

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

ВИПУСКНА КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА

на тему:

«Експертиза якості та управління каналами постачання імбиру сушеного»

Студентки 2 курсу, 9м групи,
спеціальності 076
«Підприємництво, торгівля та
біржова діяльність»
спеціалізації
«Товарознавство та комерційна
логістика»

Клименко Катерини
Петрівни

Науковий керівник
док-р техн.наук, професор

Осика Віктор
Анатолійович

Науковий консультант
канд.екон.наук, доцент

Кочубей Дмитро
Вячеславович

Гарант освітньої програми
док-р техн.наук, професор

Сидоренко Олена
Володимирівна

Київ 2019

АНОТАЦІЯ

Клименко К.П. Експертиза якості та управління каналами постачання імбиру сушеного.

У випускній кваліфікаційній роботі наведено характеристику ринку прянощів в Україні та світі. Проаналізовано споживні властивості та регламент експертизи якості імбиру сушеного. Визначено критерії, методи та засоби згідно з якими було проведено експертизу якості імбиру сушеного та оформлено акт експертизи. Проаналізовано систему управління каналами постачання прянощів у ТОВ «РІТЕЙЛ ТРЕНД» та визначено шляхи їх удосконалення.

Ключові слова: імбир сушений, споживні властивості, регламент експертизи, прянощі, якість, канали постачання, управління.

SUMMARY

Klymenko K.P. Quality expertise and management of dried ginger supply channels.

The work describes the characteristics of the spice market in Ukraine and in the world. Consumption properties and rules of examination of quality of dried ginger are analyzed. The criteria, methods and means according to which the quality of dried ginger was examined were determined and the act of examination was drawn up. The system of managing the spice supply channels in RETAIL TREND is analyzed and the ways of their improvement are determined.

Key words: dried ginger, consumer properties, regulation of expertisequality, spices, quality, supply channels, management.

ЗМІСТ

ВСТУП.....	6
РОЗДІЛ 1. ТЕОРЕТИКО-МЕТОДОЛОГІЧНІ ЗАСАДИ ЕКСПЕРТИЗИ ІМБИРУ СУШЕНОГО.....	8
1.1 Характеристика ринку прянощів в Україні та світі.....	8
1.2 Характеристика споживних властивостей імбиру сушеного.....	13
1.3 Регламент проведення експертизи якості імбиру сушеного.....	16
РОЗДІЛ 2. ЕКСПЕРТИЗА ЯКОСТІ ІМБИРУ СУШЕНОГО.....	22
2.1 Організація, об'єкт та методи дослідження.....	22
2.2 Експертиза якості імбиру сушеного та оформлення її результатів.....	25
РОЗДІЛ 3.УПРАВЛІННЯ КАНАЛАМИ ПОСТАЧАННЯ ІМБИРУ СУШЕНОГО ТОВ «РІТЕЙЛ ТРЕНД».....	30
3.1 Аналіз системи управління каналами постачання імбиру сушеного ТОВ «РІТЕЙЛ ТРЕНД».....	30
3.2 Удосконалення системи управління каналами постачання товарів ТОВ «РІТЕЙЛ ТРЕНД».....	38
ВИСНОВКИ ТА ПРОПОЗИЦІЇ.....	45
СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ.....	48
ДОДАТКИ	

ВСТУП

Актуальність. Імбир – одна з найвідоміших і улюблених прянощів у світі, належить до класичних прянощів і являє собою висушені та очищені кореневища багаторічної тропічної рослини імбирних. Батьківщиною імбиру є Південна Азія, а вирощують цю ароматну рослину з неповторним свіжим, солодко-гострим смаком у всьому світі: Австралії, Бразилії, Західній Африці, Китаї, Індії.

Кореневища імбиру різної форми, сірувато-білого кольору з жовтуватим відтінком, а в розмеленому стані це - порошок сіро-жовтого кольору з пекучим смаком завдяки наявності в корені гінгеролу – фенолоподібної речовини, яка має лікувальні властивості і концентрація якої більша в сушеному імбiri.

Протягом багатьох століть імбир не перестає дивувати людей своїми корисними і лікувальними властивостями. Його використовують свіжим, висушеним, маринуваним, зацукрованим та у формі порошку. Користь свіжого кореня імбиру набагато вища, але у профілактичних і лікувальних цілях використовується частіше сушений імбир.

Серед усіх прянощів корінь імбиру знаходиться на перших позиціях за кількістю мікро- та макроелементів, без яких не обходяться життєво важливі процеси людини: обмін речовин, кровотворення, імунні реакції. В основному це магній, кальцій, калій, фосфор, залізо, цинк. В імбiri містяться вітаміни групи В, С, А, а також незамінні для нашого організму амінокислоти – валін, ізолейцин, лейцин, лізин, треонін, триптофан та ін.

Сушений імбир широко використовується в кулінарії, косметології, медицині та харчовій промисловості (для ароматизації м'ясних, рибних блюд, напоїв – пива, чаю, кондитерських виробів, у приготуванні соусів).

Виходячи із викладеної інформації, проведення експертизи якості імбиру сушеного є актуальним.

Метою роботи є здійснення експертизи якості імбиру сушеного, представленого на вітчизняному ринку та аналіз системи управління каналами постачання ТОВ «РІТЕЙЛ ТРЕНД».

Для досягнення поставленої мети необхідно вирішити такі завдання:

- охарактеризувати ринок прянощів в Україні та світі;
- охарактеризувати споживні властивості імбиру сушеного;
- проаналізувати регламент проведення експертизи якості імбиру сушеного;
- провести експертизу якості імбиру сушеного та оформити її результати;
- проаналізувати систему управління каналами постачання імбиру сушеного в ТОВ «РІТЕЙЛ ТРЕНД»;
- сформулювати шляхи удосконалення системи управління каналами постачання товарів.

Об'єкт дослідження - імбир сушений, мелений у споживчому пакуванні.

Предмет дослідження - споживні властивості, експертиза якості та система управління каналів постачання імбиру сушеного в ТОВ «РІТЕЙЛ ТРЕНД».

Наукова новизна роботи полягає у визначенні критеріїв, засобів та методів для проведення експертизи якості імбиру сушеного та виявленні шляхів удосконалення організації постачання прянощів в ТОВ «РІТЕЙЛ ТРЕНД».

Практична цінність полягає у доцільності використання запропонованих критеріїв, засобів та методів при експертизі якості імбиру сушеного.

Апробація дослідження. Результати досліджень обговорювались на Міжнародній студентській науково-практичній конференції «Актуальні проблеми підприємництва, торгівлі та маркетингу», яка відбулась 12-13 березня 2019 році в Київському національному торговельно-економічному університеті (виступ на секції №6 «Споживні властивості харчових продуктів») з темою доповіді «Характеристика споживних властивостей імбиру сушеного».

