (масу, об'єм тощо), харчову та енергетичну цінність, умови використання та застереження щодо вживання їх окремими категоріями споживачів, а також іншу інформацію, що поширюється на конкретний продукт;

- відомості про вміст шкідливих для здоров'я речовин порівняно з вимогами нормативно-правових актів та нормативних документів і протипоказання щодо застосування;

позначку про застосування генної інженерії під час виготовлення товарів;

- дані про ціну;

- дату виготовлення;

- відомості про умови зберігання;

- гарантійні зобов'язання виробника;

- правила та умови ефективного і безпечного споживання вин;

- термін придатності;

- найменування та адресу виробництва.

Досить важливим нормативним документом, що регулює правила обігу вин ігристих на ринку України, є Закон України «Про державне регулювання виробництва і обігу спирту етилового, коньячного і плодового, алкогольних напоїв та тютюнових виробів» від 19.12.1995 № 481/95-ВР [33].

Відповідно до статті 15 наведено нормативного документу визначено правила імпорту, експорту і внутрішньої торгівлі алкогольними напоями, в тому числі винами ігристими. Торгівля винами ігристими може здійснюватися суб'єктами господарювання всіх форм власності за наявності ліцензій.

Ліцензії на право імпорту, експорту вин ігристих видаються терміном на п'ять років. Плата за ліцензію на роздрібну торгівлю винами ігристими, становить 8000 гривень на кожний окремий, зазначений в ліцензії електронний контрольно-касовий апарат (книгу обліку розрахункових

операцій), що знаходиться у місці торгівлі. Плата за ліцензії на право роздрібної торгівлі алкогольними напоями виробами, в тому числі винами ігристими, справляється щоквартально рівними частками і зараховується до місцевих бюджетів згідно з чинним законодавством.

Іншим важливим нормативним документом, що регулює якість та безпечність вин ігристих, є ДСТУ 4807:2007 «Вина ігристі. Технічні умови» [13]. Даний нормативний документ поширюється на вина ігристі - вина, піняста властивість яких набула внаслідок насичення їх діоксидом вуглецю ендогенного походження, що утворюється під час бродіння під тиском суслу або вторинного бродіння виноматеріалів у герметично закритих посудинах - пляшках чи резервуарах. За органолептичними показниками вина ігристі повинні відповідати вимогам, які зазначені в таблиці 1.3.

Таблиця 1.3

Органолептичні показники вин ігристих [13]

Назва показника	Характеристика
Прозорість	Прозорі
Колір: - білі - рожеві - червоні	Світло-солом'яний з відтінками від зеленуватого до золотистого Від світло-рожевого до рожевого Червоний з різними відтінками
Букет	Розвинутий, тонкий, притаманний вину ігристому конкретного найменування
Смак	Свіжий, гармонійний, характерний для відповідного найменування, без сторонніх присмаків
Ігристість	Під час наливання у бокал повинна утворюватись характерна для властивості ігристих вин піна з тривалим виділенням бульбашок діоксиду вуглецю

Фізико-хімічні показники для деяких груп і типів виноградних вин зазначено в табл. 1.4 [13].

Таблиця 1.4

Фізико-хімічні показники вин ігристих [13]

Назва показника	Значення	Метод контролювання
Об'ємна частка етилового спирту, %	10,0-13,5	Згідно з ДСТУ 4112.3 або ГОСТ 13191
Масова концентрація цукрів, у перерахунку на інвертний, г/дм ³ : - бріт, не більше, екстрасухе, сухе, напівсухе, напівсолодке, - солодке, не менше	15, 16-19 20-30, 35-50, 55-80, 85-120	Згідно з ДСТУ 4112.5
Масова концентрація титрованих кислот, у перерахунку на винну кислоту, г/дм ³	5,0-8,0	Згідно з ГОСТ 14252
Масова концентрація легких кислот, у перерахунку на оцтову кислоту, г/дм ³ , не більше: - білі, рожеві - червоні	1,0 1,2	Згідно з ДСТУ 4112.14 або ГОСТ 13193
Масова концентрація загальної сірчистої кислоти, мг/дм ³ , не більше: в тому числі вільної, мг/дм ³	200 20	Згідно з ДСТУ 4112.25 або ГОСТ 14351
Тиск діоксиду вуглецю у пляшці за температури (20±0,5)°С, кПа, не менше	300	Згідно з ДСТУ 4112.37 або ГОСТ 12258
Масова концентрація приведенного екстракту, г/дм ³ , не менше: - білі, рожеві - червоні	15,0 18,0	Згідно з ГОСТ 14251

Відповідно до Закону України «Про технічні регламенти та оцінку відповідності» 15.01.2015 № 124-VIII [37], зовнішнє оформлення пляшки виноробної продукції передбачає інформування споживачів у доступній для них формі згідно з вимогами законодавства про мови. На зворотній або лицьовій стороні етикетки повинні бути наведені: дата виготовлення виробу, номер ліцензії на виробництво та код підприємства. На лицьовій стороні етикетки кожної пляшки продукції виноробної галузі зазначають: назву держави, найменування підприємства та його місце розташування, знак для товарів і послуг, назву продукції, місткість пляшки, вміст цукру (крім сухих вин, шампанських, ігристих вин) (%), вміст спирту (% об.), дата розливу, позначення нормативного документа (для продукції вітчизняного виробництва), штриховий код. Термін витримки марочних вин та позначення

«Марочне» повинно бути зазначено на кольєретці. На упаковці з колекційними винами повинні бути наклеєна додаткова інформація із зазначенням «колекційне», «додатково витримане в колекції» та кількість років [37].

На горловину пляшки з колекційним вином повинна бути наклеєна кольєретка, де вказано рік урожаю винограду, з якого виготовлене вино. На етикетках пляшок із вином, що є контрольованим за походженням назв, обов'язково повинен бути напис «Вино контрольованих за походженням назв», а на контретикетках - схематичне зображення території району, де виготовлено вино, із позначенням виноградних ділянок. На упаковку з усіма видами продукції виноробства можуть бути наклеєні контретикетки, що містять додаткову інформацію про напої [37].

Отже, регулювання інформаційного супроводу та обігу вин ігристих в Україні сьогодні здійснюється рядом нормативних документів, що визначають вимоги до показників якості вин ігристих, їх пакування та маркування, обігу вин ігристих у роздрібній торговельній мережі, тощо. У зв'язку з реформуванням системи технічного регулювання в Україні будуть відбуватися суттєві зміни і в нормативній базі: протягом 2018 року поетапно будуть скасовуватися міждержавні стандарти (ГОСТ), вноситися зміни в наявні нормативні документи, набувати чинності нові національні стандарти, у тому числі гармонізовані з міжнародними та європейськими (ДСТУ, тощо).

1.3. Класифікація та характеристика асортименту ігристих вин

Виробництво ігристих вин посідає важливе місце у загальному випуску винопродукції в Україні. Ігристі вина у нас виробляють трьома способами: резервуарним безперервним, періодичним і пляшковим.

До ігристих вин належать – вина з надлишковим вмістом вуглекислоти, яка накопичується природним шляхом за вторинного бродіння виноматеріалів у герметично закритих пляшках або резервуарах під тиском. До групи ігристих входять шампанське, ігристі вина і вина натуральні напівсолодкі ігристі [2].

Шампанське виробляють трьома способами: пляшковим, резервуарним і шампанізацією вина в безперервному потоці. Виноматеріал для шампанського отримують із високоякісних технічних білих і червоних сортів винограду за звичайною схемою виготовлення білих столових вин [2].

Шампанське України ділять на колекційне (за пляшкового способу виробництва) і звичайне. За вмістом цукру (в г/100 см³) випускають шампанське таких назв: бріут - до 1; сухе - 3-3,5; напівсухе - 5-5,5; напівсолодке - 8-8,5; солодке - 10-10,5. Воно повинне містити спирту 10,5-12,5% об. Шампанські вина мають блідо-солом'яне забарвлення із зеленуватим або золотистим відтінком, свіжий гармонійний смак і приємний тонкий букет.

Шампанське України випускають багатьох різновидів, а за відправлення у країни ЄС отримує назву "Ігристе України" [20].

Ігристі вина – залежно від забарвлення поділяють на білі, рожеві і червоні. Якщо їх витримано після вторинного бродіння не менше 9 місяців, то їх називають витриманими.

Для виробництва білого ігристого вина купажують шампанські виноматеріали із сортів винограду Аліготе, Совіньйон, Рислінг, Піно-фран і 15-30% марочних вин.

Київський завод шампанських вин "Столичний" випускає Ігристе України, Київське ігристе, Мускатне ігристе, Південне, Гетьманське, Ювілейне, Золоте. На заводі здійснюють безперервне розливання, а шампанське виготовляють за 90 діб [20].

Завод шампанських вин «Артвайнері» виробляє продукцію на основі кращих сортів винограду Рислінг, Аліготе, групи Піно, Каберне, які купажують. Зброджений упродовж місяця кришталево-прозорий напій розливають у пляшки, де відбувається повторне бродіння. Після п'ятирічного витримування вино обробляють холодом і відправляють на ремюаж - зведення осадів на корок. Відкриті пляшки надходять на лікєро-дозувальну машину, яка вприскує туди експедиційний лікер. Пляшки закорковують, обв'язують металевою вуздечкою і відправляють на контрольне витримування. Потім їх

вкривають блискучою фольгою, наклеюють етикетку, кольєретку і направляють для реалізації. Витримування здійснюють на 70-метровій глибині у вапнякових штольнях. Завод організував випуск шампанського Срібний вік.

Артемівське ігристе — це червоне ігристе колекційне вино, створене 1982 року. Воно має яскраво-червоний колір з рубіновим відтінком, містить 11-13,5% об. спирту, 8-9 г/100 см³ цукру, а титровану кислотність передбачено в межах 5-7 г/дм³.

Одеський завод шампанських вин випускає повний асортимент вин, але найбільшу частку займає напівсолодке.

Брют (французькою означає "справжній") — виготовити найскладніше, проте таке шампанське користується за кордоном найбільшим попитом.

Вино Мускатне ігристе — має світло-золотисте забарвлення, вирізняється тонким ніжним тоном пелюстків чайної троянди [39].

Мускатні ігристі вина — можуть бути легкими напівсолодкими (вміст цукру 5-8 г/100 см³) і солодкими десертного типу (9-12 г/100 см цукру). В Україні виробляють Мускат ігристий.

Мускатне ігристе біле — має букет класичного мускатного шампанського з ароматом кримської троянди і злагодженим смаком. Витончене вино характеризується унікальним кольором з відтінками пелюсток чайної троянди.

Мускатне ігристе рожеве — елітне ігристе вино з яскраво вираженими мускатними тонами, ароматом чайної східної троянди, натуральною солодкістю винограду і кольором кримського сходу.

Шипучі або газовані вина — отримують штучним насиченням вуглекислим газом освітлених вин. Внаслідок відсутності вторинного бродіння вуглекислота тільки розчиняється у вині і не вступає у фізико-хімічну взаємодію з його складниками. Під час відкривання пляшок вуглекислий газ виділяється недовго, інтенсивно, великими пухирцями. Для шипучих вин відчутна неприємна гострота, властива газованим напоям.

Деякі підприємства освоїли випуск газованих вин оригінальних назв Рожевий замок, Чудова мить, Дамський каприз, Семигор, Мускателла,

Бригантіна, Наташа Ростова.

Вино виноградне газоване Шустов випускають напівсухим (цукру 0,5-2,5 г/100 см³) і напівсолодким (цукру 3-5 г/100 см³). На сатурацію подають сильно охолоджене вино.

Бессарабське іскристе - це напівсолодке газоване вино, випускається білим, рожевим і червоним.

Також, за загальноприйнятою на практиці і в торгівлі класифікацією, виноградні вина в залежності від технології виготовлення поділяються на групи [40]. Кожна група вина, за складом (переважно за вмістом спирту та цукру) ділиться на категорії. У свою чергу кожна категорія в залежності від смакових, ароматичних і кольорових особливостей розділяється на типи. Зазначимо, що першу класифікацію вин у вітчизняному виноробстві запропонував проф. М.А. Ховренко. За цією класифікацією вина діляться на столові, міцні, десертні, ігристі і газовані. За класифікацією проф. Н.Н. Простосердова вина діляться на дві основні категорії: вина з непошкодженими балансом спиртового бродіння і вина з порушеним балансом. За класифікацією проф. Г.Г. Агабальянца, основними показниками вина є вміст вуглекислоти, оцтового альдегіду (ступінь окислення), цукру, спирту, а також забарвлення вина; додатковими ознаками пропонується вважати ступінь терпкості (вміст фенольних речовин) і ступінь карамелізації. Ця класифікація є найбільш повною, що охоплює всі вина, але досить складною в її застосуванні на практиці. Проф. М.А. Герасимов в основу своєї класифікації поклав наступні ознаки: технологія виготовлення вина, вміст спирту, цукру і вуглекислоти. Позитивні сторони всіх зазначених класифікацій були використані при розробці прийнятої в даний час класифікації вин [40].

Зазначимо, що в основу наведеної нижче класифікації виноградних вин сьогодні покладено різні ознаки, які мають відповідне відношення до технології та економіки виробництва, її структури:

- Вина за якістю та строком витримки поділяють на молоді (лише столові), ординарні, марочні і колекційні (ДСТУ 4806:2007) [13].

Вино марочне - столове або кріплене вино вищої якості з характерними для обумовленої виноробної місцевості та сортів винограду особливостями, яке пройшло дозрівання шляхом технологічної витримки в дубовій тарі не менш як 1,5 року з моменту закладки на витримку. Вино колекційне - спеціально відібране марочне вино, яке після закінчення встановлених строків визрівання в дубовій тарі додатково витримується в пляшках не менш як 3 роки у спеціальних сховищах з чітко визначеними параметрами витримки. На пляшках з марочним вином наклеюють окремий ярличок, відзначаючи на ньому рік збору винограду. Старі виноградні вина – вина з еноteki (колекційний фонд), вік яких може досягати від 10 до 200 років (колекційні вина). До ординарного відносяться виноградні вина, що не мають ознак марочних вин. Вони надходять у продаж у наступний рік після збору винограду (крім молодих вин, які реалізуються у рік збору урожаю). Ординарні виноградні вина поліпшеної якості, які виготовляють за загальноприйнятою чи спеціальною технологією, з обов'язковою витримкою у дубовій тарі перед розливом не менше 6 місяців, називають витриманими ординарними винами.

Виноградне вино може бути і контрольованого найменування за походженням – це вино високої якості, виробляється по спеціальній чи традиційній технології з визначених сортів винограду суворо регламентованого району. Такі вина відрізняються оригінальними органолептичними властивостями, пов'язаними з екологічними умовами конкретної місцевості, зазначеної в їхньому найменуванні [20]. За однорідністю сировини виноградні вина поділяються на сортові та купажні. До сортових відносяться такі, що завжди виготовляються з одного сорту винограду (не менше 85%). Смак цих вин може мати різні відтінки, що залежать від ґрунту, кліматичних умов і періоду збору винограду. До купажних відносяться виноградні вина, виготовлені з декількох сортів винограду. У результаті змішування одержують вина з більш постійним смаком і ароматом.

- За кольором виноградні вина розрізняють білі, рожеві і червоні.

Білі вина виготовляють головним чином з білих сортів винограду

бродінням сусла (видавленого соку) без шкірочки, насіння і гребенів. Рожеві вина виготовляють з червоних і рожевих сортів винограду, також бродінням сусла без шкірочки, насіння або гребенів, або купажуванням білих і червоних виноматеріалів. Червоні вина виготовляють з червоних сортів винограду бродінням сусла разом з м'язгою. Червоного забарвлення цим винам додають барвні речовини, що є в шкірці винограду і які переходять у сусло під час бродіння.

- За вмістом цукру виноградні вина поділяють на сухі, напівсухі, напівсолодкі, солодкі і лікерні [20].

В залежності від вмісту спирту і цукру вина поділяють на сухі, напівсухі, напівсолодкі, десертні солодкі, лікерні, спеціального типу, міцні, ароматизовані, у тому числі вермути (сухі, міцні, десертні, лікерні). Сухе вино містить від 8 до 14% спирту і до 3 грам на літр цукру, десертне вино містить 14-17% спирту і 140-200 грам на літр цукру. Напівсолодке вино має міцність 9-13% і 30-80 грам цукру на літр напою.

Отже, відповідно до ДСТУ 4807:2007 «Вина ігристі. Технічні умови» вина ігристі з технологічною витримкою в пляшках не менше як 9 міс. належать до категорії витриманих. Вина ігристі залежно від масової концентрації цукрів поділяють на: бріут; екстрасухе; сухе; напівсухе; напівсолодке; солодке. Вина ігристі за кольором підрозділяють на білі, рожеві та червоні.

1.4. Аналіз чинників формування якості вин ігристих

- Характеристика сировини. Джерела їх постачання.

Якість готової продукції залежить від багатьох факторів. Найбільш важливе значення мають фактори, які безпосередньо формують якість продукції: якість сировини, її обробка.

Якість сировини має першочергове значення, оскільки весь асортимент продукції, що випускається на підприємстві, виготовляють із сировини, тільки найвищої якості, тобто виноматеріалів.

Джерелами постачання виноматеріалів є Миколаїв, Херсон, південь Криму, Молдавія так як підприємство намагається укласти договори на поставку первинної сировини, тільки з найкращими та надійними партнерами.

- Характеристика технологічних процесів і обладнання, їх вплив на якість продукції

Основне виробництво шампанського охоплює всі процеси, безпосередньо пов'язані з перетворенням вихідної сировини в готову продукцію. Воно займає центральне місце у всій виробничій діяльності підприємства, від нього в основному залежить виконання державних планових завдань і поліпшення техніко-економічних показників підприємства. Технологія виробництва шампанського на заводі шампанських вин починається з приймання шампанських виноматеріалів.

На вторинне шумування повинні надходити виноматеріали, цілком оброблені і позбавлені кисню, дріжджове розведення і лікер.

Підготовка виноматеріалів до шампанізації включає обробку жовтою кров'яною сіллю, фільтрування, купажування, обезкислюювання (видалення кисню біологічним засобом шляхом введення у вино дріжджів), пастеризацію. Продовження всієї обробки становить 25 – 40 діб, потім вино віддыхає не менше 30 діб. При наявності в купажі кисню купаж після термообробки здобуває тону знекисненості й інтенсивний жовто-солом'яний колір. З бродильної суміші (купаж + лікер + дріжджове розведення), у якій є присутнім кисень, не можна одержати продукт високої якості. Таким чином, на підготовку виноматеріалів до вторинного шумування повинне звертатися сама пильна увага.

Кисень повітря, що знаходиться у виноматеріалах, у тих або інших кількостях, негативно впливає на фізико-хімічні й органолептичні якості шампанського. Тому перед напрямком купажу на вторинне шумування з нього попередньо видаляють кисень шляхом продувки інертними газами або біологічним способом. При збереженні неопрацьованих виноматеріалів надходжений до них у розчиненому стані кисень може цілком зв'язатися з компонентами вина за 10—12 діб.

Сірчиста кислота, що вводиться у вино, підвищує його відбудовні властивості, знижує окисна дія кисню.

Спосіб заснований на споживанні дріжджовими клітками молекулярного кисню, розчиненого в провіні. Існує дві модифікації біологічного способу знекиснення: прискорена і потокова.

Процес прискореного біологічного знекиснення купажу здійснюється в спеціальних апаратах — ферментаторах, заповнених поліетиленовими, керамічними або порцеляновими насадками, на яких добре затримуються дріжджові клітки. Ферментаторів може бути один або три, з'єднуються вони паралельно одним загальним трубопроводом (Рис. 1.6).

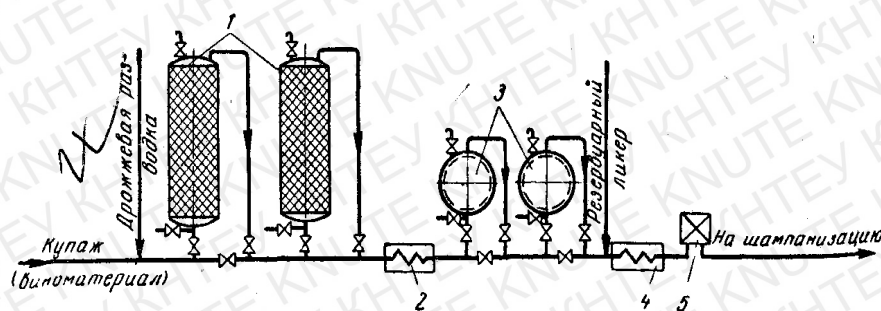


Рис.1.6. Схема прискореного біологічного знекиснення вина

1- ферментатори; 2- пастеризатор; 3- термос-резервуари; 4- охолоджувач; 5- фільтр

Загальна місткість ферментаторів повинна відповідати не менш чим десятикратному обсягові виноматеріалів, що надходять на знекиснення протягом години.

Купаж шампанських виноматеріалів після технологічної обробки і фільтрації безупинно подають у нижню частину апаратів і одночасно вводять у них дріжджове розведення з розрахунку змісту в 1 млн. вина 2 - 3 млн. кліток дріжджів. Знекиснення шампанських виноматеріалів проводять при 10 - 12 °С.

Знекиснений і збагачений біологічно активними речовинами купаж розділяють на два потоки: один (основний) направляють на готування бродильної суміші і шампанізацію, другий - на витримку в резерв. Збереження резерву купажів до передачі їх на шампанізацію здійснюють в умовах, що виключають збагачення їх киснем повітря.

Потокова схема знекиснення вина реалізується в системі послідовно з'єднаних резервуарів і виключає доступ кисню повітря до вина. У процесі витримки в потоці купажу з дріжджами кисень зв'язується з компонентами вина, і купаж збагачується продуктами автолізу дріжджів, після чого направляється на готування бродильної суміші.

Бродильна суміш — це з'єднані у визначеному співвідношенні купаж, дріжджі і лікер. Купаж, що йде на готування бродильної суміші, після знекиснення перекачують насосом на термічну обробку. Такий режим забезпечує пастеризацію вина, поява в ароматі і смаку його специфічних відтінків якісного вина. Пастеризовану бродильну суміш прохолоджують у теплообміннику охолоджуючи потоком холодного купажу, що надходить на пастеризацію, а потім остаточно до охолоджується до 10 - 15°С холодною водою або розсолем.

Отриману бродильну суміш фільтрують на пластинчастому фільтрі і під тиском вуглекислоти подають в один з напірних резервуарів, попередньо

заповнених CO_2 . У потік бродильної суміші, що надходить на шампанізацію, дозують розведення чистих культур дріжджів. При одержанні шампанського резервуарним періодичним способом на шампанізацію направляється не бродильна, а акратофорна суміш, що складається з обробленого купажуванням виноматеріалу, лікеру і дріжджового розведення. Кількість цукру в акратофорній суміші повинна бути наступною (у %):

брют 2,2; сухе 5,2; напівсухе 7,2; напівсолодке 10,2; солодке 12,2. Підготовлена і перевірена в лабораторних умовах акратофорна суміш направляється на шампанізацію в акратофор.

Особливості сучасної технології шампанського виробництва, зокрема специфічні умови середовища, у якій проходить шумування, висувають особливі вимоги до шампанських рас дріжджів. Без гарних, відповідно підібраних культур дріжджів неможливо одержати високоякісне шампанське.

Дріжджі, використовувані у виробництві шампанського, повинні бути життєдіяльними при високій активній кислотності (2,8 - 3,2), високому змісті спирту (10 - 12%) і діоксиду сірки (200 мг/л) у середовищі, підвищеному тиску (до 500 кПа) і зниженій температурі (10 - 13°C); утворювати продукти шумування, що обумовлюють характерні для шампанського свіжий гармонічний смак і аромат, і мінімальна кількість небажаних продуктів;

швидко відмирати після закінчення шумування і давати осад пилоподібної структури.

Розведення дріжджів готують у дріжджових апаратах. Останні обладнані що перемішують і аерируючими пристроями, а також системою регулювання температури культуральної рідини. Як живильне середовище використовують бродильну або акратофорну суміш без дріжджів, що містить 10 - 11 % спирту, 5 - 8% цукру і 6 - 8 г/л титруємих кислот. У середовище також вводять аміак для

підвищення змісту аміачного азоту, що служить як азотисте харчування дріжджів.

Щоб перешикувати хід обмінних процесів з подиху на шумування (тому що процес вторинного шумування проходить у без кисневих умовах, дріжджі можуть «працювати» тільки шляхом шумування), припиняють аерацію середовища. На виробничі цілі відбирають отримані розведення ЧКД, до маси, що залишилася, додають нову порцію живильного , середовища і цикл повторюють. При використанні дріжджового розведення для виробництва шампанського безперервним способом аерацію культуральної рідини припиняють за 3 - 5 годин до підключення дріжджового апарату до установки шампанізації. Перемішування при цьому продовжують.

При безперервному культивуванні дріжджів на відміну від періодичного забезпечуються постійні умови їхнього росту. При безперервному веденні процесу клітки, адаптуючи до середовища, перебудовують хід обмінних процесів з подиху на шумування і підготовляються до найбільш ефективного проведення процесу шампанізації в умовах підвищеного тиску і зниженої температури. Безперервне культивування дріжджів може здійснюватися градієнтно-безперервним і гомогено-безперервним способами. Процес готування розведення чистої культури дріжджів повинний проводитися в стерильних умовах, як на цьому, так і особливо на наступних етапах.

1.5. Організація експорту ігристих вин

Якщо обсяг зовнішньоторгових операцій у фірми незначний і основна частина продукції реалізується на зовнішньому ринку, то для здійснення зовнішньоторгових операцій вона використовує торговий апарат, який розрахований для роботи на внутрішньому ринку.

При збільшенні зовнішньоторгових операцій створюється спеціальний експортний відділ, який не входить до складу внутрішнього збутового апарату. Він, як правило, складається з таких підрозділів:

- функціональні сектори (торгово-договірний, валютний, калькуляції, транспорту, реклами) вивчають відповідні функціональні питання, інформують начальство про умови здійснення зовнішньоторгових операцій, надають кваліфіковані консультації;
- територіальні сектори приділяють увагу всім питанням торгівлі з певною групою країн незалежно від номенклатури товару;
- галузеві сектори займаються питаннями торгівлі лише якимось окремим товаром чи дуже близькою за характером групою товарів.

Іноді замість експортних відділів великі фірми мають підрозділи по закордонних відділеннях, побудовані за регіональним принципом. Вони керують всіма збутовими та виробничими фірмами за кордоном. Наприклад, у «Дженерал Моторз» лише одне закордонне відділення, а в компанії «Зінгер» - 5.

Для реалізації продукції всіх своїх підприємств великі фірми іноді створюють центральну контору у вигляді юридично самостійного акціонерного товариства чи дочірньої експортної фірми, при цьому комерційна фірма повністю відділяється від виробничої. Наприклад, «Інтернешнл електрик компанії» виконує цю роль для «Дженерал електрик компанії», а дочірня збутова фірма американської компанії «ІВМ», названа ««ІВМ» Уордер Трейд корп», будується за територіальною ознакою і має 5 закордонних відділень.

Створення таких контор зі збуту продукції вигідно великим підприємствам. Формально товариство-мати не відповідає за діяльність цих контор, що дозволяє проводити будь-які операції.

Дрібні та середні фірми іноді організовують спільні збутові компанії у формі експортних асоціацій. Поширеною формою експортних асоціацій є збиральні заводи. Їх мають фірми «Зінгер», «Фіат», «Дюпон». Фірми, що створюють збиральні заводи, володіють рядом переваг: скорочуються транспортні витрати, бо збут готової продукції наближається до споживача, вартість перевезень зменшується на 20-60%; скорочуються витрати на оплату мита (з напівфабрикатів вони стягуються у менших розмірах); знижуються витрати на

тару й упаковку; зменшуються витрати на заробітну плату.

У країнах, що розвиваються, монополістичні об'єднання створюють змішані збутові компанії. У результаті менший ризик втрати власності, зменшуються податки, використовується місцева збутова мережа.

Великі фірми створюють власний зовнішньоторговий апарат за кордоном. До його завдань належить вивчення ринку, умов угод, смаків споживачів. За кордоном експортер може організувати оптові фірми зі збуту продукції. Вони приймають від імпортерів замовлення, направляють їх своїм фірмам, слідкують за ходом виконання замовлень, беруть участь у здаванні продукції замовникам, ведуть з ними фінансові розрахунки, організовують рекламу. Деякі фірми мають склади готової продукції. Тоді їх функції розширюються, вони демонструють товари і реалізують їх за кордоном.

За кордоном створюються і фірми, що займаються не тільки оптовою, але й роздрібною торгівлею. Організація роздрібної торгівлі за кордоном характерна для фірм, що випускають автомобілі, телевізори, парфумерію та інші товари. Оптові фірми виконують свої функції через комівояжерів, які виступають безпосередніми представниками промислових фірм. Вони приймають замовлення, знайомлять покупців із товарами, інформують фірму про смаки покупців, іноді є інкасаторами сум, що отримані від покупців.

Висновки до розділу 1

Отже, виходячи з результатів проведеного дослідження, може сформулювати наступні висновки:

Проведено дослідження особливостей ринку вин ігристих в Україні, за результатами якого встановлено, що у період з 2011 по 2016 рр. період обсяг виробництва ігристих напівсолодких вин на території України зріс на 23%. У 2017 році обсяги виробництва вин ігристих напівсолодких становили 170010 тис. дал. Основними виробниками ігристих вин в Україні є такі підприємства як НВО «Нива» (зростання виручки у 2017 році на 38%), Одесавинпром (зростання виручки у 2017 році на 63%), Вин Агро (скорочення виручки у 2017 році на 9%), Коблево (зростання виручки у 2017 році на 24%), Артемівськ Вайнері (скорочення виручки у 2017 році на 1%). На структуру споживання виноробної продукції в Україні впливає рівень доходів населення, територіальна ознака і ціна за одиницю продукції. Сільські жителі із середнім або нижче середнього доходом віддають перевагу дешевим кріпленим винам.

Регулювання інформаційного супроводу та обігу вин ігристих в Україні сьогодні здійснюється рядом нормативних документів, що визначають вимоги до показників якості вин ігристих, їх пакування та маркування, обігу вин ігристих у роздрібній торговельній мережі, тощо. У зв'язку з реформуванням системи технічного регулювання в Україні будуть відбуватися суттєві зміни і в нормативній базі: протягом 2018 року поетапно будуть скасовуватися міждержавні стандарти (ГОСТ), вноситися зміни в наявні нормативні документи, набувати чинності нові національні стандарти, у тому числі гармонізовані з міжнародними та європейськими (ДСТУ, тощо).

Відповідно до ДСТУ 4807:2007 «Вина ігристі. Технічні умови» вина ігристі з технологічною витримкою в пляшках не менше як 9 міс. належать до категорії витриманих. Вина ігристі залежно від масової концентрації цукрів поділяють на: бріут; екстрасухе; сухе; напівсухе; напівсолодке; солодке. Вина ігристі за кольором підрозділяють на білі, рожеві та червоні.

РОЗДІЛ 2

ТОВАРОЗНАВЧА ОЦІНКА ЯКОСТІ ВИН ІГРИСТИХ

2.1. Організація, об'єкти та методи дослідження

Товарознавча оцінка вин ігристих та аналіз їх інформаційного супроводу на підприємстві ТОВ «РІТЕЙЛ ТРЕНД» передбачає визначення об'єктів, методів та алгоритму організації самого дослідження. Структурну схему організації дослідження наведено на рис. 2.1.

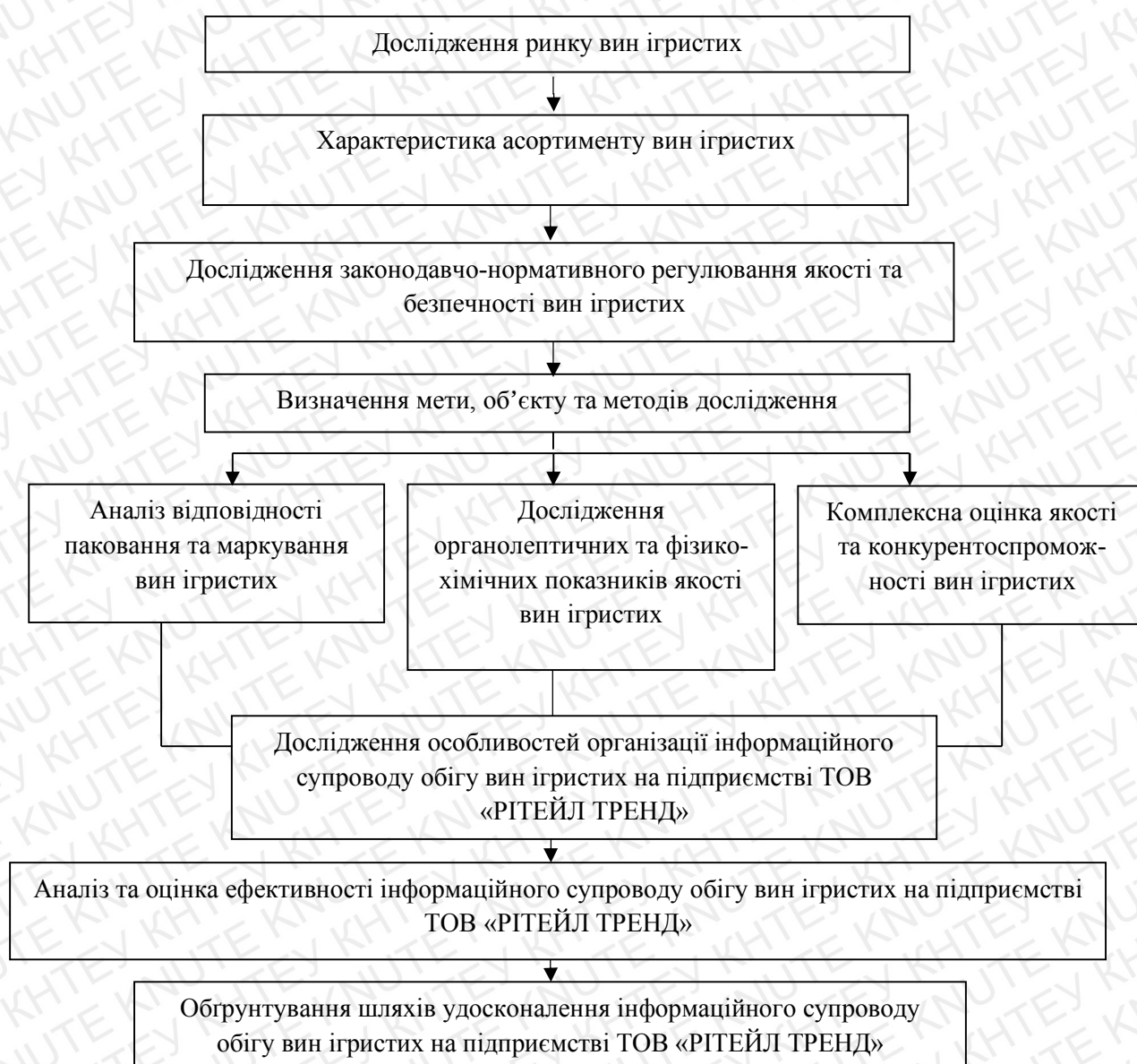


Рис. 2.1. Схема організації дослідження

Оцінка якості вин ігристих проводилась на відповідність показників якості ігристих вин (маркування, органолептичних, фізико-хімічних) вимогам ДСТУ 4807:2007. Вина ігристі. Технічні умови [14].