Публікація. За результатами проведених досліджень опубліковано статтю у Збірнику наукових праць студентів: Клименко К.П. «Експертиза якості сушеного імбиру» / К. Клименко // Збірник наукових статей студентів КНТЕУ «Інновації в підприємстві і торгівлі» Ч.1 / відп. ред. В.А. Осика. – К: КНТЕУ, 2019. – С.37-42.

Структура роботи. Робота складається зі вступу, трьох розділів, висновків та пропозицій, списку використаних джерел та додатків.

РОЗДІЛ 1

ТЕОРЕТИКО-МЕТОДОЛОГІЧНІ ЗАСАДИ ЕКСПЕРТИЗИ ІМБИРУ СУШЕНОГО

1.1. Характеристика ринку прянощів в Україні та світі

Прянощі - це смакові висушені частини рослин, які містять ефірні олії, алкалоїди і глікозиди, що мають сильний пряний аромат, часто різкий пекучий смак. Завдяки вираженим смаковим і ароматичним властивостям їх додають до їжі для надання стійкого аромату і характерного присмаку. У зайвій кількості прянощі надають їжі гіркоту або підвищену пекучість. Вони поліпшують засвоєння їжі, активізують обмін речовин, сприяють підвищенню захисних функцій організму, деякі відомі своїми бактерицидними і консервуючими властивостями. Окремі прянощі та їхні компоненти мають лікувальну дію і використовуються для приготування різних ліків [1].

Найбільшою популярністю у світі користуються наступні прянощі: гвоздика (в помірній кількості використовують для приготування страв з м'яса, маринадів, вин), лавровий лист (широко застосовується для маринування), імбир (найчастіше застосовується у виготовленні солодощів), кориця (додають в кондитерські вироби, каву), куркума (одна з найулюбленіших прянощів східних країн, є природним барвником), розмарин (поширений в італійській кухні), шафран (найдорожча у світі пряність, яка не тільки покращує смаки та аромат, а й надає страві гарного кольору), базилік (надає їжі злегка кислуватий солодкий смак), чорний перець, орегано та інші [2].

Якщо наприкінці XIX ст. всі класичні прянощі вирощували та переробляли в колоніальних володіннях Англії, Франції та Голландії, то на сьогодні найбільшими їх виробниками є Індія, Індонезія, В'єтнам та Бразилія. Так, Індія виробляє щорічно близько 2,8 млн т різних спецій та прянощів на суму понад 4 млрд євро, експортуючи 230 - 250 тис. т понад 150 видів такої продукції в більшість країн світу. Деякі країни займають провідні позиції у виробництві та

поставках на експорт визначених видів спецій. Так, основні поставки коріандру йдуть з Марокко, Єгипту, Австралії, Болгарії та Румунії, кмину – з Росії, Сирії та Ірану. Треба зазначити, що потужним постачальником спецій та прянощів є Сінгапур, компанії якого перероблюють та фасують духмяну сировину, яка надходить з Таїланду, Шрі-Ланки та інших країн Південно-Східної Азії. Найбільш важливим видом спецій є перець – білий, чорний, паприка, чилі. Саме він визначає загальні обсяги ринку спецій, а основні країни – постачальники перцю (В'єтнам, Індія, Малайзія, Індонезія) – щорічно експортують до 200 тис. т цієї продукції [3].

В Україні виробництво прянощів їх фасування, пакування стрімко почало розвиватися з ХХІ століття. Станом на сьогодні, виробниками прянощів є, як заводи продтоварів місцевого масштабу, так і плодоконсервні підприємства. Відомими виробниками-постачальниками даної групи продукції на український ринок є ДочП «Екотехніка-М» (ТМ «Еко», ТМ "EDEL"), ПП «Парфюм» (ТМ «Приправка»), ПрАТ «Укроптбакалія» (ТМ «Мрія») та інші [4].

Динаміка виробництва прянощів в Україні представлена на рисунку 1.1 [5].

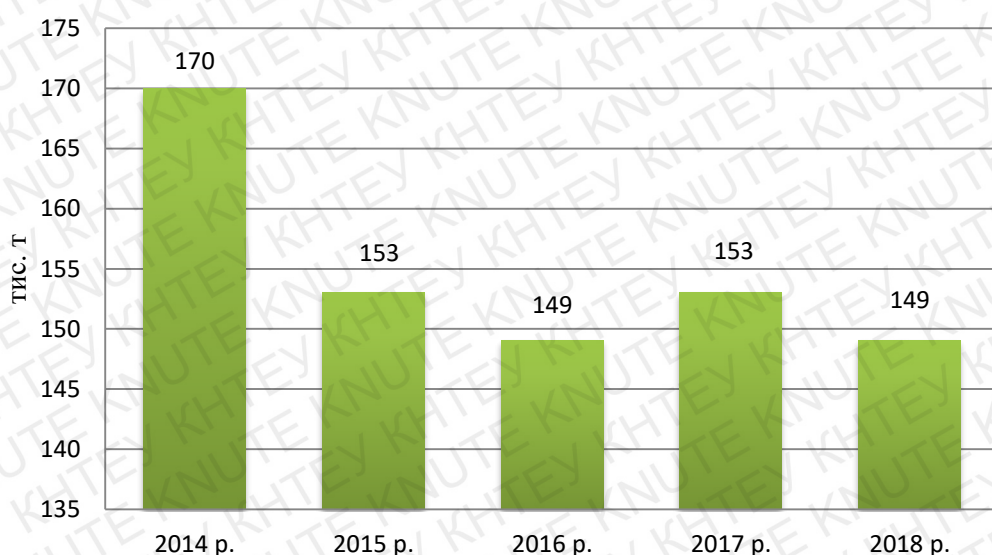


Рис. 1.1 Виробництво соусів і продуктів для приготування соусів, приправ та прянощів змішаних за 2014-2018 рр., тис. т

Аналіз динаміки виробництва прянощів в Україні свідчить про зменшення виробництва за період з 2014 по 2016 рр. Станом на 2016 р. було вироблено на 14% (21 тис. т) менше продукції порівняно з 2014 р., а саме: 149 тис. т. У 2017 р. виробництво прянощів знову досягло рівня 2015 року і становило 153 тис. т, що на 2,6 % (4 тис. т) більше порівняно з попереднім роком. І як бачимо у 2018 р. виробництво прянощів в Україні знову зменшилося та становило 149 тис. т.

Прянощі в Україні виробляються як для власного споживання, так і для реалізації в інші країни світу.

За період 2014-2019 рр., спостерігається тенденція зростання обсягів реалізації приправ та прянощів на ринку, зокрема станом на січень-червень 2019 року реалізовано прянощів і приправ на 4168,9 млн грн з них за межі країни - 481,1 млн грн (рис. 1.2) [6].