Для дослідження було обрано 5 зразків вин ігристих білих напівсолодких різних виробників:

Зразок 1 - «Маренго», ПрАТ «Одесавинпром», м. Одеса;

Зразок 2 - «CRICOVA», Combinatul de Vinure «CRICOVA» S.A., м. Кишенев, Республіка Молдова;

Зразок 3 - «Наш Київ», ПрАТ КЗШВ «Столичний», м. Київ;

Зразок 4 – «Fratelli Asti», НВП «Нива», Одеська обл, м. Таїрове;

Зразок 5 - «Cloudem Bronze», LLC Cloudem wines, Іспанія, м. Барселона.

Дослідження проводили в наступній послідовності:

- аналіз маркування та пакування;
- дослідження органолептичних та фізико-хімічних показників;
- оцінка показників якості та конкурентоспроможності вин іристих.

Зразки вин ігристих для дослідження відібрано в торговельній мережі «РІТЕЙЛ-ТРЕНД», а дослідження якості проводилось в лабораторії кафедри товарознавства, управління безпечністю та якістю Київського національного торговельно-економічного університету.

Повнота інформації маркування аналізувалась відповідно до ДСТУ 4518-2008 «Продукти харчові. Маркування для споживачів. Загальні правила» [11].

Органолептичну оцінку якості здійснювали за 20-бальною шкалою Дженсіса Робінсона [40].

Відповідно до даної шкали, якість вин, залежно від отриманих оцінок, поділяють на 5 категорій: 1) 17-20 - вина з високими характеристиками, позбавлені дефектів; 2) 13-16 - стандартні вина, позбавлені як високих характеристик, так і дефектів; 3) 9-12 - вина комерційної прийнятності, але з вираженими дефектами; 5-8 - вина нижче комерційної прийнятності; 1-4 - повністю зіпсовані вина [40].

З фізико-хімічних показників визначали повноту наливу, об'ємну частку спирту, масову частку цукру, масову концентрацію титрованих кислот, масову концентрацію приведенного екстракту.

Повноту наливу визначали за ГОСТ 23943-80 «Вина и коньяки. Методы определения полноты налива в бутылки». Метод визначення повноти наливу заснований на вимірюванні об'єму вина за допомогою колби з градуюваною горловиною [8].

Об'ємну частку спирту визначали за ДСТУ 4112.3-2002 «Вина і виноматеріали. Визначання вмісту спирту. Контрольний метод» дистиляційним та ваговим методами. Дистиляційним методом одержували екстракти вин і гравіметричним (ваговим) методом визначали концентрацію загального екстракту. Потім готували розчини з відомим вмістом екстракту та етилового спирту і вимірювали їх густину та показник заломлення світла при температурі 20°C. Показник заломлення світла вимірювали рефрактометром, а густину розчинів визначали пікнометричним методом. Також проводилися вимірювання густини і показника заломлення світла водно-спиртово-цукрових розчинів з відомим вмістом спирту і сахарози. На основі експериментальних даних одержали емпіричні формули визначення вмісту спирту і загального екстракту вин ігристих [10].

Масову частку цукру визначали за ДСТУ 4112.5-2002 «Вина і виноматеріали. Визначання відновлювальних сахарів. Контрольний метод» методом зворотного титрування. При зворотному титруванні до вина ігристого додавали спочатку явний надлишок спеціального реагенту і потім титрували його залишок, що не вступив у реакцію [9].

Масову концентрацію титрованих кислот визначали згідно ГОСТ 14252-73 «Вина и виноматериалы, соки плодово-ягодные спиртованные. Методы определения титруемых кислот». Метод заснований на титруванні визначеного обсягу вина розчином їдкого лугу до отримання нейтральної реакції ($\text{pH} = 7,0$), що встановлюється за допомогою індикатора [15].

Масову концентрацію приведенного екстракту визначали згідно ГОСТ 14251-75. «Вина, виноматеріали, соки плодово-ягодные спиртованные. Метод определения приведенного экстракта». Метод заснований на визначенні загального екстракту за допомогою пікнометра за відносною густиною вина [16].

Рівень якості продукції розраховували комплексним методом на основі відносних показників якості, що визначаються за формулою:

$$P_i = \frac{p_i - p_i^{\text{бр}}}{p_i^{\text{ем}} - p_i^{\text{бр}}}, \quad (2.1)$$

де, P_i -і-й частковий показник якості в безрозмірному вигляді (відносний показник); p_i -і-й показник якості в натуральному вигляді (абсолютний показник якості); $p_i^{\text{бр}}$ - бракувальне (найгірше допустиме) значення і-го показника; $p_i^{\text{ем}}$ - еталонне (найкраще можливе) значення і-го показника.

Комплексний показник якості оцінювали на основі визначення суми усіх часткових показників якості у безрозмірному вигляді, скоригованих на коефіцієнт вагомості кожного показника за формулою [42]:

$$\text{КПЯ} = \sum_{i=1}^n Q_i, \quad (2.2)$$

$$Q_i = \sum_{i=1}^n a_i P_i, \quad (2.3)$$

де, a_i - коефіцієнт вагомості і-го показника; P_i - відносний показник якості; n - число оцінюваних показників.

Для оцінювання показника конкурентоспроможності використовували метод визначення відносної конкурентоспроможності [42]. Даний метод заснований на визначенні відносних часткових показників якості (функціональні показники), дизайну упаковки (естетичний показник) та ціни

(економічний показник), що виражають частку між фактичними показниками певного зразка товару та показниками зразка-еталону. Також для оцінки конкурентоспроможності використовуються показники цін на кожен дослідний зразок товару. Для оцінки відносного показника конкурентоспроможності використовується показник зваженої суми часткових показників якості по кожному зразку товару. Перевагою даного методу є його безрозмірність та можливість використовувати, маючи лише інформацію про часткові показники якості дослідних зразків.

2.2. Аналіз відповідності маркування та пакування вин ігристих

Проведення оцінювання відповідності маркування та пакування вин ігристих різних виробників передбачало визначення основних критеріїв забезпеченості тари та упаковки продукту відповідною інформацією, яка вимагається нормативною документацією.

Результати дослідження маркування зразків вин ігристих представлені в табл. 2.1.

Таблиця 2.1

Аналіз відповідності маркування та пакування вин ігристих

Інформація, передбачена ДСТУ 4807:2007	Зразок №1	Зразок №2	Зразок №3	Зразок №4	Зразок №5
Назва торгової марки	Маренго	CRICOVA	Наш Київ	Fratelli Asti	Cloudem Bronze
Назва держави	Україна	Молдова	Україна	Україна	Іспанія
Назва продукції	"Маренго" Вино ігристе Біле напівсоло дке	"CRICOVA" Вино ігристе Біле напівсоло дке	"Наш Київ" Вино ігристе Біле напівсоло дке	Вино ігристе Біле напівсоло дке Fratelli	Вино ігристе Біле напівсоло дке Cloudem Bronze

продовження табл. 2.1

Найменування суб'єкта господарювання та його місце знаходження	ПрАТ «Одеса-Вінпром» Україна, 65044 м. Одеса, вул. Французький б-р, 10, тел.: (0482) 4298-19	Combinatu l de Vinure «CRICOV A» S.A., вул. Унгурану П., 1, м. Крікова, мун. Кишинів, MD-2084, Республіка Молдова тел.: (+373 22) 604-035	ПрАТ КЗШВ «Столичний» Україна, 04073, м. Київ, вул. Сирецька, 27, тел.: (044) 277-25-00, тел. відділ у з'якості (044) 46-87-036	НВП «Нива», Одеська обл, м. Таїрове, вул. 40-річчя Перемоги 1. Тел.: +38(048) 705-15-79	LLC Cloude m wines, Іспанія, м. Барселона, вул. Орвей.
Місткість тари	0,75	0,75	0,75	0,75	0,75
Вміст спирту	10,0%	10,5%	12,8%	11,2%	12,1%
Наявність ароматизаторів, барвників (при їх використ.)	-	-	-	-	-
Масова концентрація цукрів, у перерахунку на інвертний, г/дм?	75	59	61	63	65
Позначення нормативної документації	ДСТУ 4807:2007	ДСТУ 4807:2007	ДСТУ 4807:2007	ДСТУ 4807:2007	ДСТУ 4807:2007
Дата виготовлення	наявна	наявна	наявна	наявна	наявна
Марка акцизного податку	Марка є відповідною	Марка є відповідною	Марка є відповідною	Марка є відповідною	Марка є відповідною
Штриховий код	4820004923589	4840013000217	4820003280041	48200032815039	48200032812244
Сорт винограду	Мускат білий	Каберне Совіньон	Мускат білий	Мускат білий	Альбильйо
Рік урожаю	2016	2015	2016	2016	2015

Серед наведених зразків продукції присутні 2 позиції, які були виготовлені іноземними виробниками (Іспанія та Молдова). Для виготовлення продукції іспанського виробника було використано сорт винограду «Альбілійо» урожаю 2015 року. Продукція молдавського виробника виготовлена з винограду сорту «Каберне Совіньон» урожаю 2015 року. Варто відмітити, що дослідні зразки вин ігристих напівсолодких виробництва України були виготовлені з одного сорту винограду – «Мускат білий», який вирощується на півдні України. Рік урожаю для усіх вин вітчизняного виробництва є спільним - 2016. Під час дослідження маркування зразків ігристих вин було встановлено, що усі вони відповідають вимогам ДСТУ 4807:2007. Вина ігристі. Технічні умови [13].

Усі дослідні зразки вин ігристих були розлиті в скляну тару, місткістю 0,75 літри. Кожна пляшка вина ігристого мала акцизну марку, яка була закріплена відповідно до вимог нормативної документації та не мала пошкоджень. Поверхня тари усіх зразків вина ігристого була без пошкоджень та подряпин. Етикетка також мала чіткі записи. На етикетці кожного зрака був нанесений штрих-код.

Отже, під час дослідження маркування зразків ігристих вин було встановлено, що воно для всіх зразків відповідає ДСТУ 4806:2007 «Вина. Загальні технічні умови». Усі дослідні зразки вин ігристих мали необхідні інформаційні атрибути, що були нанесені на етикетку. Тара вин ігристих не мала пошкоджень.

2.3. Дослідження органолептичних та фізико-хімічних показників якості вин ігристих

Наступним етапом товарознавчої оцінки якості є визначення органолептичних показників. Результати оцінки органолептичних показників якості зразків наведені в табл. 2.2.

Таблиця 2.2

Органолептична оцінка якості ігристих вин

Показник	Вимоги ДСТУ 4807:2007	Маренго	CRICOVA	Наш Київ	Fratelli Asti	ClouDEM Bronze
Прозорість	Прозорі	Прозоре з блиском	Прозоре з блиском	Чисте з кришталевим блиском	Прозоре з блиском	Прозоре з блиском
Оцінка		5,0	5,0	4,0	4,0	5,0
Букет	Розвинутий, тонкий, притаманний вину ігристому конкретного найменування	Характерно виражений	Квітковий, трохи різкий	Слабо розвинутий	Розвинутий тонкий, притаманний вину ігристому	Розвинутий, тонкий, притаманний вину ігристому
Оцінка		5,0	4,0	3,0	4,0	5,0
Смак	Свіжий, гармонійний, характерний для відповідного найменування, без сторонніх присмаків	Гармонійний, з легким відтінком кислотності	Виражена легка кислінка	Характерний, з легкою кислінкою	Свіжий, гармонійний, без сторонніх присмаків	Свіжий, гармонійний, без сторонніх присмаків
Оцінка		5,0	4,0	3,0	3,0	5,0
Мус	Під час наливання у бокал повинна утворюватись характерна для властивості ігристих вин піна з тривалим виділенням бульбашок діоксиду вуглецю	Середнє шипіння при наливанні, велике спінювання, велике виділення бульбашок	Тривала гра, бульбашки дрібні	Крупні бульбашки	Крупні бульбашки	Середнє шипіння при наливанні, велике спінювання, велике виділення бульбашок
Оцінка		5,0	4,0	3,0	3,0	5,0
Всього		20,0	17,0	13,0	13,0	20,0

За результатами аналізу органолептичних показників досліджуваних зразків ігристих вин встановлено, що зразки вин «Маренго» та «Cloudem Bronze» можна відзначити як вина з високими характеристиками, позбавлені дефектів. Для цих зразків характерним є гармонійний та без сторонніх присмаків смак, розвинутий букет, висока прозорість з ефектом блиску, середній рівень спінювання. Решта зразків ігристих напівсолодких вин відносяться до категорії стандартних вин.

За результатами органолептичної оцінки ігристі вина «Наш Київ» та «Fratelli Asti», належать до категорії вин стандартної якості, що позбавлені високих характеристик та дефектів. Однак, їх можна також було б віднести і до комерційного сорту вин, оскільки вони мають мало-гармонійний смак та слабо розвинутий букет. Також наведені зразки мають нижчі характеристики формування мусу (спінювання), порівняно зі зразками інших виробників.

З фізико-хімічних показників визначали повноту наливу, об'ємну частку спирту, масову частку цукру, масову концентрацію титрованих кислот, масову концентрацію приведенного екстракту на відповідність вимогам ДСТУ 4807:2007. Вина ігристі. Технічні умови [13].

Результати дослідження фізико-хімічних показників якості зразків ігристих вин наведені в табл. 2.3.

Таблиця 2.3

Результати фізико-хімічних показників якості ігристих вин

Показник	Норма за ДСТУ 4807:2007	Маренго	CRICOVA	Наш Київ	Fratelli Asti	Cloudem Bronze
Повнота наливу	750 ($\pm 5\%$)	750	740	748	740	750
Об'ємна частка спирту, % об.	10-13,5%	10,0%	10,5%	12,8%	11,2%	12,1%
Масова частка цукру в перерахунку на інвертний цукор, г/дм ³	55-80	74	60	62	61	64

продовження табл. 2.3

Масова концентрація титрованих кислот, у перерахунку на винну кислоту, г/дм ³	Не більше 5,8	5,8	6,2	9	5,9	6,0
Масова концентрація приведенного екстракту, г/дм ³	Не більше 15,0	13,9	14,2	15,1	15,6	13,2

Проаналізувавши результати дослідження фізико-хімічних показників можна зробити висновок, що ігристе вино «Маренго» відповідає вимогам ДСТУ 4807:2007. Вина ігристі. Технічні умови [13]. Ігристе вино «CRICOVA» за таким показником як повнота наливу не відповідає вимогам стандарту.

Даний зразок іноземного виробництва, то ж деякі показники можуть відрізнятися від норм, які визначені в українських нормативних документах. Також для даного дослідного зразка характерним було досить високе значення показника масової частки цукру, яке наближалось до критичної відмітки. Найбільше значення показника масової концентрації титрованих кислот, у перерахунку на винну кислоту, спостерігалось для зразка «Наш Київ», що перевищувало граничне значення згідно вимог нормативної документації. Також за показником концентрації приведенного екстракту дослідні зразки «Наш Київ» та «Fratelli Asti» мали відхилення від максимального значення, встановленого в ДСТУ 4807:2007. Вина ігристі. Технічні умови.

Отже, нами було проаналізовано органолептичні та фізико-хімічні показники якості вин ігристих різних виробників, які реалізуються на підприємстві ТОВ «РІТЕЙЛ ТРЕНД». За результатами органолептичної оцінки ігристі вина «Наш Київ» та «Fratelli Asti», належать до категорії вин стандартної якості, що позбавлені високих характеристик та дефектів. Однак, їх можна також було б віднести і до комерційного сорту вин, оскільки вони мають мало-гармонійний смак та слабо розвинутий букет. Також наведені зразки мають нижчі характеристики формування мусу (спінювання), порівняно

зі зразками інших виробників. Проаналізувавши результати дослідження фізико-хімічних показників можна зробити висновок, що ігристе вино "Маренго" відповідає вимогам ДСТУ 4806:2007 "Вина ігристі. Технічні умови". Ігристе вино " CRICOVA " за таким показником як повнота наливу не відповідає вимогам стандарту.

2.4. Комплексна оцінка якості та конкурентоспроможності вин ігристих

Для проведення комплексної оцінки якості та визначення конкурентоспроможності вин ігристих різних постачальників здійснили розрахунок комплексного показника якості за методикою кваліметричної оцінки. Оцінювання комплексного показника якості базується на результатах органолептичної та фізико-хімічної оцінки часткових показників якості для кожного зразка вин ігристих.

Розрахунок комплексного показника якості для вин ігристих різних виробників наведено у табл. 2.4.

Таблиця 2.4

Комплексний показник якості вин ігристих

Показник	a(i)	P _i (ет)	p ⁱ (б р)	Дослідні зразки									
				Зразок №1 Маренго		Зразок №2 CRICOVA		Зразок №3 Наша Куїв		Зразок №4 Fratelli Asti		Зразок №5 Cloude Bronze	
				p _i	P _i	p _i	P _i	p _i	P _i	p _i	P _i	p _i	P _i
Органолептичні показники													
Прозорість	0,25	5	1	5	0,25	5	0,25	4	0,19	4	0,19	5	0,25
Букет	0,15	5	1	5	0,15	4	0,11	3	0,08	4	0,11	5	0,15
Смак	0,15	5	1	5	0,15	4	0,11	3	0,08	3	0,08	5	0,15
Мус	0,15	5	1	5	0,15	4	0,11	3	0,08	3	0,08	5	0,15
Фізико-хімічні показники													
Повнота наливу	0,05	750	735	750	0,05	740	0,02	748	0,04	740	0,02	750	0,05

продовження табл. 2.4

Об'ємна частка спирту, % об.	0,05	13,5	9	10	0,01	10,5	0,02	12,8	0,04	11,2	0,02	12,1	0,03
Масова частка цукру в перерахунку на інвертний, г/дм ³	0,10	80	55	74	0,08	60	0,02	62	0,03	61	0,02	64	0,04
Масова концентрація титрованих кислот, у перерахунку на винну кислоту, г/дм ³	0,05	8	5	5,8	0,01	6,2	0,02	9	0,07	5,9	0,02	6	0,02
Масова концентрація приведенного екстракту, г/дм ³	0,05	15	1	13,9	0,05	14,2	0,05	15,1	0,05	15,6	0,05	13,2	0,04
Комплексний показник якості	-	<i>x</i>	<i>x</i>	0,90		0,71		0,64		0,58		0,88	

На основі проведеного дослідження можемо стверджувати, що максимальне значення комплексного показника якості має зразок №1 (Маренко) і становить 0,90 (рис. 2.2).

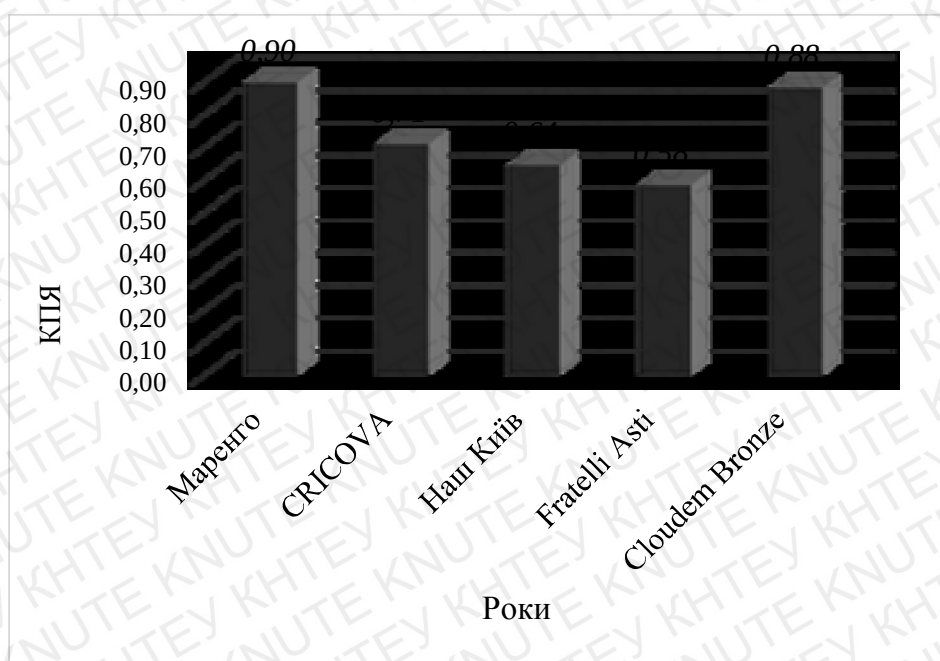


Рис. 2.2. Значення КПЯ для досліджуваних зразків вин ігристих різних постачальників

На другому місці знаходиться дослідний зразок №5 (ClouDEM Bronze), який отримав значення КПА на рівні 0,88. Найнижче значення комплексного показника якості характерне для зразка №4 (Fratelli Asti), яке становить 0,58. В цілому, постачальник даного виду вин ігристих є підприємством локального значення, що може вплинути на відповідні якісні характеристики продукту в бік їх зниження.

Для розрахунку показників відносної конкурентоспроможності використовували значення результатів оцінки функціональних (органолептичних та фізико-хімічних), естетичних (дизайн упаковки) та економічних показників (вартість виробу). Оцінювання здійснено шляхом порівняння показників якості усіх дослідних зразків із показниками еталонного зразка (Зразок №1, Маренго).

Результати розрахунків відносної конкурентоспроможності вин ігристих різних постачальників наведено у таблиці 2.5.

Таблиця 2.5

Інтегральний показний відносної конкурентоспроможності вин ігристих різних постачальників

Показник	Маренго	CRICOVA	Наш Київ	Fratelli Asti	ClouDEM Bronze
Комплексний показник якості	0,90	0,71	0,64	0,58	0,88
Вартість, грн / 100 гр	15,6	14,2	15,3	11,4	14,8
Інтегральний показник відносної конкурентоспроможності	1,00	0,72	0,70	0,47	0,93

Результати оцінки показників відносної конкурентоспроможності вин ігристих графічно проілюстрован на рис. 2.3.

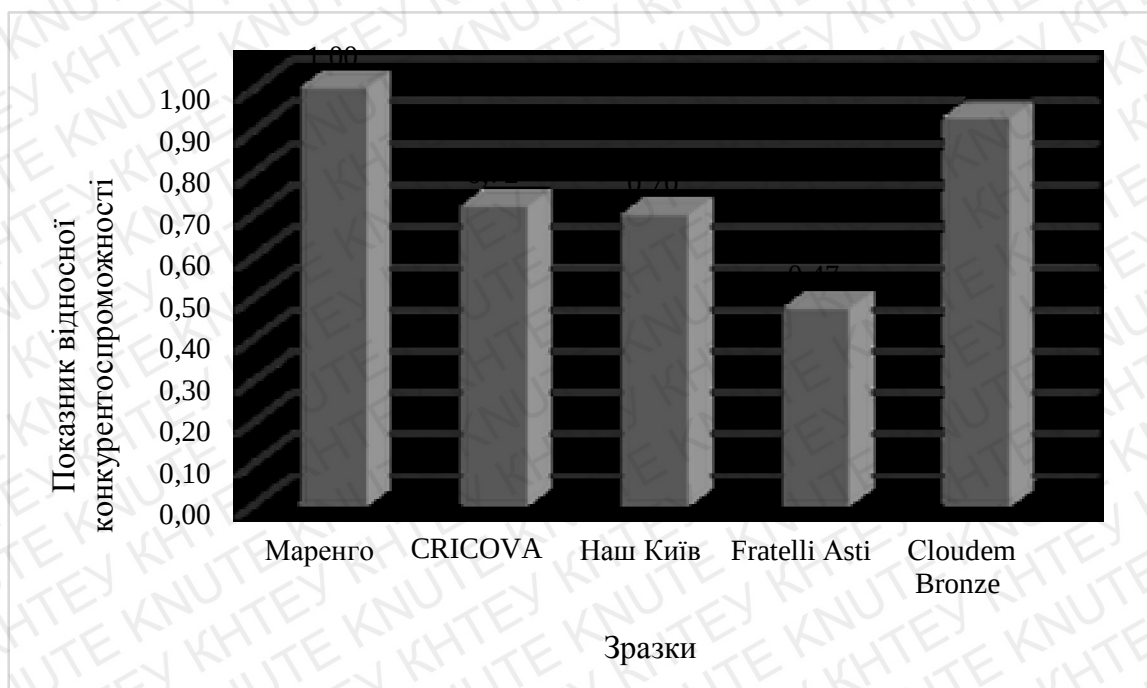


Рис. 2.3. Значення інтегральних показників відносної конкурентоспроможності для досліджуваних зразків вин ігристих

Таким чином, за результатами оцінювання показника відносної конкурентоспроможності вин ігристих різних виробників можемо стверджувати, що найвищим даний показник є для дослідного зразка «Маренго» - 1,00. Дослідний зразок «Cloudem Bronze» не дуже поступається продукції «Маркенго», однак, все ж таки, має нижче значення коефіцієнта відносної конкурентоспроможності, яке складає 0,93. Решта зразків суттєво відстають за рівнем відносної конкурентоспроможності від «Маренго». Зокрема, зразки «CRICOVA» та «Наш Київ» мають майже однакові значення показника відносної конкурентоспроможності, яке становить відповідно 0,72 та 0,70. Зразок «Fratelli Asti» значно поступається усім своїм конкурентам, маючи значення показника відносної конкурентоспроможності на рівні 0,47. Основною причиною цього є дуже низьке значення комплексного показника якості для даного зразка.

Висновки до розділу 2

Отже, виходячи з результатів проведеного дослідження, може сформулювати наступні висновки:

За результатами аналізу маркування зразків ігристих вин було встановлено, що усі вони відповідають вимогам ДСТУ 4807:2007. Вина ігристі. Технічні умови. Було проаналізовано органолептичні та фізико-хімічні показники якості вин ігристих різних виробників, які реалізуються на підприємстві ТОВ «РІТЕЙЛ ТРЕНД». За результатами органолептичної оцінки ігристі вина «Наш Київ» та «Fratelli Asti», належать до категорії вин стандартної якості, що позбавлені високих характеристик та дефектів. Однак, їх можна також було б віднести і до комерційного сорту вин, оскільки вони мають мало-гармонійний смак та слабо розвинутий букет. Також наведені зразки мають нижчі характеристики формування мусу (спінювання), порівняно зі зразками інших виробників.

На основі проведеного дослідження можемо бачити, що максимальне значення комплексного показника якості характерне для досліджуваного зразка №1 (Маренко) і становить 0,90. На другому місці знаходиться дослідний зразок №5 (Cloudem Bronze), який отримав значення КПЯ на рівні 0,88. Найнижче значення комплексного показника якості характерне для зразка №4 (Fratelli Asti), яке становить 0,58, переважно за рахунок функціональних показників (прозорість, букет, смак, мус). Найвищим даний показник є для дослідного зразка «Маренго» - 1,00.

За результатами оцінювання показника відносної конкурентоспроможності вин ігристих різних виробників можемо стверджувати, що найвищим даний показник є для дослідного зразка «Маренго» - 1,00. Дослідний зразок «Cloudem Bronze» не дуже поступається продукції «Маркенго», однак, все ж таки, має нижче значення коефіцієнта відносної конкурентоспроможності, яке складає 0,93. Решта зразків суттєво відстають за рівнем відносної конкурентоспроможності від «Маренго».

РОЗДІЛ 3

ДОСЛІДЖЕННЯ ІНФОРМАЦІЙНОГО СУПРОВОДУ ОБІГУ VIN ІГРИСТИХ НА ПІДПРИЄМСТВІ ТОВ «РІТЕЙЛ ТРЕНД»

3.1. Організація інформаційного супроводу вин ігристих на підприємстві ТОВ «РІТЕЙЛ ТРЕНД»

Дослідження літературних джерел показало, що поняття інформаційного супроводу є маловживаним. Замість нього використовується синонім «інформаційне забезпечення».

Проведене дослідження літературних джерел дало можливість виявити наступні цікаві фактори стосовно сутності самого терміну «інформаційний супровід»:

- Даний термін використовується переважно в митній справі для характеристики товаросупровідних документів у процесі імпорту-експорту товарів, а також у сфері менеджменту підприємства – для характеристики документообороту, який забезпечує різні бізнес-процеси.
- У літературі з організації торгівлі та економіки не було знайдено жодного визначення поняття «інформаційний супровід». Натомість деякі автори часто вживають термін «інформаційне забезпечення». Цей термін стосується процедур закупівлі та продажу товарів на торговельних підприємствах. Під інформаційним забезпеченням вони розуміють документацію, яка необхідна для здійснення поставок та забезпечення процесу продажу товару.

Виходячи з наведено вище, а також враховуючи складність самого поняття «інформаційний супровід» та його малу дослідженість саме у сфері комерційної діяльності та логістики, пропонуємо розглядати наступні елементи інформаційного супроводу обігу вин ігристих:

- документацію, яка використовується в процесі постачання вин ігристих;
- документацію та інструменти інформаційного забезпечення, які

використовуються для продажу вин ігристих в торговельних залах супермаркетів «РІТЕЙЛ ТРЕНД»;

- інформаційне забезпечення, яке використовується для ведення і складання звітності про результати постачання та продажу вин ігристих.

Таким чином, можна зробити висновки, система інформаційного супроводу обігу вин ігристих на підприємстві ТОВ «РІТЕЙЛ ТРЕНД» включає наступні елементи:

- документування процесу постачання товарів;
- документальне оформлення розрахунків з покупцем при роздрібних продажах вин ігристих;
- інформаційне забезпечення процесу роздрібного продажу товарів.

При цьому ефективність інформаційного супроводу визначається результатами операцій з продажу та постачання товарів, оскільки інформаційний супровід є складовою процесу товароруху.

Зазначимо, що підприємство ТОВ «РІТЕЙЛ ТРЕНД» здійснює роздрібну торгівлю товарами. Тому інформаційний супровід обігу вин ігристих на досліджуваному підприємстві враховує специфіку роздрібної реалізації. Тому пропнуємо розглянути особливості документального оформлення операцій з реалізації товарів при оптовому продажі (на дистрибуторів) та роздрібній реалізації (продаж товару безпосередньо покупцям у торговельному залі або зі складу).

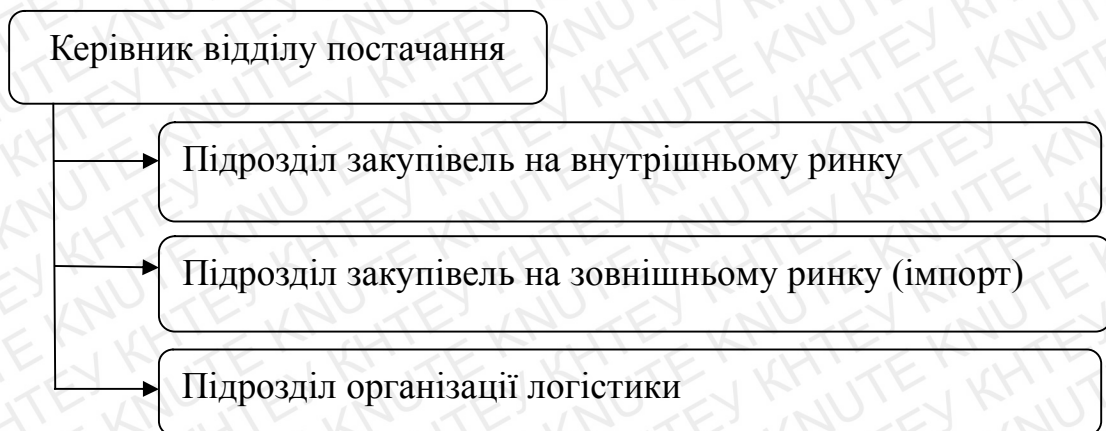
Розкриваючи зміст організації інформаційного супроводу вин ігристих на ТОВ «РІТЕЙЛ ТРЕНД», пропонуємо розглянути організаційну схему постачання та продажу товарів в супермаркетах підприємства.

Оскільки досліджуване підприємство ТОВ «РІТЕЙЛ ТРЕНД» здійснює постачання вин ігристих для їх подальшого збуту в Україні, то в даному питанні нам необхідно розглянути особливості організації окремих елементів інформаційного супроводу.

Підприємство забезпечує інформаційний супровід обігу вин ігристих у таких напрямках:

- закупівля вин та інших товарів у вітчизняних та іноземних виробників;
- організація операцій, пов'язаних з виконанням завдань роздрібного продажу;
- здійснення організації логістики постачання вин ігристих.

Для здійснення операцій з імпорту на підприємстві функціонує відділ постачання, який забезпечує здійснення операцій з імпорту на підприємстві. Структуру відділу постачання наведено на рис. 3.1.



**Рис. 3.1. Схема відділу постачання товарів
на ТОВ «РІТЕЙЛ ТРЕНД»**

На ТОВ «РІТЕЙЛ ТРЕНД» діяльність з закупівлі товарів здійснює відділ постачання. Відділ очолює керівник відділу, рис. 3.1.

Відділ постачання також сприяє кращому пристосуванню до ринкових умов та нарощуванню закупівельних операцій підприємства. Він дає змогу більш детально акцентувати свою увагу виключно на тих операціях, що в кінцевому результаті позитивно відображається на результатах всього підприємства.

Для повнішої характеристики інформаційного супроводу підприємства при постачанні та реалізації вин ігристих варто охарактеризувати організаційну схему здійснення операцій з закупівель. Організація проведення операцій з постачання вин ігристих вітчизняних та іноземних виробників на ТОВ

«РІТЕЙЛ ТРЕНД» складається з елементів, які структурно представлено за допомогою рис. 3.2.



Рис. 3.2. Організаційна схема здійснення операцій з постачання вин ігристих на підприємстві ТОВ «РІТЕЙЛ ТРЕНД»

Дослідження ринку вин ігристих передбачає визначення ринкової ситуації, його кон'юнктури, характеристики попиту споживачів, цінового сегменту, аналіз можливих схем співробітництва з постачальниками. На даному етапі відбувається вибір потенційного ринку покупців та потенційних постачальників, налагодження між підприємством та контрагентами попередніх контактів.