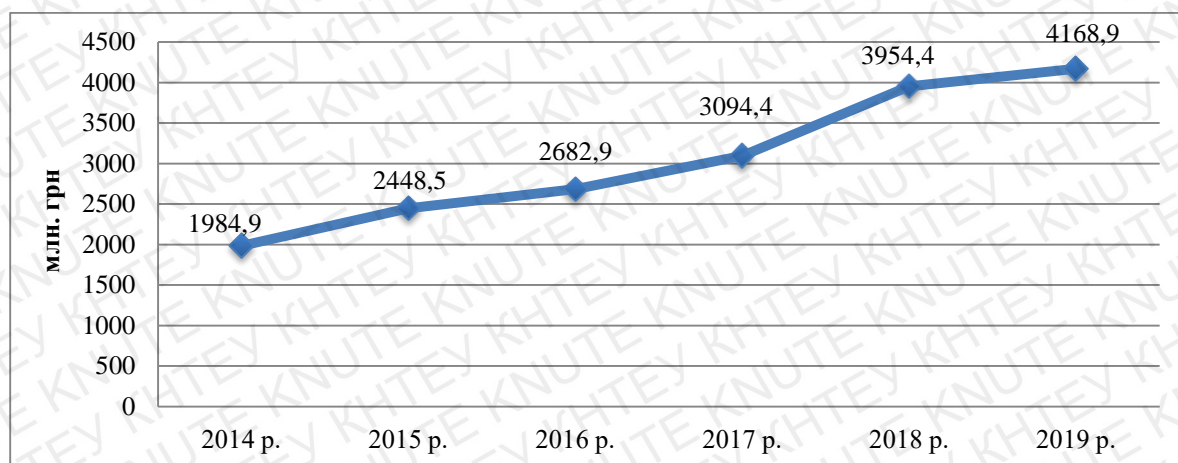


Рис. 1.2 Обсяги реалізації прянощів і приправ в Україні 2014-2019 рр.

Сьогодні на ринку прянощів представлено велику кількість продукції іноземного виробництва, оскільки основні спеції та прянощі в Україні не вирощуються - імпорт переважає над експортом.

Основна маса прянощів надходить в Україну через європейські біржі, наприклад, Голландії, де їх сортують, подрібнюють та фасують. Прямі поставки спецій та прянощів з країн-виробників в Україну практикують не часто.

Найбільшими країнами-експортерами прянощів є Китай (питома вага-понад 30%), Грузія – понад 20 %, Бразилія, Туреччина, Індія та інші.

Динаміка імпорту представлена на рисунку 1.3 [7].

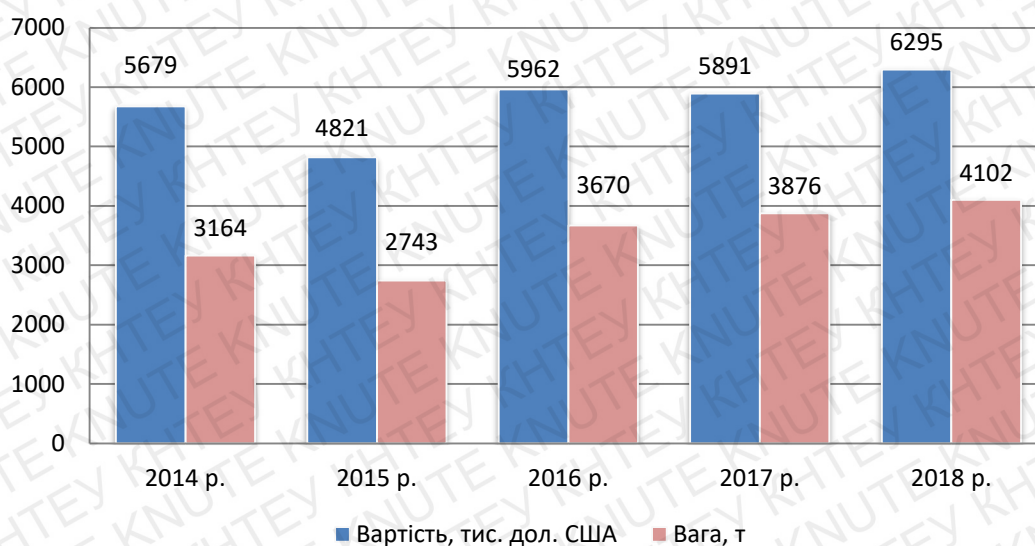


Рис. 1.3 Динаміка імпорту імбиру та інших прянощів, а саме: шафрану, тим'яну, лаврового листя, каррі) в Україну за 2014-2018 рр.

Проаналізувавши динаміку імпорту імбиру, можна констатувати, що у 2015 році відбулося суттєве зменшення імпорту прянощів, в тому числі імбиру: було імпортовано продукції на 858 тис. дол. США (15%) та 421 т (13%) менше ніж у 2014 р. У 2016 році кількість ввезених прянощів знову збільшилася і становила 3670 т, що на 927 т (33%) більше порівняно з 2015 роком. І вже станом на 2018 р. кількість імпортованої продукції значно перевищила, майже на 30% (938 т), показники 2014 р. і становила 4102 т [7].

За даними митної статистики за 2019 рік, а саме період з 01.01.2019 по 31.07.2019 було імпортовано 2156 т імбиру, шафрану, тим'яну, лаврового листя, каррі вартістю - 3565 тис. дол. США. Найбільшу питому вагу серед країн-імпортерів зайняли Китай - 36,63%, Грузія - 24,96% та Індія - 10,66%.

Із закриттям російського ринку, який був найбільшим в плані збуту не тільки нішевого виробництва, українські аграрії за кілька років зуміли диверсифікувати експортні напрямки.

На сьогодні Україна входить в п'ятірку світових лідерів з експорту коріандру. Великою популярністю за кордоном користуються аніс, бадьян, фенхель, коріандр і ялівець. Обсяги експорту всіх видів прянощів і зокрема імбиру, шафрану, тим'яну, лаврового листа та каррі, представлено на рисунку 1.4 [7].

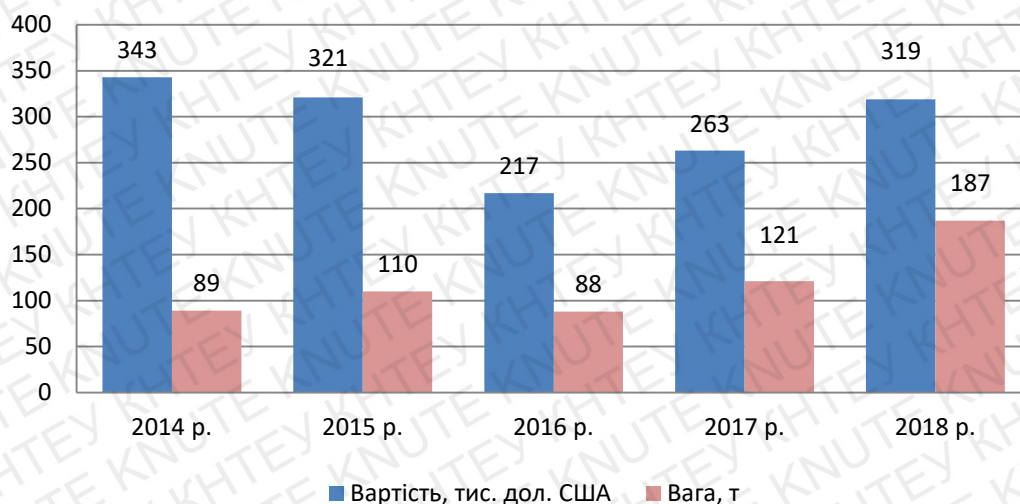


Рис. 1.4 Обсяг експорту імбиру, шафрану, тим'яну, лаврового листа, каррі з України за 2014-2018 рр.

З 2014 по 2016 рр. вартість експортованої продукції поступово знижувалася і в 2016 р. становила вже 217 тис. дол. США, що на 36 % (126 тис. дол. США) менше порівняно з 2014 роком. Далі експорт імбиру та прянощів має тенденцію до збільшення і вже у 2018 р. кількість експортованої продукції становила 187 т, що на 99 т більше за 2016 р. і на 56 т порівняно з попереднім роком. Станом на 31.07.2019 експортовано 31 т імбиру, шафрану, тим'яну, лаврового листа, каррі вартістю 169 тис. дол. США. Найбільшими покупцями даних прянощів з України станом з 01.01.2019 по 31.07.2019 є Молдова (64 тис. дол. США), Білорусь (36 тис. дол. США), Російська Федерація (24 тис. дол. США).

Отже, на сьогодні ринок прянощів має позитивну тенденцію як у виробництві так і в реалізації даної продукції. Попит на прянощі формується за рахунок рівня купівельної спроможності населення, оскільки їх вживають разом з іншими стравами.

Найбільшими виробниками прянощів є Індія, Індонезія, В'єтнам та Бразилія. Вітчизняний ринок насичений іноземною продукцією оскільки імпорт суттєво переважає над експортом. Зокрема лише у 2019 році станом на 31 липня було експортовано 31 т продукції тоді як ввезено 2156 т імбиру, шафрану, тим'яну, лаврового листа, каррі.

1.2. Характеристика споживних властивостей імбиру сушеного

Імбир - це висушені очищені кореневища багаторічної тропічної рослини з сімейства імбирних (дод. А). Іноді перед сушінням його відбілюють хлором, крейдою або розчином вапна для надання кращого товарного вигляду [8].

Імбир може надходити неочищеним від щільної поверхневої шкірки, напівочищеним (очищеним тільки на плоских сторонах). Неочищене кореневище має сильніший аромат, оскільки під час оброблення частина ефірних олій і духмяних речовин втрачається.

Кореневища імбиру різної форми, сіро-білого кольору з жовтуватим відтінком, а в розмолотому стані - борошністий порошок сірувато-жовтуватого кольору і пекучого смаку. Приємний сильний аромат імбиру залежить від вмісту в ефірній олії (1-3%) цінгіберону, камфену, феландрену і спирту цінгіберолу. Використовують імбир для ароматизації булочних, кондитерських виробів, солодких страв, лікєро-горілчаних виробів. Імбир повинен містити не менше 1,4% ефірної олії, не більше 5% кореневищ з грубоволокнистою будовою і до 3% - з пліснявілою поверхнею та зіпсутих шкідниками. Вологість імбиру допускається до 12%, а зольність - до 5% [8].

Споживна цінність (корисність) - виявляється під час споживання харчових продуктів, яка зумовлена їх хімічним складом і комплексом властивостей. Узагальнюючи біологічну, фізіологічну, лікувально-профілактичну, органолептичну, енергетичну цінності і безпечність, вона характеризується вмістом у продукті поживних речовин, їх співвідношенням, енерготворністю,

засвоюваністю, а також відсутністю шкідливих речовин, хвороботворних мікробів, побічних домішок [9].

Протягом багатьох століть імбир не перестає дивувати людей своїми корисними і лікувальними властивостями. Він користується великою популярністю в медицині, кулінарії і косметології. Серед усіх прянощів корінь імбиру знаходиться на перших позиціях за кількістю мікро-, макроелементів і вітамінів. Містить незамінні для нашого організму амінокислоти. Цю ароматну рослину з неповторним свіжим солодко-гострим смаком вирощують у всьому світі, а саме в Австралії, Бразилії, Західній Африці, Китаї, Індії, а основними експортерами є – Індонезія, Таїланд, Індія. [10].

Багаторічна цілюща рослина дивує своїм багатим і різноманітним хімічним складом. Це справжнє джерело вітамінів і поживних речовин, чого тільки немає в його складі, а саме:

- мінеральні речовини: кремній, магній, хром, кальцій, натрій, фосфор залізо, фосфор, калій, цинк, селен, алюміній, хром;
- вітаміни А, С, РР і групи В;
- амінокислоти (зміцнюють стінки судин і формують нові клітини в м'язових волокнах);
- ефірне масло;
- незамінні жирні кислоти: лінолева, каприлова і олеїнова;
- харчові волокна;
- гінгерол (прискорює обмін речовин, що веде до зниження ваги);
- алкалоїд капсаїцин (має знеболювальну та протизапальну дію);
- куркумін (природний антибіотик, болезаспокійлива і тонізуюча речовина).

В імбирі повністю відсутній холестерин, що дуже важливо для здоров'я [11].

Імбир має унікальний біохімічний склад, завдяки якому проявляє наступні властивості: протизапальні, ранозагоювальні, тонізуючі, антисептичні, імуномодулюючі, антибактеріальні, противірусні, жовчогінні, зігріваючі. А ще корінь імбиру стимулює обмінні процеси, що призводить до схуднення, активізує травлення, підвищує апетит і допомагає в розщепленні жирів і складних

вуглеводів [12].

Ефективність дії імбиру в деякій мірі залежить від форми вживання. Корисні властивості свіжого кореня імбиру набагато вищі, але у профілактичних і лікувальних цілях використовується частіше імбирний порошок, ефірну олію, висушений корінь імбиру.

Цінгіберен – головний компонент ефірної олії, що міститься в сухих кореневищах. Також там є цінеол, камфен, цитраль, бісаболен, гінгерол, який надає імбиру специфічний пекучий смак [13].

Лікарі виділяють наступні корисні властивості гінгеролу:

- має бактерицидну дію, завдяки чому знезаражує ротову порожнину;
- бореться із запальними процесами в організмі;
- корінь імбиру посилює перистальтику кишечника;
- служить для профілактики простудних захворювань;
- приносить користь у лікуванні бронхіальної астми – людині легше дихати, оскільки гінгерол зменшує набряклість [14].

Найбільша концентрація гінгеролу міститься в сухому імбирі.

Імбирний порошок частіше використовується в кулінарії. Його додають при приготуванні соусів, кондитерських виробів, напоїв: пива, елю.

Крім цього, корисні властивості сушеного імбиру допомагають організму протистояти простудним захворюванням. Також користь сушеного імбиру полягає у здатності цієї рослини покращувати мозковий кровообіг. Це робить благотворний вплив на головний мозок і нервову систему. Знімається головний біль і напругу, поліпшується пам'ять [15].