В більшій мірі функції моніторингу ринків покладаються на комерційний відділ підприємства. Відділ постачання здійснює аналіз ринкової кон'юнктури та визначає перспективи розвитку діяльності підприємства на внутрішньому і зовнішньому ринку, оптимізує асортиментну структуру постачання вин

ігристих шляхом визначення найбільш прибуткових позицій товарів та тих, що користуються найбільшим попитом.

Виходячи з дослідження ринку та обґрунтування потреби у поставці визначаються орієнтовані прогностні обсяги постачання вин ігристих. Даний етап формування та організації процесу проведення закупівельних операцій на підприємстві є дуже важливим. На даному етапі відбувається розрахунок потреби підприємства у певних товарних запасах для можливості здійснення операцій, визначення джерел та механізму фінансування закупівлі товарів у постачальників, обґрунтування знижок для певних груп постійних клієнтів, тощо. Функції даного етапу та відповідальність за їх виконання повністю покладаються на фінансово-економічну службу та бухгалтерію підприємства.

Укладення та підписання контрактів передбачає розробку документів, підписання договорів та контроль за процесом їх виконання. Функції даного етапу покладаються на відділ постачання підприємства та бухгалтерію.

Здійснення поставки та розрахунків за відвантажену продукцію на ТОВ «РІТЕЙЛ ТРЕНД» являє собою алгоритм організації таких операцій, який в процесі підготовки до здійснення або безпосередньо в процесі здійснення використовує саме підприємство. При здійсненні цих операцій підприємство ТОВ «РІТЕЙЛ ТРЕНД» орієнтується на умови поставки укладеного договору (розділ "базис поставки"). Відповідно на підприємстві готуються місця розвантаження під зазначений транспортний засіб (трейлер, фура, контейнер) і необхідне вантажно-розвантажувальне устаткування. Розвантаження на складі здійснюються на розвантажувальних автомобільних рампах.

Ключовою ланкою політики організації постачання вин ігристих вітчизняних та іноземних виробників на підприємстві ТОВ «РІТЕЙЛ ТРЕНД» є податкова, цінова, фінансова і логістична робота.

Відділ постачання підприємства ТОВ «РІТЕЙЛ ТРЕНД» в процесі виконання операцій з постачання вин ігристих виконує наступні функції:

- організовує та забезпечує процес приймання вин ігристих вітчизняного виробництва;

- займається підготовкою всіх відповідних товаросупроводжуваних документів;
- координує та забезпечує необхідною інформацією та первинною документацією відповідні відділи та підрозділи ТОВ «РІТЕЙЛ ТРЕНД»;
- забезпечує виконання встановлених строків постачання товарів, поповнення товарних запасів;
- отримує відповідну інформацію та планові показники здійснення поставок вин ігристих вітчизняного виробництва від комерційного відділу;
- отримує оригінали контрактів, доповнень, специфікацій, заявок та інших необхідних документів, для відповідної підготовки повного пакету документів з подальшим оприбуткуванням на склад вин ігристих вітчизняного виробництва, проводить перевірку вказаних документів на відповідність до вимог чинного законодавства.

Формування інформаційного супроводу операцій з постачання вин ігристих на підприємстві ТОВ «РІТЕЙЛ ТРЕНД» передбачає використання прийомів та методів стратегічного аналізу та стратегічного планування позиції підприємства у відповідних ринкових сегментах. Розглянемо особливості механізму побудови інформаційного забезпечення постачання вин ігристих вітчизняного виробництва на підприємство ТОВ «РІТЕЙЛ ТРЕНД».

Підприємство ТОВ «РІТЕЙЛ ТРЕНД», здійснюючи постачання в Україну та реалізуючи на ринку вина ігристі, не притримується єдиної схеми організації поставок, а використовує комбінований підхід, який полягає у одночасному застосуванні ним елементів трьох підходів: підхід до постачання вин ігристих вітчизняного виробництва високої цінової категорії (преміум асортимент); підхід до постачання вин низької цінової категорії (охоплення покупців нижнього цінового сегменту); стратегія проникнення на ринок (продаж ексклюзивних марок вин ігристих).

Отже, у даному питанні було розглянуто особливості формування системи інформаційного супроводу вин ігристих на підприємстві ТОВ «РІТЕЙЛ ТРЕНД». Підприємство здійснює свою закупівельні операції вин

ігристих у таких напрямках: закупівля вин та інших товарів; організація операцій, пов'язаних з виконанням завдань роздрібного продажу; здійснення організації логістики постачання вин ігристих. На ТОВ «РІТЕЙЛ ТРЕНД» діяльність з постачання товарів здійснює відділ постачання. Відділ постачання також сприяє кращому пристосуванню до ринкових умов та нарощуванню закупівельних операцій підприємства. Він дає змогу більш детально акцентувати свою увагу виключно на тих операціях, що в кінцевому результаті позитивно відображається на результатах всього підприємства.

3.2. Аналіз та оцінка ефективності інформаційного супроводу вин ігристих на підприємстві ТОВ «РІТЕЙЛ ТРЕНД»

Проведення аналізу та оцінки ефективності інформаційного супроводу обігу вин ігристих на досліджуваному підприємстві ТОВ «РІТЕЙЛ ТРЕНД» передбачає вивчення основних видів документації та інформації, яка супроводжує процеси товароруку.

У процесі організації інформаційного супроводу в ході постачання вин ігристих на підприємстві ТОВ «РІТЕЙЛ ТРЕНД» використовуються відповідні документи, що затвердженні нормами та стандартами організації роздрібною торгівлі (табл. 3.2).

Для забезпечення внутрішніх та зовнішніх користувачів більш детальною та точною інформацією в ході організаційного інформаційного супроводу обігу вин ігристих, на підприємстві ТОВ «РІТЕЙЛ ТРЕНД» замість отримання від постачальників накладних та рахунків-фактур доцільніше було організувати формування єдиного документу - накладну-рахунок на відпуск товарно-матеріальних цінностей в трьох примірниках, один з яких залишається на підприємстві-постачальнику, а два інших мають видаватися представникові ТОВ «РІТЕЙЛ ТРЕНД», з яких один примірник використовується для фіксації доставки вин ігристих на склад ТОВ «РІТЕЙЛ ТРЕНД», а інший – разом з платіжним дорученням має передаватися для оплати у відділ бухгалтерії.

Таблиця 3.2

Документи, що забезпечують інформаційний супровід постачання вин ігристих на ТОВ «РІТЕЙЛ ТРЕНД»

№	Операція постачання	Назва документа
1	2	3
1.	Доставка вин ігристих на склад підприємства	Рахунок-фактура, Накладна, Податкова накладна, Договір, Специфікація на поставку товарів
2.	Оплата підприємством ТОВ «РІТЕЙЛ ТРЕНД» за поставлені товари	Виписка банку
3.	Оприбуткування надлишків товарів на складі або виявлення нестач в ході перевірки комплектності складу	Акт інвентаризації

Тепер розглянемо елементи інформаційного супроводу обігу вин ігристих у ході їх роздрібної реалізації покупцям ТОВ «РІТЕЙЛ ТРЕНД».

До основних елементів інформаційного супроводу обігу вин ігристих у процесі їх реалізації покупцям на підприємстві «РІТЕЙЛ ТРЕНД» є такі:

- тара та упаковка, інформація, нанесена на упаковці;
- фіскальні чеки, які видаються покупцям;
- штрихове кодування товарів;
- цінніки на товари;
- забезпечення викладки вин у торговельних залах супермаркетів «РІТЕЙЛ ТРЕНД».
- інформація, що відображається у звітних документах підприємства за результатами роздрібного продажу вин.

1) Тара та упаковка, інформація, нанесена на упаковці

На лицьовій стороні етикетки кожної пляшки або самої пляшки (іншого посуду) продукції зазначаються:

- назва держави;
- найменування суб'єкта господарювання та його місцезнаходження;
- знак для товарів і послуг;
- назва продукції;
- місткість посуду;
- вміст спирту (% об.);
- вміст цукру (крім сухих вин, шампанських, ігристих вин та коньяку) (% мас.);
- дата виготовлення (на видимій стороні етикетки або контретикетки, або корка, або пляшки (іншого посуду);
- позначення нормативного документа (для продукції вітчизняного виробництва, призначеної для реалізації на території України);
- штриховий код повинен бути нанесений на видиму сторону етикетки або контретикетки, або пляшки (іншого посуду);
- наявність ароматизаторів, барвників (у разі їх використання).

На підприємстві, відповідно до вимог законодавства України, не дозволяється продаж алкогольних напоїв у пляшках (іншій тарі) без етикеток або чіткого маркування, з наявними ознаками бою (тріщини, сколювання шийки, пошкодження закорковування тощо), у негерметично закоркованих пляшках, з наявністю сторонніх і завислих частинок або каламуті, осаду (якщо це не передбачено нормативним документом, обов'язковим до виконання), строк придатності яких минув. Вина шампанські, ігристі та тихі, вермути, коньяки України і бренді, в яких після закінчення гарантійних строків зберігання не з'явилося помутніння чи видимого осаду, придатні для подальшого зберігання та реалізації.

Продаж виноробної продукції здійснюється виключно у передбаченій діючими стандартами скляній тарі, а також у сувенірних пляшках, художньо

оформленому посуді із скла, глазурованої кераміки або дерева, упаковці типу "Tetra-Pak" і "Bag in box" місткістю 0,05 л, 0,1 л, 0,2 л, 0,25 л, 0,275 л, 0,35 л, 0,375 л, 0,4 л, 0,45 л, 0,5 л, 0,61 л, 0,68 л, 0,7 л, 0,75 л, 0,8 л, 1,0 л і більше. Продаж вин виноградних натуральних сухих здійснюється також у тарі (посуді) місткістю від 100 до 500 л, виготовленій з матеріалів, дозволених для контакту з алкогольними напоями, і у такому випадку передбачені пунктом 14 вимоги щодо маркування виноробної продукції не застосовуються.

Продаж вин сухих із доданням спирту (виноматеріалів оброблених) виноградних ординарних і марочних здійснюється також у тарі (посуді) місткістю від 50 до 600 л, виготовленій з матеріалів, дозволених для контакту з алкогольними напоями. При цьому суб'єкти господарювання повинні дотримуватися вимог законодавства щодо умов та термінів зберігання зазначеної продукції, наявності необхідної, доступної та достовірної інформації про товар із супровідних документів, передбачених законодавством, санітарно-епідеміологічних вимог.

2) Фіскальні чеки при продажу вин ігристих

Відповідно до вимог фіскального законодавства, на підприємстві ТОВ «РІТЕЙЛ ТРЕНД», що здійснює продаж підакцизних товарів та зареєстровані платниками акцизного податку (суб'єктів господарювання, що зареєстровані платниками іншого податку, крім ПДВ), касовий чек, надрукований реєстратором розрахункових операцій, повинен містити окремим рядком розмір ставки такого податку, загальну суму такого податку за всіма зазначеними в чеку товарами (послугами), на початку рядка друкуються назва такого податку. У реквізиті «Акцизний податок» його назва наводиться згідно з Податковим кодексом України. За потреби дозволяється використовувати скорочення. Форму касового чека при продажу вин ігристих наведено нижче на рис. 3.3.

Також рядки 9 та 10 касового чека повторюються відповідно до кількості податкових груп за різними ставками ПДВ та акцизного податку. Дозволяється не друкувати рядки за податковими групами, якщо сума ПДВ або акцизного податку дорівнює нулю.

Рядок	
1	«Найменування господарської одиниці»
2	«Адреса господарської одиниці»
3	ПН «Індивідуальний податковий номер платника ПДВ»
4	ІД «податковий номер / серія та номер паспорта*»
5	«Кількість товару (послуги)» «Знак множення» «Вартість одиниці виміру»
6	«Назва товару (послуги)» «Вартість» «Літерне позначення ставки ПДВ»
7	«Форма оплати» «Сума коштів»
8	СУМА «Загальна вартість придбаних товарів (отриманих послуг) за чеком»
9	ПДВ «Літерне позначення ставки ПДВ» «Ставка ПДВ у відсотках» «Сума ПДВ»
10	Акцизний податок «Ставка акцизного податку» «Сума акцизного податку» «Номер чека»
11	«Поточна дата» «Час проведення розрахунку»
12	ФН «Фіскальний номер реєстратора розрахункових операцій»
13	ФІСКАЛЬНИЙ ЧЕК «найменування або логотип виробника»

Рис. 3.3. Форма касового чеку при продажу вин ігристих на підприємстві
ТОВ «РІТЕЙЛ ТРЕНД»

Вимоги щодо роздрукування на РРО фіскальних звітних чеків визначені у пункті 9 статті 3 Закону України «Про застосування реєстраторів розрахункових операцій у сфері торгівлі, громадського харчування та послуг», а саме суб'єкти господарювання, які здійснюють розрахункові операції в готівковій та/або в безготівковій формі (із застосуванням платіжних карток, платіжних чеків, жетонів тощо), при продажу товарів (наданні послуг) у сфері торгівлі, громадського харчування та послуг, а також операції з приймання готівки для подальшого її переказу зобов'язані щоденно друкувати на реєстраторах розрахункових операцій (за виключенням автоматів з продажу товарів (послуг) фіскальні звітні чеки у разі здійснення розрахункових операцій.

Оскільки більшість супермаркетів ТОВ «РІТЕЙЛ ТРЕНД» працюють цілодобово і робоча зміна закінчується наступного календарного дня (о 00 год. 30 хв.), то фіскальний звітний чек (Z-звіт) роздруковується кожного дня після закінчення робочої зміни, тобто після 00 год. 30хв. але не пізніше 24 годин, які

минули від реєстрації першої розрахункової операції після виконання попереднього Z-звіту.

3) Штрихове кодування на винах ігристих

Оскільки вина ігристі належать до категорії алкогольної продукції, то відповідно до законодавства України, вони підлягають обов'язковому штрихкодуванню. Зразок нанесення штрих-коду на вина ігристі, що реалізуються на ТОВ «РІТЕЙЛ ТРЕНД», проілюстровано у Додатку А.

Маркування харчових продуктів штриховими кодами здійснюється в порядку, визначеному Кабінетом Міністрів України. Свідоцтво про присвоєння товару штрихового коду EAN є одним із документів, що надає вітчизняний виробник для застосування до нього умов захисту вітчизняного ринку відповідно до Постанови Кабінету Міністрів України від 11 квітня 2001 року №347 “Про затвердження Порядку захисту вітчизняного ринку у разі закупівлі товарів, робіт і послуг за державні кошти”.

На підприємстві ТОВ «РІТЕЙЛ ТРЕНД» для нанесення штрихкодів на зразки вин ігристих використовується система EAN-UCC — всесвітня міжгалузева система стандартів, методик ідентифікації та штрихового кодування. Ідентифікаційний номер EAN-UCC — номер, сформований відповідно до стандартів системи EAN-UCC з метою забезпечення однозначної ідентифікації об'єкта обліку, зокрема торгової одиниці (товарної позиції). Штриховий код EAN-UCC — штриховий код, сформований відповідно до стандартів системи EAN-UCC, в якому, зокрема, кодується ідентифікаційний номер EAN•UCC.

До штрихових кодів EAN-UCC, які наносяться на вина ігристі, належать декілька символік штрихових кодів, наприклад, штрихові коди EAN-13 та EAN-8 можуть застосовуватися для маркування торгових одиниць, штриховий код UCC/EAN-128 може застосовуватися для маркування транспортних одиниць.

4) Цінники на товари

Інформування підприємством ТОВ «РІТЕЙЛ ТРЕНД» своїх покупців про роздрібні ціни на товари здійснюється за допомогою ярликів цін (цінників)

алкогольних напоїв. Ярлик цін (цінник) призначається для надання споживачам основної інформації на окремий товар, показчик цін і прейскурант цін на куповані товари - на ряд товарів, що є у продажу, меню - про перелік страв, кулінарних, булочних, борошняних кондитерських виробів, що пропонуються протягом дня.

Ярлики цін (цінники) та показчики цін на вина ігристі, що реалізують підприємством ТОВ «РІТЕЙЛ ТРЕНД» містять такі реквізити:

- назва товару;
- місткість;
- категорія вина;
- ціна за одиницю товару;
- додаткова інформація (у випадку проведення акцій).

Зразок розміщення цітника на вина ігристі в торговельні залі ТОВ «РІТЕЙЛ ТРЕНД» наведено у Додатку Б

Відповідно до п. 3 ст. 15 Закону України від 12.05.1991 №1023-ХІІ «Про захист прав споживачів» (№1023) підприємство ТОВ «РІТЕЙЛ ТРЕНД» як суб'єкт роздрібної торгівлі, в обов'язковому порядку зазначає ціну кожної одиниці продукції або однієї категорії продукції та ціну однієї стандартної одиниці цієї продукції.

Наявність ціників передбачено п. 8 ст. 3 Закону України від 06.07.1995 №265/95-ВР «Про застосування реєстраторів розрахункових операцій у сфері торгівлі, громадського харчування та послуг».

Основні вимоги до ціників на вина ігристі та іншу алкогольну продукцію визначено п. 20 Порядку провадження торговельної діяльності та правил торговельного обслуговування населення на ринку споживчих товарів, затвердженого постановою Кабінету Міністрів України від 15.06.2006 №833, п.15 Правил роздрібної торгівлі непродовольчими товарами, затверджених наказом Міністерства економіки України від 19.04.2007 №104, п.16 Правил роздрібної торгівлі продовольчими товарами, затверджених Міністерством економіки та з питань європейської інтеграції України від 11.07.2003 № 185,

Інструкцією про порядок позначення роздрібних цін на товари народного споживання в підприємствах роздрібної торгівлі та закладах ресторанного господарства, затвердженої наказом Міністерства зовнішніх економічних зв'язків і торгівлі України від 04.01.1997 №2, зі змінами.