Склад імбиру унікальний і неповторний. Завдяки якому імбирний корінь такий популярний у всьому світі.

Корінь імбиру вживають у різноманітному вигляді. Основними корисними властивостями імбиру для організму людини є:

- ✓ покращення травлення, боротьба з метеоризмом, діареєю, нудотою, коліками, газами;
- ✓ запобігання морській хворобі;

- ✓ нормалізація роботи серця, артеріального тиску, кровообігу головного мозку [16,17].

Імбир широко використовується в косметології. Багатий амінокислотами і вітамінами, він надає комплексну дію на шкіру, нормалізує виділення шкірного жиру, звужуючи пори, очищаючи їх. Цілющі властивості імбиру розкриваються при догляді за волоссям.

Імбир є сильним афродизіаком. Амінокислоти, що містяться в імбирі, покращують репродуктивну функцію. Велика кількість натуральних макроелементів, вітамінів сприяє появі здорового потомства [18].

Імбир досить корисний для дітей, помірне його вживання здатне зміцнити імунітет дитини, а от надмірне – спричинити алергію.

Отже, імбир – це класична пряність, яка на сьогодні користується популярністю в багатьох сферах. Завдяки своєму складу імбир, проявляє безліч корисних властивостей на організм людини. Для того щоб, отримувати лише користь від вживання імбиру, потрібно дотримуватися рекомендацій щодо його споживання в різних формах та зважати на протипоказання. Адже будь – що приносить користь, якщо його вживати в міру.

1.3. Регламент проведення експертизи якості імбиру сушеного

Поняття «експертиза» - це дослідження будь-якого об'єкта, яке вимагає спеціальних знань, з наданням мотивованого висновку.

Експертиза якості імбиру сушеного – це оцінка маркування, дослідження якості (споживних властивостей, нешкідливості, харчової цінності тощо), кількості та відповідності умовам нормативної документації, умовам договору партії (або окремого) товару з поданням мотивованого, об'єктивного, кваліфікованого висновку [19].

На практиці товарознавці-експерти термін «якість» вживають як відповідність показників, які характеризують певні властивості товару, вимогам стандартів, технічних умов, еталонам.

Але, зазвичай, в залежності від специфіки товару, цей термін вживається у більш широкому розумінні, наприклад, для харчових продуктів він включає певну харчову, енергетичну та біологічну цінність, органолептичні властивості, стійкість до зберігання.

Враховуючи велику кількість різноманітних товарів нового асортименту, експерт у своїй роботі повинен чітко виконувати рекомендації документів, які супроводжують товар та нормативних актів, які регламентують властивості цього чи аналогічного товару. Саме тому експерт повинен добре знати і вміти користуватися міжнародною та національною законодавчою базою. За необхідності експерт може використовувати результати наукових досліджень, що безпосередньо стосуються об'єкту експертизи.

Найбільш розповсюдженою документацією в експертизах є: стандарти, технічні умови, правила приймання, відбору проб, маркування, зберігання продуктів, товаросупровідні документи – транспортні накладні, коносаменти та інші.

Предметом експертизи є характеристика товару та обставин, які визначаються експертом при дослідженні та формуються у висновку.

До предмету товарознавчих експертиз імбиру сушеного можна віднести: встановлення виду, найменування, якості товару, його стану, вартості, способу і місця виготовлення, виявлення характеру, походження та причин виникнення дефектів, визначення умов зберігання та користування.

Під час експертизи імбиру сушеного використовуються всі методи, які застосовують в товарознавстві.

Проведення об'єктивної, науково – обґрунтованої експертизи передбачає дотримання комплексу певних принципів, а саме:

- *об'єктивність* (полягає в попередженні чи в усуненні суб'єктивізму);
- *незалежність* (експерт не повинен бути залежним від замовника експертизи, органів суду, прокуратури та інших державних органів та осіб, які можуть вплинути на результати експертизи);
- *повнота дослідження* (при неповній експертизі - повторна);

- *конфіденційність* (нерозголошення результатів експертизи);
- *демократичність експертизи* (періодичне оновлення складу експертних комісій);
- *відповідальність експертизи* передбачає відповідальність експерта за свої висновки та інформацію, отриману при проведенні експертизи [19].

Метою експертизи є визначення якості імбиру сушеного в споживчому пакуванні та виявлення дефектів під час зберігання.

Підставами для проведення експертизи за якістю є:

- розбіжність між постачальником та одержувачем за результатами приймального контролю, проведеного одержувачем у відсутність постачальника та неможливості його прибуття на повторне приймання;
- заздалегідь передбачувана чи виявлена при надходженні невідповідність фактичної якості товару документально зазначеним;
- якщо виявлено пошкодження упаковки (деформація, несправність, тощо);
- за наявності значних якісних втрат під час транспортування чи зберігання.

Процедуру проведення експертизи імбиру сушеного за якістю наведено на рисунку 1.5 [20].