5) Викладка товарів у торговельні залі

В цілому в мережі супермаркетів «РІТЕЙЛ ТРЕНД» застосовується стандартна вкиладка пива на полицях. Схему викладки вин ігристих наведено у Додатку В.

Пляшки з винами ігристими на полицях підприємства викладаються на рівні трьох ярусів – нижній, середній та верхній. Зараз в супермаркетах «РІТЕЙЛ ТРЕНД» дуже багато товарів однієї категорії, схожих за характеристиками, якістю та ціною від різних виробників в межах однієї полиці. Основними перевагами та недоліками такого варіанту викладки вин ігристих є:

(+) Значна економія грошових ресурсів. Торговому представнику достатньо призначити бонус за роботу з викладки. При цьому витрати на покриття транспортних витрат, мобільного зв'язку, заробітна плата і т.д. залишаються на колишньому рівні.

(-) Торговий представник відвідує торгову точку в день замовлення, а не в день доставки. Отже, велика ймовірність того, що ваш співробітник буде щоразу надаватися в торговій точці, коли нічого буде виставляти на полиці. У цьому випадку торговому представнику доведеться збільшити частоту відвідувань або підтримувати постійно високий запас продукції на складі.

(-) Викладка багато часу.

6. Інформація, що відображається у звітних документах підприємства за результатами роздрібного продажу вин

Реалізація вин ігристих відображається одночасно з прийманням роздрібного виторгу документом «Прибутковий касовий ордер» з видом операції «Приймання роздрібного виторгу». В касовому ордері вводиться вся інформація про продажі, необхідна для їх відображення в обліку. Зазначаються

не тільки ставки ПДВ та акцизу, але і схеми реалізації вин та податкове призначення продажу; по мірі можливості суми продаж зазначаються в розрізі номенклатурних груп товарів.

При формуванні інформаційного забезпечення обігу вин ігристих в цінах реалізації у кінці місяця відділом продажу ТОВ «РІТЕЙЛ ТРЕНД» здійснюється розрахунок торгової націнки – це робиться автоматично при використанні документу «Закриття місяця» регламентною операцією «Розрахунок торгової націнки по проданим товарам».

Також щоденна інкасація роздрібного виторгу реєструється документом «Видатковий касовий ордер» з операцією «Інкасація грошових коштів».

Документ «Видатковий касовий ордер» з операцією «Інкасація грошових коштів» формується адміністратором торговельного залу та передається до фінансового відділу. Послідуюче зарахування грошових коштів на поточний рахунок організації реєструється документом, «Платіжний ордер на надходження грошових коштів» з операцією «Інкасація грошових коштів».

Безготівкова оплата роздрібних продаж фіксується тими ж документами, що і готівкова:

- «Звіт про роздрібні продажі» в АТМ;
- «Прибутковий касовий ордер» в НТМ.

Також в даному питанні проаналізуємо ефективність інформаційного супроводу вин ігристих, що може бути оцінена шляхом аналізу показників закупівлі та реалізації товарів, отримання підприємством відповідного фінансового результату.

Проаналізуємо показники, що характеризують ефективність інформаційного супроводу вин ігристих на підприємстві ТОВ «РІТЕЙЛ ТРЕНД». Для розрахунку показників було використано інформацію про операції з постачання та продажу вин ігристих на підприємстві (Додаток Г).

У табл. 3.4. наведено показники економічної ефективності інформаційного супроводу вин ігристих на підприємстві ТОВ «РІТЕЙЛ ТРЕНД».

Таблиця 3.4

**Динаміка показників, що характеризують економічну ефективність
інформаційного супроводу вин ігристих підприємством ТОВ «РІТЕЙЛ
ТРЕНД» у 2015-2017 роках, тис. грн.**

№	Показник	Роки			Відхилення 2016/2015		Відхилення 2017/2016	
		2015	2016	2017	Абсо- лютне	Віднос- не, %	Абсолютне	Віднос- не, %
1	Обсяг продажу, тис. грн.	20133,0	18298,0	26088,0	-1836,0	-9,1	7788,0	42,6
2	Валовий прибуток, тис. грн.	10102,0	9863,0	13345,0	-239,0	-2,4	3482,0	35,3
3	Собівартість реалізованих виробів, тис. грн.	10031,0	8435,0	12743,0	-1596,0	-15,9	4308,0	51,1
4	Податок на додану вартість, тис. грн.	1683,7	1643,8	2224,2	-39,8	-2,4	580,3	35,3
5	Прибуток до оподаткування, тис. грн.	4012,8	3585,9	5530,8	-426,9	-10,6	1944,9	54,2
6	Адміністративні витрати, тис. грн.	2107,0	2191,0	2676,0	46,0	2,2	423,0	19,6
7	Витрати на оплату праці, тис. грн.	1053,5	1025,2	1288,0	-28,3	-2,7	262,8	25,6
8	Витрати на збут та постачання, тис. грн.	1033,0	1141,0	1274,0	108,0	10,5	133,0	11,7
9	Інші операційні витрати, тис. грн.	212,0	314,0	452,0	102,0	48,1	138,0	43,9
10	Загальні операційні витрати, тис. грн.	4405,5	4633,2	5590,0	227,7	5,2	956,8	20,6
11	Податок на прибуток, тис. грн.	722,3	645,5	1050,9	-76,8	-10,6	405,4	62,8
12	Чистий прибуток, тис. грн.	3290,5	2940,5	4480,0	-350,1	-10,6	1539,5	52,4
13	Рентабельність товарообороту, %	16,3	16,1	17,2	-0,3	-	1,1	-
14	Рентабельність закупівлі, %	32,8	34,9	35,2	2,1	-	0,3	-
15	Рентабельність операційних витрат, %	74,7	63,5	80,1	-11,2	-	16,7	-

Розраховані показники результативності інформаційного супроводу вин ігристих дають підстави свідчити про те, ефективність роботи з постачання та

реалізації даної категорії товарів на підприємства поступово зростала. Це підтверджується зростанням рентабельності закупівель у 2016 році на 2,1%. У 2017 році рентабельність закупівель зросла на 0,3% у 2017 році. Рентабельність товарообороту мала негативне значення відхилення у 2015-2016 рр., що було зумовлене зростанням обсягу операційних витрат у цьому періоді – вони збільшились на 5,2%. У 2017 році рентабельність товарообороту зросла на 1,1%, переважно за рахунок розширення обсягів діяльності підприємства.

Показники товарообороту вин ігристих і розрізі їх асортиментних груп на підприємстві ТОВ «РІТЕЙЛ ТРЕНД» наведено у табл. 3.5.

Таблиця 3.4

Динаміка товарообороту вин ігристих підприємства ТОВ «РІТЕЙЛ ТРЕНД» за 2015-2017 роки, тис. грн.

Асортимент	2015	2016	2017	Відхилення 2016/2015		Відхилення 2017/2016	
				Абсолютне, тис. грн.	Відносне, %	Абсолютне, тис. грн.	Відносне, %
Вина низької цінової категорії	6845	6404	9392	-441	-6,4	2988	46,7
Вина високої цінової категорії	3423	3294	4957	-129	-3,8	1663	50,5
Ексклюзивні вина середнього цінового сегменту	4429	4209	6261	-220	-5,0	2052	48,8
Ексклюзивні вина преміум сегменту	5439	4393	5478	-1046	-19,2	1085	24,7
Всього	20136	18300	26088	-1836	-9,1	7788	42,6

З даних табл. 3.5 можна бачити, що обсяг товарообороту вин ігристих упродовж 2015-2016 рр. знизився на 1836 тис.грн. У відсотковому вираженні зменшення товарообороту склало за цей період 9,1%. Зменшення товарообороту відбулося практично по усім асортиментним групам вин ігристих, зокрема обсяг реалізації по групі «Вина низької цінової категорії» зменшився на 6,4%, по групі «Вина високої цінової категорії» - на 3,8%, по

групі «Ексклюзивні вина середнього цінового сегменту» - на 5,0%, по групі «Ексклюзивні вина преміум сегменту» - на 19,2%.

Обсяг продажу вин ігристих упродовж 2016-2017 рр. зріс на 7788 тис.грн. У відсотковому вираженні збільшення товарообороту склало за цей період 42,6%. Приріст товарообороту відбувався по усім асортиментним групам вин ігристих, зокрема обсяг реалізації по групі «Вина низької цінової категорії» збільшився на 46,7%, по групі «Вина високої цінової категорії» - на 50,5%, по групі «Ексклюзивні вина середнього цінового сегменту» - на 48,8%, по групі «Ексклюзивні вина преміум сегменту» - на 24,7%.

Показники товарообороту вин ігристих підприємства у поквартальному розрізі за 2017-й рік на підприємстві ТОВ «РІТЕЙЛ ТРЕНД» наведено у табл. 3.6. Як свідчать результати проведених розрахунків, що упродовж 1-2 кварталів 2017 року обсяг продажу вин ігристих на підприємства ТОВ «РІТЕЙЛ ТРЕНД» скоротився на 2778 тис.грн або на 36,3%. Це зумовлено тим, що у 2-му кварталі спостерігаловся спад рівня споживання вин ігристих, порівняно з зимовим періодом. У 2-3 кварталі відбулося скорочення обсягу реалізації вин ігристих на 507 тис.грн або на 10%, що було викликане продовженням зниження попиту на вина ігристі внаслідок специфіки сезонності попиту на дану категорію товарів.

Таблиця 3.6

**Динаміка товарообороту вин ігристих підприємства ТОВ «РІТЕЙЛ ТРЕНД»
за кварталами 2017 року, тис. грн.**

Асортимент	1 квар- тал	2 квар- тал	3 квар- тал	4 квар- тал	Відхилення					
					2 кварталу /1 кварталу		3 кварталу/2 кварталу		4 кварталу/3 кварталу	
					Абсо- лютне, тис. грн.	Від- носне, %	Абсо- лютне, тис. грн.	Від- носн е, %	Абсо- лютне, тис. грн.	Від- носне, %
Вина низької цінової категорії	2724	1691	1972	3005	-1033	-37,9	281	17	1033	52

продовження табл. 3.6

Вина високої цінової категорії	1537	942	694	1784	-595	-38,7	-248	-26	1090	157
Ексклюзивні вина середнього цінового сегменту	1753	1315	939	2254	-438	-25,0	-376	-29	1315	140
Ексклюзивні вина преміум сегменту	1643	931	767	2137	-712	-43,3	-164	-18	1370	179
Всього	7657	4879	4372	9180	-2778	-36,3	-507	-10	4808	110

За період з 3 по 4-й квартали 2017 року обсяг продажу вин ігристих зріс на 4808 тис.грн або на 110%. Збільшення споживання вин ігристих характерне для кінця року, на який припадають зимові свята та новорічні корпоративи.

Показники обсягу валового прибутку від реалізації вин ігристих на ТОВ «РІТЕЙЛ ТРЕНД» подано у табл. 3.7. Обсяг показника валового прибутку від реалізації вин ігристих у 2015 році склав 10102 тис.грн. При цьому найбільші обсяги валового прибутку від реалізації вин ігристих було отримано за такими асортиментними групами як «Вина низької цінової категорії» та «Ексклюзивні вина преміум сегменту». Упродовж 2016-го року обсяги валового прибутку від реалізації вин ігристих скоротився на 239 тис.грн або на 2,4%.

Таблиця 3.7

Динаміка валового прибутку від продажу вин ігристих підприємства ТОВ «РІТЕЙЛ ТРЕНД» за 2015- 2017 рр., тис. грн.

Асортимент	2015	2016	2017	Відхилення 2016/2015		Відхилення 2017/2016	
				Абсолютне, тис. грн.	Відносне, %	Абсолютне, тис. грн.	Відносне, %
Вина низької цінової категорії	3435	3452	4804	17	0,5	1352	39,2
Вина високої цінової категорії	1717	1775	2536	58	3,4	761	42,9
Ексклюзивні вина середнього цінового сегменту	2222	2268	3203	46	2,1	935	41,2

продовження табл. 3.7

Ексклюзивні вина преміум сегменту	2728	2368	2802	-360	-13,2	434	18,3
Всього	10102	9863	13345	-239	-2,4	3482	35,3

Упродовж 2017-го року валовий прибуток від реалізації вин ігристих зріс на 3482 тис.грн або на 35,3%. При цьому найбільші обсяги валового прибутку від реалізації вин ігристих було отримано за такими асортиментними групами як «Вина низької цінової категорії» та «Ексклюзивні вина середнього цінового сегменту».

Показники обсягу валового прибутку від реалізації вин ігристих у розрізі кварталів 2017-го року на підприємстві ТОВ «РІТЕЙЛ ТРЕНД» подано у табл. 3.8.

Таблиця 3.8

Динаміка валового прибутку від продажу вин ігристих підприємства ТОВ «РІТЕЙЛ ТРЕНД» за кварталами 2017 року, тис. грн.

Асортимент	1 квар- тал	2 квар- тал	3 квар- тал	4 квар- тал	Відхилення					
					2 кварталу /1 кварталу		3 кварталу/2 кварталу		4 кварталу/3 кварталу	
					Абсо- лютне, тис. грн.	Від- носне, %	Абсо- лютне, тис. грн.	Від- носн е, %	Абсо- лютне, тис. грн.	Від- носне, %
Вина низької цінової категорії	1393	865	1009	1537	-528	-37,9	144	17	528	52
Вина високої цінової категорії	786	482	355	913	-304	-38,7	-127	-26	558	157
Ексклюзивні вина середнього цінового сегменту	897	673	480	1153	-224	-25,0	-193	-29	673	140
Ексклюзивні вина преміум сегменту	841	476	392	1093	-365	-43,4	-84	-18	701	179
Всього	3917	2496	2236	4696	-1421	-36,3	-260	-10	2460	110

Як свідчать результати проведених розрахунків, що упродовж 1-2 кварталів 2017 року обсяг валового прибутку від збуту вин ігристих на підприємстві ТОВ «РІТЕЙЛ ТРЕНД» скоротився на 1421 тис.грн або на 36,3%. Це зумовлено тим, що у 2-му кварталі спостерігаловся спад рівня споживання вин ігристих, порівняно з зимовим періодом. У 2-3 кварталі відбулося скорочення обсягу валового прибутку від реалізації вин ігристих на 260 тис.грн або на 10%, що було викликане продовженням зниження попиту на вина ігристі внаслідок специфіки сезонності попиту на дану категорію товарів.

За період з 3 по 4-й квартали 2017 року обсяг валового прибутку від продажу вин ігристих зріс на 2460 тис.грн або на 110%.

Отже, у даному питанні було проаналізовано основні елементи інформаційного супроводу обігу вин ігристих та показники ефективності його організації на підприємстві ТОВ «РІТЕЙЛ ТРЕНД». Було розглянуто основні елементи інформаційного супроводу обігу вин ігристих у розрізі операцій їх постачання, передпродаженої підготовки та реалізації покупцям в торговельній залі. Основними елементами інформаційного проводу обігу вин ігристих у процесі їх постачання є такі документи: рахунок-фактура, накладна, податкова накладна, договір, специфікація на поставку товарів, виписка банку, акт інвентаризації. До основних елементів інформаційного супроводу обігу вин ігристих у процесі їх реалізації покупцям на підприємстві «РІТЕЙЛ ТРЕНД» є такі: тара та упаковка, інформація, нанесена на упаковці; фіскальні чеки, які видаються покупцям; штрихове кодування товарів; цінніки на товари; забезпечення викладки вин у торговельних залах супермаркетів «РІТЕЙЛ ТРЕНД», інформація, що відображається у звітних документах підприємства за результатами роздрібного продажу вин. Розраховані показники результативності інформаційного супроводу вин ігристих дають підстави свідчити про те, ефективність роботи з постачання та реалізації даної категорії товарів на підприємства поступово зростала. Це підтверджується зростанням рентабельності закупівель у 2016 році на 4,3%. Однак, рентабельність закупівель скоротилася на 1,5% у 2017 році. Рентабельність товарообороту

мала позитивний приріст у 2015-2016 рр., проте, негативною була тенденція у зміні операційних витрат – скорочення на 13,5%. У 2017 році рентабельність товарообороту зросла на 0,6%, переважно за рахунок розширення обсягів діяльності підприємства.

3.3. Шляхи вдосконалення інформаційного супроводу обігу вин ігристих на підприємстві ТОВ «РІТЕЙЛ ТРЕНД»

В даному питанні розглянемо деякі практичні рекомендації для вдосконалення інформаційного супроводу обігу вин ігристих на підприємстві ТОВ «РІТЕЙЛ ТРЕНД».

Вдосконалення інформаційного супроводу обігу вин ігристих підприємства неможливо без розробки спеціального організаційно-економічного механізму, який дозволив би реалізовувати її впродовж тривалого періоду на ринку. Тому в даній роботі ми пропонуємо запровадити систему контролінгу закупівельних операцій.