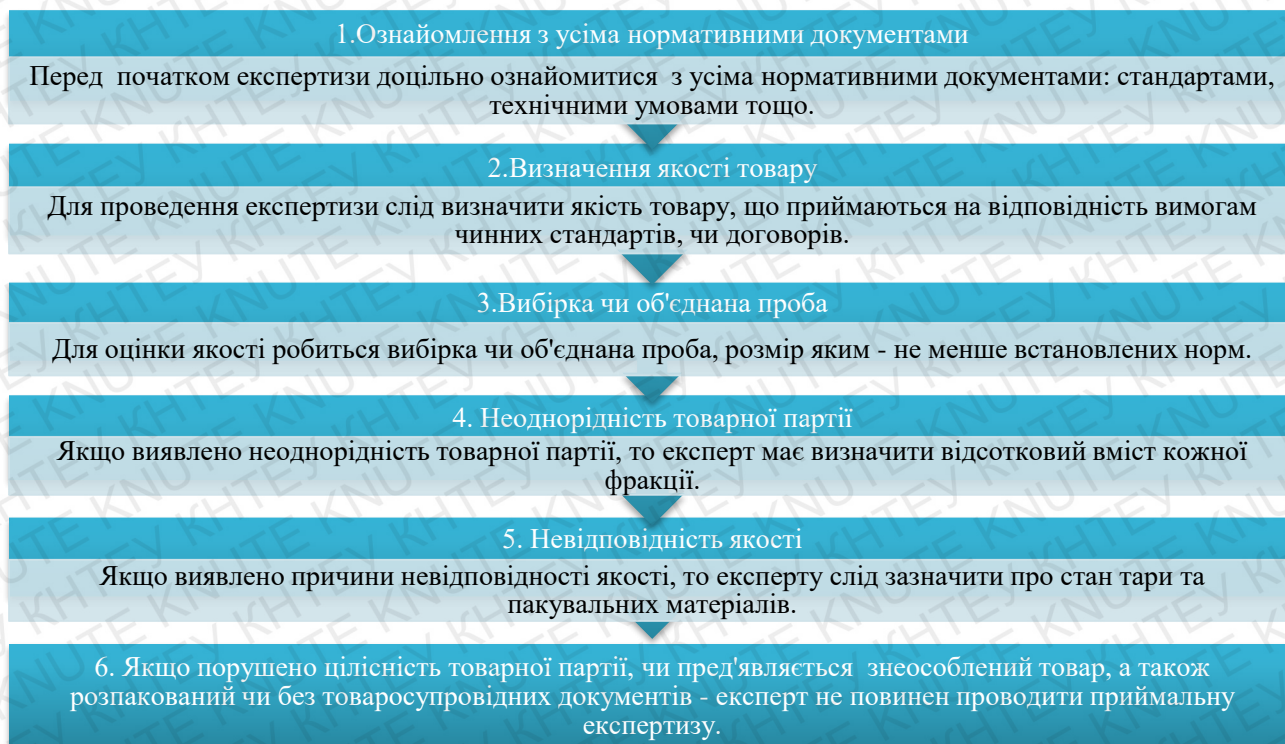


Рис. 1.5 Процедура проведення експертизи імбиру сушеного за якістю

При плануванні проведення експертизи необхідно визначити основні три етапи: підготовчий, основний та заключний.

Підготовчий етап. Перед початком експертизи імбиру сушеного меленого потрібно розглянути підстави для її проведення, визначити її мету та завдання. Після цього обрати необхідні засоби та методи проведення експертизи. На підготовчому етапі необхідно отримати документи про призначення товарної експертизи, а саме: заявку на призначення експертизи, яка оформлюється замовником та наряд на проведення експертизи.

Основний етап. Його початок - прибуття експерта до замовника. При проведенні якісної експертизи імбиру сушеного замовник повинен надати експертові наступні технічні документи:

- письмову заявку, якщо виклик експерта здійснювався телефонограмою;
- товаросупровідні документи: товарно-транспортні накладні, сертифікати, свідоцтва про якість, рахунок-фактури;
- заврену копію виклику постачальника, якщо викликався;
- прийомні акти та акти незгод між постачальником та одержувачем;
- акти первинної експертизи (при проведенні контрольної чи повторної експертизи);
- комерційні акти;
- акти відбору проб;
- висновки чи протоколи випробувань зразків товару;
- договір купівлі-продажу чи постачання та інші необхідні технічні чи нормативні документи.

На всіх документах пред'явлених експерту потрібно зробити запис «пред'явлено експерту», поставити підпис і номер наряду. Експерт має уважно вивчити всі, подані документи, проаналізувати й оцінити вірогідність інформації, що в них є. Також потрібно провести перехресну перевірку – один з способів установлення достовірності інформації при якому зіставляється інформація яка є в різних документах, а також на маркуванні.

Для перевірки дійсності документів експерту треба встановити наявність усіх необхідних реквізитів, які ідентифікуватимуть якість, кількість, асортиментну приналежність, країну походження, а також виробника чи постачальника. Найважливішою складовою основного етапу є експертне оцінювання. При проведенні експертизи експерт керується методикою проведення експертизи та іншими нормативними документами. Виявленні невідповідності дефектів експерт має вказати у робочому зошиті, а потім в акті.

Експертне дослідження імбиру сушеного проводиться вибірковим методом. Згідно з яким обирається вибірка відповідно до вимог нормативних документів. На основному етапі також потрібно відібрати зразки для дослідної лабораторії, згідно правил відбору зразків та скласти акт відбору зразків гідно інструкції.

На заключному етапі – підсумовується вся раніше проведена робота. Мета даного етапу - аналіз і оцінювання одержаних результаті, а також їх документальне оформлення. Результатом експертизи є акт експертизи [21].

Акт експертизи на імбир сушений повинен складатися з трьох основних частин:

- загальної;
- констатуючої;
- заключної.

Для кожної частини акта характерні відомості, що визначаються метою експертизи, перелік яких наведено в таблиці 1.1.

Таблиця 1.1

Відомості акта експертизи

Частина акта експертизи	Відомості
1	2
1. Загальна	Номер акта експертизи, дата та місце складання акта; Прізвище, ім'я, по батькові експерта, посади представників сторін, які беруть участь у експертизі; Кількість оцінюваного товару; Назва товару; Номери та дата поданих експерту товаросупровідних документів; Назва постачальника чи відправника; Стан поданого товару (наявність чи відсутність упаковки).

Закінчення табл. 1.1

1	2
2. Констатуюча	Документи для експертизи; Методи експертного оцінювання; Дати та години експертного оцінювання; Кількісна характеристика товару; Якість товару: градації, дефекти; Інші результати експертного оцінювання; Підписи експерта та представників організацій, які брали участь в експертизі.
1. Заключна	Висновок експерта з аналізом та оцінюванням результатів; Підпис експерта чи групи експертів; Додатки.

У констатуючій частині акта експертизи на імбир сушений експерти відображають:

- умови зберігання;
- стан маркування та пакування продукції;
- опис розгляду поданих документів;
- аргументовано викладені методи та фактично встановлені відповідно до завдання результати експертизи;
- номери та типи засобів вимірювальної техніки, термін їх повірки;
- дати початку та завершення експертизи.

За результатами експертизи експерт самостійно, за відсутності зацікавлених сторін, оформляє висновок, в якому зазначає назви документів, які використовував, дати та номери їх затвердження. Також експерт має враховувати результати лабораторних досліджень.

Отже, з вище зазначеного можна констатувати, що регламент проведення експертизи - це своєрідне планування етапів експертизи. Виділяють 3 етапи проведення експертизи: підготовчий, основний та заключний. Поділ всього процесу експертизи на певні етапи полегшує її проведення. Кінцевим результатом експертизи є акт експертизи.

РОЗДІЛ 2

ЕКСПЕРТИЗА ЯКОСТІ ІМБИРУ СУШЕНОГО

2.1. Організація, об'єкт та методи дослідження

Експериментальні дослідження випускної кваліфікаційної роботи проводились в лабораторіях смакових товарів кафедри товарознавства, управління безпечністю та якістю Київського національного торговельно-економічного університету та виробничих умовах ТОВ «РІТЕЙЛ ТРЕНД».

З метою систематизування послідовності теоретичних та експериментальних досліджень було розроблено план проведення досліджень (рис. 2.1).