1) Удосконалення інформаційно-аналітичного забезпечення інформаційного супроводу в процесі постачання вин ігристих

Варто розглянути напрямки економії часу на обробку товарно-транспортних накладних в процесі поставок вин ігристих, які отримуються від постачальника. Для зменшення обсягу документів та виписаних на їх основі приймальних квитанцій пропонується ліквідувати недоліки типових форм (зокрема, в частині відображення даних щодо тари в товарно-транспортних накладних, де вони наводяться двічі, а саме строки «відпустив» та «прийняв» розміщуються на зворотній стороні вказаного документа, в результаті чого бухгалтер має переписувати їх на лицьову сторону) і виразити у формі одного документа дані товарно-транспортних накладних і квитанцій. Має бути так, щоб дані приймальної квитанції продовжували зміст і доповнювали реквізити товарно-транспортної накладної, що не лише прискорить оброблення первинних документів, але й дасть змогу забезпечити відповідність даних

товарно-транспортних накладних і квитанцій організацій-покупців, тим більше, коли на декілька накладних виписується одна квитанція.

При документальному оформленні тари, вид тари, умови, термін її повернення або порядок оплати повинен передбачатись в договорі купівлі-продажу товарів. Якщо умова повернення не передбачена договором, тара купується та продається як звичайний товар. У випадку визнання тари зворотною заставною постачальнику за неї сплачується застава. За невиконання зобов'язань щодо повернення тари в договорі може бути передбачена умова про сплату штрафу (пені).

2) Запровадження електронний фіскальних чеків для можливості продажу вин ігристих онлайн

З цією метою пропонується на підприємстві здійснити модернізацію програмного забезпечення управління продажум товарів. Сутність пропозиції використання електронних чеків полягає у впровадженні альтернативного технологічного рішення для реєстрації розрахункових операцій в сфері торгівлі без застосування традиційних реєстраторів (РРО). Реалізація цієї ідеї можлива шляхом придбання відповідної програми «Електронний чек». Придбати цю програму можна у спеціальних центрах, які сертифіковані Державною фіскальною службою України. Програма «Електронний чек» надасть ряд суттєвих переваг у процесі організації інформаційного супроводу вин ігристих:

- Система може бути встановлена на будь-який пристрій – персональний комп'ютер, планшет чи смартфон.

- Вона доступна, безкоштовна та може бути інтегрована з іншими системами Державної фіскальної служби і бухгалтерськими програмами.

- Має найвищий ступінь захисту і працює 24 години на добу та 7 днів на тиждень.

- Крім того, застосування такої моделі на практиці позбавляє необхідності придбавати традиційний касовий апарат, а відтак, друкувати паперові чеки.

- Фіскальний чек громадяни зможуть перевірити у відкритій частині Електронного кабінету (електронного сервісу ДФС, розміщеного на офіційному

веб-сайті контролюючого органу). Система «Електронний чек» - не тільки зручна і економна для підприємців, але й дозволить підвищити ефективність контролю за розрахунковими операціями та оперативно виявляти факти порушень при здійсненні таких операцій, а також зменшить обсяги тіньового обігу товарів, в т. ч. підакцизних.

З метою удосконалення інформаційного супроводу вин ігристих на підприємство визначимо обсяги втраченого (недоотриманого) прибутку від недовиконання плану поставки. Дані стосовно виконання плану поставок та показники рентабельності товарообороту на підприємстві ТОВ «РІТЕЙЛ ТРЕНД» за окремими групами вин ігристих наведено у табл. 3.9.

Таблиця 3.9

Показники виконання плану поставок та показники рентабельності товарообороту ТОВ «РІТЕЙЛ ТРЕНД» (2017 р.)

Асортиментні групи	Обсяги постачання вин ігристих у 2017 році, тис.грн								Рентабельність товарообороту, %
	за планом				фактично				
	I кв.	II кв.	III кв.	IV кв.	I кв.	II кв.	III кв.	IV кв.	
Вина низької цінової категорії	1539	695	971	1421	1585	708	992	1468	8,0
Вина високої цінової категорії	792	605	449	1127	817	617	455	1169	8,9
Ексклюзивні вина середнього цінового сегменту	708	550	310	1038	728	562	315	1077	10,2
Ексклюзивні вина преміум сегменту	592	489	368	740	610	497	373	770	15,2
Разом	3630	2339	2098	4326	3740	2384	2135	4484	10,6

Втратами товарообороту можна вважати частину товарів, яка була недопоставлена згідно із запланованими обсягами. Тобто втрати мають місце в тих періодах, коли обсяг фактичного надходження товарів є меншим за плановий. Відповідно обсяг втраченого прибутку визначається як добуток обсягу втраченого товарообороту на рентабельність товарообороту на підприємстві ТОВ «РІТЕЙЛ ТРЕНД» (табл. 3.10).

Таблиця 3.10

**Оцінка втраченого товарообороту та прибутку ТОВ «РІТЕЙЛ
ТРЕНД» за окремими групами вин ігристих**

Асортиментні групи	Обсяги втраченого товарообороту, тис.грн					Обсяги втраченого прибутку, тис.грн				
	I кв.	II кв.	III кв.	IV кв.	За 2017 рік	I кв.	II кв.	III кв.	IV кв.	За 2017 рік
Вина низької цінової категорії	79	30	41	96	247	6	2	3	8	20
Вина високої цінової категорії	48	18	10	64	139	4	2	1	6	12
Ексклюзивні вина середнього цінового сегменту	49	28	14	81	172	5	3	1	8	17
Ексклюзивні вина преміум сегменту	49	16	11	83	159	8	2	2	13	24
Разом	225	92	76	325	718	23	9	7	34	74

Отже, у 2017 році внаслідок недовиконання плану поставок вин ігристих підприємство недоотримало 718 тис.грн товарообороту та втратило, внаслідок цього, 74 тис.грн прибутку. Тому одним з першорядних заходів удосконалення інформаційного супроводу вин ігристих у майбутньому є строгий контроль виконання плану поставок.

Одним з основних факторів формування стабільності виконання плану поставок є рівномірність надходження товарів. Тому, надалі також розрахуємо показники рівномірності постачання вин ігристих на підприємство за кварталами 2017 року.

Для визначення показників варіації та рівномірності постачання вин ігристих скористаємося даними табл. 3.9. Результати розрахунку показників варіації та ритмічності постачання вин ігристих на підприємство ТОВ «РІТЕЙЛ ТРЕНД» наведено у табл. 3.11.

Таблиця 3.11

Розрахунок показників варіації та рівномірності постачання вин ігристих на підприємстві ТОВ «РІТЕЙЛ ТРЕНД» у 2017 році

Асортиментні групи	Середньоквартальні обсяги постачання, тис.грн	Середньо- квадратичне відхилення	Коефіцієнт варіації, %	Коефіцієнт рівномірності поставок, %
Вина низької цінової категорії	1188	355,3	29,9	70,1
Вина високої цінової категорії	765	266,4	34,8	65,2
Ексклюзивні вина середнього цінового сегменту	671	276,9	41,3	58,7
Ексклюзивні вина преміум сегменту	563	146,2	26,0	74,0
Разом	3186	966,9	30,4	69,6

Як видно з результатів проведених розрахунків, значення коефіцієнта варіації постачання по усім асортиментним групам вин ігристих у 2017 році складало 30,4%, а коефіцієнт рівномірності постачання склав 69,6%. Найбільш рівномірними були поставки по таким асортиментним групам як «Вина низької цінової категорії» - 70,1% та «Ексклюзивні вина середнього цінового сегменту» - 65,2%.

Таким чином, з метою підвищення ефективності інформаційного супроводу обігу вин ігристих на підприємстві ТОВ «РІТЕЙЛ ТРЕНД» запропоновано удосконалення документарного забезпечення операцій постачання, запровадження електронного чеку та удосконалення інформаційно-аналітичного забезпечення інформаційного супроводу в процесі постачання вин ігристих. У 2017 році внаслідок недовиконання плану поставок вин ігристих підприємство недоотримало 718 тис.грн товарообороту та втратило, внаслідок цього, 74 тис.грн прибутку. Тому одним з першорядних заходів удосконалення

інформаційного супроводу вин ігристих у майбутньому є строгий контроль виконання плану поставок. Значення коефіцієнта варіації постачання по усім асортиментним групам вин ігристих у 2017 році складало 30,4%, а коефіцієнт рівномірності постачання склав 69,6%. Найбільш рівномірними були поставки по таким асортиментним групам як «Вина низької цінової категорії» - 70,1% та «Ексклюзивні вина середнього цінового сегменту» - 65,2%.

Висновки до розділу 3

Отже, за результатами проведеного дослідження можемо зробити такі висновки:

У третьому розділі розглянуто особливості формування системи інформаційного супроводу вин ігристих на підприємстві ТОВ «РІТЕЙЛ ТРЕНД». Підприємство здійснює свою закупівельні операції вин ігристих у таких напрямках: закупівля вин та інших товарів у вітчизняних та іноземних виробників; організація операцій, пов'язаних з виконанням завдань роздрібного продажу; здійснення організації логістики постачання вин ігристих. На ТОВ «РІТЕЙЛ ТРЕНД» діяльність з постачання товарів здійснює відділ постачання. На ТОВ «РІТЕЙЛ ТРЕНД» діяльність з закупівлі товарів здійснює відділ постачання. Відділ постачання також сприяє кращому пристосуванню до ринкових умов та нарощуванню закупівельних операцій підприємства. Він дає змогу більш детально акцентувати свою увагу виключно на тих операціях, що в кінцевому результаті позитивно відображається на результатах всього підприємства.

Проаналізовано особливості формування системи інформаційного супроводу вин ігристих на підприємстві ТОВ «РІТЕЙЛ ТРЕНД». Підприємство здійснює свою закупівельні операції вин ігристих у таких напрямках: закупівля вин та інших товарів у вітчизняних та іноземних виробників; організація операцій, пов'язаних з виконанням завдань роздрібного продажу; здійснення організації логістики постачання вин ігристих. На ТОВ «РІТЕЙЛ ТРЕНД» діяльність з постачання товарів здійснює відділ постачання.

На ТОВ «РІТЕЙЛ ТРЕНД» діяльність з закупівлі товарів здійснює відділ постачання. Відділ постачання також сприяє кращому пристосуванню до ринкових умов та нарощуванню закупівельних операцій підприємства. Він дає змогу більш детально акцентувати свою увагу виключно на тих операціях, що в кінцевому результаті позитивно відображається на результатах всього підприємства.

У 2017 році внаслідок недовиконання плану поставок вин ігристих підприємство недоотримало 718 тис.грн товарообороту та втратило, внаслідок цього, 74 тис.грн прибутку. Тому одним з першорядних заходів удосконалення інформаційного супроводу вин ігристих у майбутньому є строгий контроль виконання плану поставок. Значення коефіцієнта варіації постачання по усім асортиментним групам вин ігристих у 2017 році складало 30,4%, а коефіцієнт рівномірності постачання склав 69,6%. Найбільш рівномірними були поставки по таким асортиментним групам як «Вина низької цінової категорії» - 70,1% та «Ексклюзивні вина середнього цінового сегменту» - 65,2%.

ВИСНОВКИ ТА ПРОПОЗИЦІЇ

Отже, за результатами проведеного дослідження можемо зробити наступні висновки і пропозиції:

1. За результатами дослідження особливостей ринку вин ігристих в Україні встановлено, що у період з 2011 по 2016 рр. період обсяг виробництва ігристих напівсолодких вин на території України зріс на 23%. У 2017 році обсяги виробництва вин ігристих напівсолодких становили 170010 тис.дал. Варто відмітити, що на ринку вин ігристих напівсолодких у 2016-2017 рр. намітилася тенденція до незначного зниження обсягів виробництва продукції. Основними виробниками ігристих вин в Україні є такі підприємства як НВО «Нива» (зростання виручки у 2017 році на 38%), Одесавинпром (зростання виручки у 2017 році на 63%), Вин Агро (скорочення виручки у 2017 році на 9%), Кobleво (зростання виручки у 2017 році на 24%), Артемівськ Вайнері (скорочення виручки у 2017 році на 1%). Основним постачальником ігристих напівсолодких вин на територію України є Грузія, частка якої в загальному обсязі імпорту продукції за 2017 рік склала 21%. Трохи поступається їй за обсягом імпортованого продукту Молдова, частка якої складає 20%. Менш значними країнами-постачальниками є Угорщина і Італія (18% і 16% відповідно). Обсяги експорту вин ігристих значно скоротилися у 2014-2015 рр. Так, у 2012 році показник експорту вин був максимальним і складав 19790 тис.дал. Однак, ситуація докорінно змінилася у 2014 році. На структуру споживання виноробної продукції в Україні впливає рівень доходів населення, територіальна ознака і ціна за одиницю продукції. Сільські жителі із середнім або нижче середнього доходом віддають перевагу дешевим кріпленим винам.

2. Визначено, що регулювання якості та безпечності вин ігристих в Україні сьогодні здійснюється рядом нормативних документів, що визначають вимоги до показників якості вин ігристих, їх пакування та маркування, обігу вин ігристих у роздрібній торговельній мережі, тощо. У зв'язку з реформуванням системи технічного регулювання в Україні будуть відбуватися суттєві зміни і в нормативній базі: протягом 2018 року поетапно будуть

скасовуватися міждержавні стандарти (ГОСТ), вноситися зміни в наявні нормативні документи, набувати чинності нові національні стандарти, у тому числі гармонізовані з міжнародними та європейськими (ДСТУ, тощо).

3. Відповідно до ДСТУ 4807:2007 «Вина ігристі. Технічні умови» вина ігристі з технологічною витримкою в пляшках не менше як 9 міс. належать до категорії витриманих. Вина ігристі залежно від масової концентрації цукрів поділяють на: брют; екстрасухе; сухе; напівсухе; напівсолодке; солодке. Вина ігристі за кольором підрозділяють на білі, рожеві та червоні.

4. Для проведення оцінювання якості та конкурентоспроможності було обрано 5 зразків вин ігристих. Під час дослідження маркування зразків ігристих вин було встановлено, що воно для всіх зразків відповідає ДСТУ 4806:2007 «Вина. Загальні технічні умови». Серед наведених зразків продукції присутні 2 позиції, які були виготовлені іноземними виробниками (Іспанія та Молдова). Для виготовлення продукції іспанського виробника було використано сорт винограду «Альбілійо» урожаю 2015 року. Продукція молдавського виробника виготовлена з винограду сорту «Каберне Совіньон» урожаю 2015 року. Варто відмітити, що дослідні зразки вин ігристих напівсолодких виробництва України були виготовлені з одного сорту винограду – «Мускат білий», який вирощується на півдні України. Рік урожаю для усіх вин вітчизняного виробництва є спільним - 2016. Під час дослідження маркування зразків ігристих вин було встановлено, що усі вони відповідають вимогам ДСТУ 4807:2007. Вина ігристі. Технічні умови.

5. За результатами органолептичної оцінки ігристі вина «Наш Київ» та «Fratelli Asti», належать до категорії вин стандартної якості, що позбавлені високих характеристик та дефектів. Однак, їх можна також було б віднести і до комерційного сорту вин, оскільки вони мають мало-гармонійний смак та слабо розвинутий букет. Також наведені зразки мають нижчі характеристики формування мусу (спінювання), порівняно зі зразками інших виробників. Проаналізувавши результати дослідження фізико-хімічних показників можна зробити висновок, що ігристе вино "Маренго" відповідає вимогам ДСТУ

4806:2007 "Вина ігристі. Технічні умови". Ігристе вино " CRICOVA " за таким показником як повнота наливу не відповідає вимогам стандарту.

6. Максимальне значення комплексного показника якості характерне для досліджуваного зразка №1 (Маренко) і становить 0,90. На другому місці знаходиться дослідний зразок №5 (ClouDEM Bronze), який отримав значення КПА на рівні 0,88. Найнижче значення комплексного показника якості характерне для зразка №4 (Fratelli Asti), яке становить 0,58, переважно за рахунок функціональних показників (прозорість, букет, смак, мус). За результатами оцінювання показника відносної конкурентоспроможності вин ігристих різних виробників можемо стверджувати, що найвищим даний показник є для дослідного зразка «Маренго» - 1,00. Дослідний зразок «ClouDEM Bronze» не дуже поступається продукції «Маркенго», однак, все ж таки, має нижче значення коефіцієнта відносної конкурентоспроможності, яке складає 0,93. Решта зразків суттєво відстають за рівнем відносної конкурентоспроможності від «Маренго». Зокрема, зразки «CRICOVA» та «Наш Київ» мають майже однакові значення показника відносної конкурентоспроможності, яке становить відповідно 0,72 та 0,70. Зразок «Fratelli Asti» значно поступається усім своїм конкурентам, маючи значення показника відносної конкурентоспроможності на рівні 0,47. Основною причиною цього є дуже низьке значення комплексного показника якості для даного зразка.

7. Розглянуто особливості формування системи інформаційного супроводу вин ігристих на підприємстві ТОВ «РІТЕЙЛ ТРЕНД». Підприємство здійснює свої закупівельні операції вин ігристих у таких напрямках: закупівля вин та інших товарів у вітчизняних та іноземних виробників; організація операцій, пов'язаних з виконанням завдань роздрібного продажу; здійснення організації логістики постачання вин ігристих. На ТОВ «РІТЕЙЛ ТРЕНД» діяльність з постачання товарів здійснює відділ постачання. На ТОВ «РІТЕЙЛ ТРЕНД» діяльність з закупівлі товарів здійснює відділ постачання. Відділ постачання також сприяє кращому пристосуванню до ринкових умов та нарощуванню закупівельних операцій підприємства. Він дає

змогу більш детально акцентувати свою увагу виключно на тих операціях, що в кінцевому результаті позитивно відображається на результатах всього підприємства.

8. Визначено особливості формування системи інформаційного супроводу вин ігристих на підприємстві ТОВ «РІТЕЙЛ ТРЕНД». Підприємство здійснює свою закупівельні операції вин ігристих у таких напрямках: закупівля вин та інших товарів у вітчизняних та іноземних виробників; організація операцій, пов'язаних з виконанням завдань роздрібного продажу; здійснення організації логістики постачання вин ігристих. На ТОВ «РІТЕЙЛ ТРЕНД» діяльність з постачання товарів здійснює відділ постачання. На ТОВ «РІТЕЙЛ ТРЕНД» діяльність з закупівлі товарів здійснює відділ постачання. Відділ постачання також сприяє кращому пристосуванню до ринкових умов та нарощуванню закупівельних операцій підприємства. Він дає змогу більш детально акцентувати свою увагу виключно на тих операціях, що в кінцевому результаті позитивно відображається на результатах всього підприємства.

9. У 2017 році внаслідок недовиконання плану поставок вин ігристих підприємство недоотримало 718 тис.грн товарообороту та втратило, внаслідок цього, 74 тис.грн прибутку. Тому одним з першорядних заходів удосконалення інформаційного супроводу вин ігристих у майбутньому є строгий контроль виконання плану поставок. Значення коефіцієнта варіації постачання по усім асортиментним групам вин ігристих у 2017 році складало 30,4%, а коефіцієнт рівномірності постачання склав 69,6%. Найбільш рівномірними були поставки по таким асортиментним групам як «Вина низької цінової категорії» - 70,1% та «Ексклюзивні вина середнього цінового сегменту» - 65,2%.

За результатами проведеного дослідження для підвищення ефективності діяльності ТОВ «РІТЕЙЛ ТРЕНД» пропонуємо:

- 1) Здійснити оптимізацію постачальників з урахуванням дотримання термінів поставок з метою зростання обсягів поставок вин ігристих..

- 2) Зменшити витрати на управління каналами постачання за рахунок зміни системи мотивації посередників. Економічно доцільним є перекладення завдань та витрат по управлінню закупівельною логістикою на посередників в обмін на додаткові 5-10% знижки від собівартості закупівлі вин ігристих. Такий підхід дозволить зменшити витрати на формування ланцюгів постачання та оптимізувати процеси управління товаропостачанням вин ігристих.
- 3) Удосконалити документарне забезпечення операцій постачання, запровадити електронний чек та оптимізувати інформаційно-аналітичне забезпечення інформаційного супроводу в процесі постачання вин ігристих.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Близько 20% ринку вина в Україні знаходиться в тіні [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://www.unn.com.ua/uk/news/1650908-blizko-20-rinku-vina-v-ukrayini-znakhoditsya-v-tini-ekspert>
2. Бревнов А. А. Тенденции развития рынка виноградного вина [Электронный ресурс] / А. А. Бревнов, Н. В. Яблонская// Вісник Сумського державного університету. Серія: Економіка. – 2012. – №2. – С. 163–169. – Режим доступа : <http://essuir.sumdu.edu.ua/handle/123456789/29869>.
3. В Україні практично немає фруктосховищ для зберігання винограду [електронний ресурс] – режим доступу: <http://agravery.com/uk/posts/show/v-ukraini-prakticno-nemae-fruktoshovis-dla-zberiganna-vinogradu>
4. Васильченко А. Н. Состояние и перспективы развития пищевой промышленности в Украине / А. Н. Васильченко // Науко-виробничий журнал Харчова наука і технологія. - Одеса: Вид-во Одеської національної академії харчових технологій, 2012. - №1 (6). - С. 5 – 8.
5. Ващук О.Г. Напрямки вдосконалення збутової політики торговельного підприємства / О.Г. Ващук // Маркетинг, 2014. - №2. – с. 36-39.
6. Вино в цифрах / Звіт ENOGROUP [електронний ресурс] – режим доступу: <http://enogrup.com/wp-content/uploads/2017/09>
7. Виробництво основних видів промислової продукції / Офіційний сайт Державної служби статистики України [Електронний ресурс] – режим доступу: <http://www.ukrstat.gov.ua>
8. ГОСТ 23943-80 «Вина и коньяки. Методы определения полноты налива в бутылки» [Електронний ресурс] – режим доступу: <http://docs.cntd.ru/document/gost-23943-80>
9. ДСТУ 4112.5-2002 «Вина і виноматеріали. Визначання відновлювальних сахарів. Контрольний метод» [Електронний ресурс] – режим доступу: http://document.ua/vina-i-vinomateriali_-viznachannja-vidnovlyuvalnih-sahariv_--std2278.html

10. ДСТУ 4112.5-2002 «Вина і виноматеріали. Визначання відновлювальних сахарів. Контрольний метод» [Електронний ресурс] – режим доступу: http://document.ua/vina-i-vinomateriali_-viznachannja-vidnovlyuvalnih-sahariv_--std2278.html
11. ДСТУ 4518:2008. Продукти харчові. Маркування для споживачів. Загальні правила. – К.:Держспоживстандарт України, 2008. – 12с.
12. ДСТУ 4804:2007. Виноматеріали для шампанського України та вин ігристих. Технічні умови. – К.: Держспоживстандарт України, 2008. – 12с.
13. ДСТУ 4807:2007. Вина ігристі. Технічні умови. – К.: Держспоживстандарт України, 2009. – 15с.
14. ДСТУ ISO/IEC 17000:2007 "Оцінювання відповідності. Словник термінів і загальні принципи" [електронний ресурс] – режим доступу: <http://metrology.com.ua/download/iso-iec-ohsas-i-dr/61-iso/289-dstu-iso-iec-17000-2007>
15. ГОСТ 14252-73 «Вина и виноматериалы, соки плодово-ягодные спиртованные. Методы определения титруемых кислот» [електронний ресурс] – режим доступу: <http://internet-law.ru/gosts/gost/44827/>
16. ГОСТ 14251-75. «Вина, виноматериалы, соки плодово-ягодные спиртованные. Метод определения приведенного экстракта» [електронний ресурс] – режим доступу: <http://internet-law.ru/gosts/gost/44826/>
17. Капрельянц Л.В. Ферменты в пищевых технологиях: вчера, сегодня, завтра /Л. В. Капрельянц //Пищевые ингредиенты: сырье и добавки: научно-теоретический и производственный журнал. - М.: Пищевая промышленность. - 2014. - №2. - С. 48-51.
18. Калмикова І. С. Технологічна оцінка винограду сорту та вибір напрямку його використання / І. С. Калмикова, І. А. Ковальова, Л. В. Герус, М. Г. Федоренко // Харчова наука та технологія, 2014. - №3 . – С. 52-58
19. Кальченко А. Г. Логістика: підруч., 2-е вид., доповн. та перероб. // А. Г. Кальченко. – К. : КНЕУ, 2014. – 284 с.

20. Кернасюк Ю. В. Перспективне виноградарство / Ю. В. Кернасюк // Агробізнес, 2017. - №9. [електронний ресурс] – режим доступу: <http://agro-business.com.ua/agro/ekonomichnyi-hektar/item/2643-perspektyvne-vynohradarstvo.html>
21. Козак І.М. Управління виробничо-комерційною діяльністю підприємств на засаді логістики / І.М. Козак // Проблеми науки. - 2015. - №5. - с.27-34.
22. Коноваленко В. М. Закупівельна діяльність підприємства в логістичній системі товароруку / В. М. Коноваленко // Вісник КНТЕУ. - 2014. - №4.- С. 54-592.
23. Маркетингове управління закупівельною діяльністю у торговельних підприємствах [Електронний ресурс] – Режим доступу: http://www.rusnauka.com/NIO_2007/Economics/18116.doc.htm — Назва з титул. Екрану
24. Мороз О. В. Системні фактори ефективності логістичної концепції постачання на підприємствах : монографія / О. В. Мороз, О. В. Музика ; Вінницький національний технічний ун-т. – Вінниця : УНІВЕРСУМ-Вінниця, 2015. – 165 с. : рис., табл.
25. Про затвердження Державних санітарних норм та правил «Медичні вимоги до якості та безпечності харчових продуктів та продовольчої сировини»: Наказ МОЗ України №1140 від 29.12.2012 р. [Електронний ресурс] – Режим доступу: <http://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z0088-13>
26. Несміянова М. В. Оцінка відповідності виноградних вин в Україні / М. В. Несміянова // Науковий вісник Ужгородського національного університету, 2016. - №2. – С. 133-139
27. Нестеренко О. С. Тенденції та перспективи розвитку виноробної галузі в Україні [Електронний ресурс]. – Режим доступу: molodyvcheny.in.ua/files/journal/2015/2/104.pdf.
28. Осипов В. Виноградарство та виноробство України. Сучасний стан, проблеми, тенденції розвитку [Електронний ресурс] / В. Осипов, Л. Осипова//

Економіст. – 2015. – №5. – С. 28–31. – Режим доступу: ua-ekonomist.com/10132-vinogradarstvo-ta-vinorobstvo-ukrayini-suchasniy-stanproblemi-tendencyi-rozvitku.html.

29. Офіційний сайт Державної служби статистики України [Електронний ресурс]. – Режим доступу: www.ukrstat.gov.ua

30. Пазюк В. Л. Аналіз стану та динаміки розвитку ринку вина в Україні / В. Л. Пазюк // Проблеми і перспективи економіки та управління. - 2015. - № 4. - С. 236-242

31. Пашнюк Л.О. Харчова промисловість України: стан, тенденції та перспективи розвитку / Л.О. Пашнюк // Економіка та управління підприємствами. – 23 вересня 2015. – с. 60-63.

32. Показники експорту та імпорту вин ігристих / Офіційний сайт Державної фіскальної служби України [Електронний ресурс] – режим доступу: <http://www.sfs.gov.ua>

33. Про державне регулювання виробництва і обігу спирту етилового, коньячного і плодового, алкогольних напоїв та тютюнових виробів: Верховна Рада України; Закон від 19.12.1995 № 481/95-ВР [електронний ресурс] – режим доступу: <http://zakon2.rada.gov.ua/laws/show/481/95-%D0%B2%D1%80>

34. Про захист прав споживачів: Закон від 12.05.1991 № 1023-XII [Електронний ресурс] // Нормативна база: [сайт] / <http://zakon4.rada.gov.ua/laws/show/1023-12>

35. Про якість і безпеку харчових продуктів та продовольчої сировини: Закон № 67-VIII, редакція від 20.09.2015 [Електронний ресурс] // Нормативна база: [сайт] / <http://zakon4.rada.gov.ua/laws/show/2809-15>

36. Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів: Закон України; редакція від 04.04.2018 № 771/97-ВР [електронний ресурс] – режим доступу: <http://zakon3.rada.gov.ua/laws/show/771/97-%D0%B2%D1%80>

37. Про технічні регламенти та оцінку відповідності: Закон України від 15.01.2015 № 124-VIII [електронний ресурс] – режим доступу:

<http://zakon2.rada.gov.ua/laws/show/124-19>

38. Радченко Т. М. Україна в сучасних тенденціях функціонування світового ринку винопродукції [Електронний ресурс] / Т. М. Радченко// Науковий вісник Миколаївського державного університету імені В. О. Сухомлинського. Серія: Економічні науки. – 2015. – №1. – С. 70–76. – Режим доступу: http://nbuv.gov.ua/UJRN/nvmduce_2015_1_15.

39. Ралко О. С. Дослідження виробництва та споживання вина в Україні [Електронний ресурс] / О. С. Ралко // Інтелект XXI. – 2014. – №6. – С. 39–45. – Режим доступу : http://nbuv.gov.ua/UJRN/int_XXI_2014_6_7.

40. Рейтинг вина. Часть 1. Шкалы Роберта Паркера и Дженсис Робинсон [Електронний ресурс]. – Режим доступу: http://grozdi.ru/beginners/wine_rating_parker_robinson

41. Сирохман І.В. Проблеми забезпечення якості і безпечності харчових продуктів [електронний ресурс] – режим доступу: dspace.uscu.org.ua/bitstream/123456789/1949/1/ПРОБЛЕМИ%203...

42. Сидоренко О.В. Товарознавчі складові ринкознавства: підручник / О.В. Сидоренко. - К.: Київ, над. торг. -екон. ун-т, 2001. - 90 с.

43. Сп'янілі від кризи: коментар по ринку ігристих вин [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://pro-consulting.ua/ua/pressroom/etot-material-dostupen-tolko-na-russkoyazychnoj-versii-sajta>

44. Статистичні дані про ринок вина в Україні [Електронний ресурс]. – Режим доступу: http://www.marketing.net.ua/view_markets.php?num=47314

45. Тарабріна І. Конкурентоспроможність сортів столового винограду / І. Тарабріна // Товари та ринки, 2009. - №2. – С. 96-100

46. Технічний регламент щодо правил маркування харчових продуктів: Наказ державного комітету України з питань технічного регулювання та споживчої політики № 487 від 28.10.2010 [Електронний ресурс] – режим доступу: – Режим доступу: <http://zakon.nau.ua/doc/?code=z0183-11>

47. Товарна структура зовнішньої торгівлі / Офіційний сайт Державної служби статистики України: Офіційний сайт. - [Електронний ресурс] – режим доступу: www.ukrstat.gov.ua.

48. Топалов М. Українське виноробство: у битві за виживання / М. Топалов // Економічна правда, 2017. - [електронний ресурс] – режим доступу: <https://www.epravda.com.ua/publications/2017/10/26/630499/>

49. Яблонська Н. В. Виноробна промисловість України: стан, тенденції, проблеми та перспективи розвитку [Електронний ресурс] / Н. В. Яблонська, О. Ю. Хімченко// Економічні студії. – 2015. – №2 (06) квітень. – С. 168–172. – Режим доступу: <http://analiticbase.nplu.org>.

50. Pro-consulting Ukraine: Щорічний звіт по ринку харчової промисловості - [електронний ресурс] – режим доступу: <https://pro-consulting.ua/ua>

51. AlcoMarketReport. Все о рынке алкоголя [електронний ресурс] – режим доступу: <http://ukrwine.pp.net.ua/>

52. Украина: Рынок вина растет за счет дешевого импорта и “псевдоимпорта” [електронний ресурс] – режим доступу: <https://ukrprod.dp.ua/2018/02/22/ukraina-rynok-vina-rastet-za-schet-deshevogo-importa-i-psevdoimporta.html>

53. Обзор мирового рынка вина [електронний ресурс] – режим доступу: <http://www.rest-hotel.kiev.ua/ru>

ДОДАТОК А



Рис. Зразок нанесення штрих-коду на вина ігристі, що реалізуються на
ТОВ «РІТЕЙЛ ТРЕНД»

ДОДАТОК Б



Рис. Зразок розміщення цінника на вина ігристі в торговельні залі ТОВ
«РІТЕЙЛ ТРЕНД»

ДОДАТОК В



Рис. Схема викладення вин ігристих у торговельній залі «РІТЕЙЛ ТРЕНД»

ДОДАТОК Г

Показники, що характеризують результати процесі постачання та продажу вин ігристих на підприємств ТОВ «РІТЕЙЛ ТРЕНД»

Показник	Роки		
	2015	2016	2017
Обсяг продажу, тис. грн.	20133	18298	26088
Валовий прибуток, тис. грн.	6747	6813	8997
Собівартість реалізованих виробів, тис. грн.	10031	8435	12743
Податок на додану вартість, тис. грн.	3356	3050	4348
Прибуток до оподаткування, тис. грн.	2341	2124	3257
Адміністративні витрати, тис. грн.	2107	2191	2676
Витрати на оплату праці, тис. грн.	1054	1043	1338
Витрати на збут та постачання, тис. грн.	1033	1141	1274
Інші операційні витрати, тис. грн.	212	314	452
Загальні операційні витрати, тис. грн.	4406	4689	5740
Податок на прибуток, тис. грн.	421	382	619
Чистий прибуток, тис. грн.	1920	1742	2638
Рентабельність товарообороту, %	9,5	9,5	10,1
Рентабельність закупівлі, %	19,1	20,6	20,7
Рентабельність операційних витрат, %	43,6	37,1	46,0

Продаж по група вин ігристих за 2015-2017 рр.

Асортимент	2015	2016	2017
Вина низької цінової категорії	6845	6404	9392
Вина високої цінової категорії	3423	3294	4957
Ексклюзивні вина середнього цінового сегменту	4429	4209	6261
Ексклюзивні вина преміум сегменту	5436	4392	5478
Всього	20133	18298	26088

Продаж вин ігристих по кварталах 2017 року

Асортимент	Квартали 2017 року			
	1 квартал	2 квартал	3 квартал	4 квартал
Вина низької цінової категорії	3193	1691	1972	2536
Вина високої цінової категорії	1041	1140	1190	1586
Ексклюзивні вина середнього цінового сегменту	1753	1565	1816	1127
Ексклюзивні вина преміум сегменту	1753	1534	1621	571
Всього	7740	5930	6598	5820

Валовий прибуток від продажу вин ігристих за 2015-2017 рр.

Асортимент	2015	2016	2017
Вина низької цінової категорії	2294	2385	3239
Вина високої цінової категорії	1147	1226	1709
Ексклюзивні вина середнього цінового сегменту	1484	1567	2159
Ексклюзивні вина преміум сегменту	1822	1635	1889
Всього	6747	6813	8997

Валовий прибуток від продажу вин ігристих по кварталах 2017 року

Асортимент	Квартали 2017 року			
	1 квартал	2 квартал	3 квартал	4 квартал
Вина низької цінової категорії	1101	583	680	875
Вина високої цінової категорії	359	393	410	547
Ексклюзивні вина середнього цінового сегменту	605	540	626	389
Ексклюзивні вина преміум сегменту	605	529	559	197
Всього	2669	2045	2276	2007