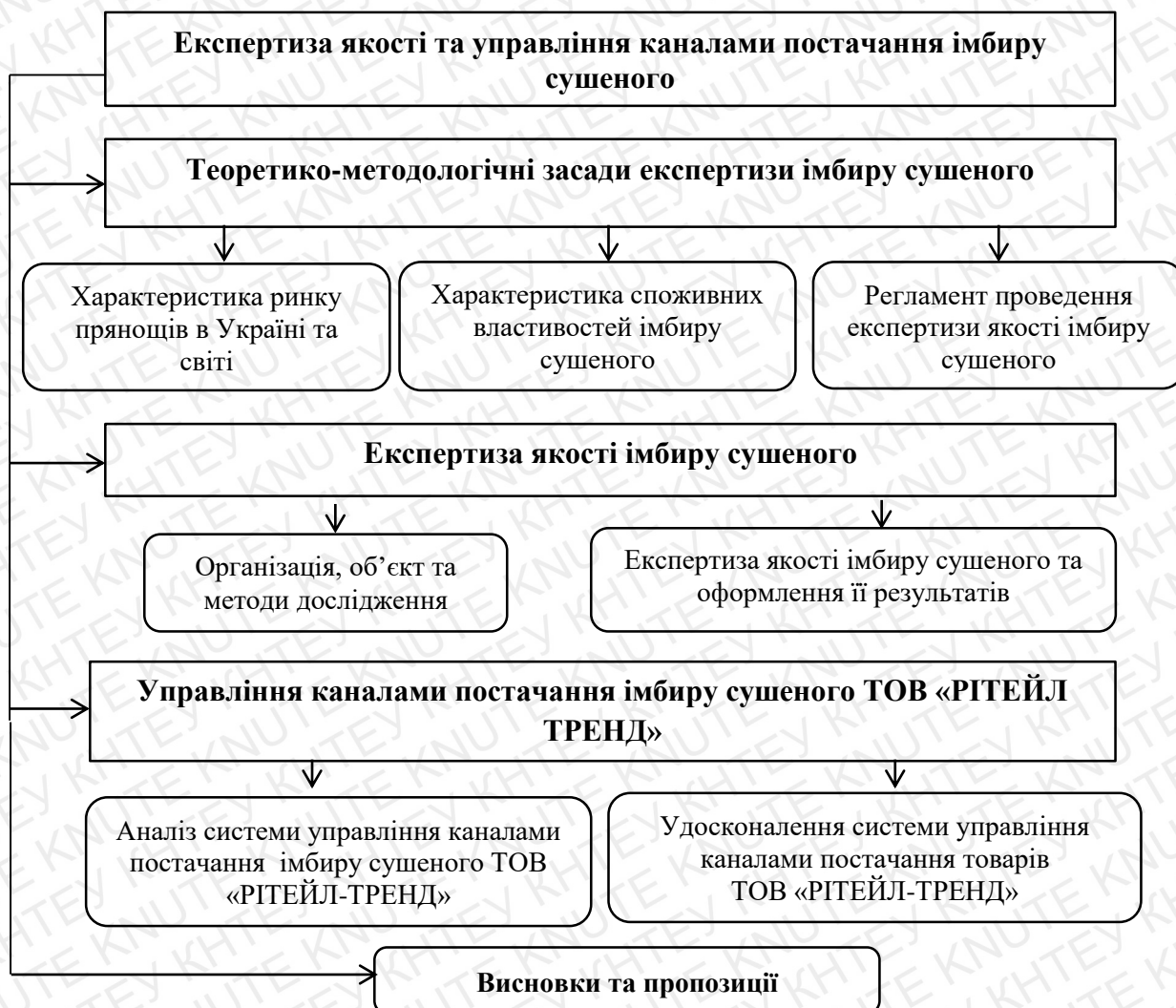


Рис. 2.1 Схема проведення дослідження

Робота проводилася в декілька етапів, а саме:

- на першому етапі роботи було охарактеризовано ринок прянощів в Україні та світі, споживні властивості імбиру сушеного, а також проаналізовано регламент проведення експертизи якості імбиру сушеного;
- на другому етапі – проведено експертизу якості імбиру сушеного згідно схеми поданої на рисунку 2.2;
- на третьому етапі проаналізовано систему управління каналами постачання імбиру сушеного, а також запропоновано шляхи удосконалення системи управління каналами постачання товарів в ТОВ «РІТЕЙЛ ТРЕНД»;
- на завершальному етапі - сформульовано висновки та пропозиції.



Рис. 2.2 Загальна схема проведення досліджень

Якість продукції - це сукупність властивостей продукції, які обумовлюють її придатність, задовольнити певні потреби відповідно до призначення.

Для того щоб систематизувати послідовність досліджень було поставлено і виконано наступні завдання:

- ✓ ознайомитися з усіма необхідними нормативними документами: стандартами на імбир сушений, упаковку, маркування, методи дослідження;
- ✓ порівняти відповідність маркування та пакування імбиру сушеного вимогам чинного ДСТУ 8005:2015 «Імбир. Технічні умови» та вимогам ЗУ «Про інформацію для споживачів щодо харчових продуктів» № 2639-VIII від 06.12.2018;
- ✓ провести експертизу якості за органолептичними та фізико-хімічними показниками імбиру сушеного (дослідження масової частки вологи та загальної золи) і порівняти результати з відповідністю вимогам нормативних документів;
- ✓ оформити акт експертизи на імбир сушений ТМ «Фуршет» який реалізується у магазині «Фуршет» та виробником якого є ТОВ «Вест Фуд Інвест».

Для проведення експертизи було обрано 5 зразків імбиру меленого сушеного у полімерному пакуванні масою 20 та 10 г різних торгових марок, представлених на вітчизняному ринку, зокрема і в ТОВ «РІТЕЙЛ ТРЕНД», а саме:

Зразок 1 - імбир мелений ТМ «Еко» (дод. Б) [22];

Зразок 2 - імбир мелений ТМ « Приправка» (дод. В) [23];

Зразок 3 - імбир мелений ТМ «Фуршет» (дод. Г) [24];

Зразок 4 - імбир мелений ТМ «Море спецій» (дод. Д) [25];

Зразок 5 - імбир мелений ТМ «Любисток» (дод. Е) [26].

Оцінка маркування зразків імбиру сушеного була проведена відповідно вимогам щодо маркування харчових продуктів, які регламентуються ДСТУ 8005:2015 «Імбир. Технічні умови» [27] та ЗУ «Про інформацію для споживачів щодо харчових продуктів» № 2639-VIII від 06.12. 2018 [28].

Перевірка всіх зразків імбиру сушеного меленого на відповідність органолептичним та фізико-хімічним показникам було проведено згідно діючого в Україні ДСТУ 8005:2015 «Імбир. Технічні умови» №61 від 22.06.2015 [27].

Дослідження масової частки вологи було проведено прискореним методом висушування. Суть методу полягає у висушуванні досліджуваного зразка масою 5 г. (з відхиленням $\pm 0,01$ г) в сушильній шафі, (температура якої 140...145 °С) при температурі 130°С протягом 40 хв. Після вказаного часу бюкси з наважками охолоджують в ексикаторі 20-30 хв. та зважують [29].

Дослідження масової частки загальної золи у зразках було проведено відповідно до методик ГОСТ 28875-90 «Пряности. Приемка и методы анализа» від 30.06.1991 [29]. Суть методу полягає в отриманні золи – залишку мінеральних речовин, які утворюються в результаті повного згорання органічної частини наважки прянощів.

Результати проведених досліджень наведено в п. 2.2 випускної кваліфікаційної роботи.

2.2. Експертиза якості імбиру сушеного та оформлення її результатів

Для проведення дослідження нами були визначені критерії, методи та засоби її здійснення (табл. 2.1).

Таблиця 2.1

Критерії, засоби та методи для проведення експертизи якості імбиру сушеного

Критерії	Засоби	Методи
Маркування	ЗУ «Про інформацію для споживачів щодо харчових продуктів» № 2639-VIII від 06.12.2018; ДСТУ 8005:2015 «Імбир. Технічні умови» №61 від 22.06.2015.	Аналітичний
Зовнішній вигляд	ДСТУ 8005:2015 «Імбир. Технічні умови» №61 від 22.06.2015.	Органолептичний
Колір		
Аромат та смак		
Масова частка вологи		Лабораторний
Масова частка загальної золи	ДСТУ 8005:2015 «Імбир. Технічні умови» №61 від 22.06.2015; ГОСТ 28875-90 «Пряности. Приемка и методы анализа» від 30.06.1991.	Лабораторний

Експертизу 5 зразків імбиру сушеного меленого в споживчому пакуванні, було проведено за вище вказаними методиками.

Результати експертизи маркування представлено в таблиці 2.2.

Таблиця 2.2

Маркування імбиру сушеного меленого

Назва продукту	Імбир мелений сушений				
1	2	3	4	5	6
Товарний знак виробника	ТМ «Еко»	ТМ «Приправка»	ТМ «Фуршет»	ТМ «Море спецій»	ТМ «Любисток»
Місцезнаходження виробника	ПрАТ «Екотехніка», м. Київ, Україна	ПП «Парфюм», м. Харків, Україна	ТОВ «Вест Фуд Інвест», смт. Гоща, Рівненська обл., Україна	ТОВ «ОКЕАН СМАКУ», м. Дніпропетровськ, Україна	ТзОВ «Нова-Пак», с. Дядьковичі, Рівненський р-н, Рівненська обл., Україна
Місце походження	Нігерія, Індія, Китай	Індія	Індія	-	Індія
Склад продукту (для сумішей)	Імбир сушений мелений	Імбир мелений	Імбир мелений	-	Імбир мелений
Енергетична та поживна цінність на 100 г продукту	Не вказано	1451,81 кДж/346 ккал; білки-9,1 г; жири -5,9 г; вуглеводи – 57,89 г	1452 кДж/347 ккал; білки-9,1 г; жири - 6,0 г; вуглеводи – 70,8 г	1452,81 кДж/347 ккал; білки-9,12 г; жири -5,95 г; вуглеводи – 58,98 г	1460 кДж/350 ккал; білки-9,0 г; жири - 6,0 г; вуглеводи – 58,0 г
Інструкція щодо використання	Вказано на упаковці				
Дата пакування	26.12.18	21.02.19	13.01.19	відсутня	23.12.18
Термін придатності	12 місяців	Вжити до 21.01.20	12 місяців	Вжити до 06.12.2020	12 місяців
Маса нетто, г	20	10	20	10	10
Номер партії	Вказано на упаковці				
Позначення нормативного документа	ДСТУ 8005:2015	ТУ У 10.8-30664064-006:2015	ГОСТ 29046-91	ДСТУ 29046-91	ТУ У 10.8-32940344-004:2012

Закінчення табл. 2.2

1	2	3	4	5	6
Умови зберігання	Зберігати у чистих, сухих, добре вентильованих приміщеннях, не заражених шкідниками хлібних запасів, при температурі не вище 20 градусів Цельсія та відносній вологості повітря не більше 75%	Зберігати у чистих, сухих, темних, добре вентильованих приміщеннях, не заражених шкідниками, при температурі не вище 20 градусів Цельсія та відносній вологості повітря не більше 75%	Зберігати при температурі не вище 20 градусів Цельсія та відносній вологості повітря не більше 75%	Зберігати у чистих, сухих приміщеннях, не заражених шкідниками хлібних запасів, при температурі не вище 25 градусів Цельсія та відносній вологості повітря не більше 75%	Зберігати у сухих, чистих добре вентильованих, не заражених шкідниками та пліснявою приміщеннях запасів, при температурі не вище 25 градусів Цельсія та відносній вологості повітря не більше 75%

Результати дослідження маркування дозволяють зробити висновок, що не всі зразки відповідають вимогам ДСТУ 8005:2015 «Імбир. Технічні умови» № 61 від 22.06.2015, а також вимогам щодо маркування згідно ЗУ «Про інформацію для споживачів щодо харчових продуктів» № 2639-VIII від 06.12.2018. Так на етикетці імбиру меленого ТМ «Море спецій» відсутня інформація щодо країни походження, а дата кінцевого споживання була частково стерта, сам продукт виготовлено згідно неіснуючого нормативного документа - ДСТУ 29046-91. У зразку ТМ «Еко» відсутнє позначення енергетичної та поживної цінності на 100 г продукту.

Зразки імбиру сушеного ТМ «Фуршет», ТМ «Любисток» та ТМ «Приправка» - мали маркування яке відповідає вимогам, вище вказаних, нормативних документів.

Результати експертизи імбиру сушеного за органолептичними показниками представлено у таблиці 2.3.

Таблиця 2.3

Результати експертизи якості імбиру меленого сушеного за органолептичними показниками

Назва показника	Відповідно до вимог стандарту	ТМ «Еко»	ТМ «Приправка»	ТМ «Фуршет»	ТМ «Море спецій»	ТМ «Любисток»
Зовнішній вигляд	Порошкоподібний	Порошкоподібний	Порошкоподібний	Порошкоподібний	Порошкоподібний	Порошкоподібний
Колір	Сірувато-жовтий	Світло-коричневий	Сірувато-жовтий	Сірувато-жовтий	Світло-жовтий	Сірувато-жовтий
Аромат і смак	Притаманний імбиру. Смак пекучо-пряний, гострий. Заборонено сторонні присмак та запах	Притаманний імбиру. З пекучо-пряним, гострим смаком. Без стороннього присмаку та запаху	Притаманний імбиру. З пекучо-пряним, гострим смаком. Без стороннього присмаку та запаху	Притаманний імбиру. З пекучо-пряним, гострим смаком. Без стороннього присмаку та запаху	Притаманний імбиру. З уміру пекучо-пряним, гострим смаком. Без стороннього присмаку та запаху	Притаманний імбиру. З пекучо-пряним, гострим смаком. Без стороннього присмаку та запаху

Результати дослідження органолептичних показників п'яти зразків імбиру меленого сушеного дозволяють констатувати, що не всі зразки відповідають вимогам ДСТУ 8005:2015 «Імбир. Технічні умови». Зокрема, спостерігалось незначне відхилення за кольором, що очевидно пов'язано з порушенням технології виробництва імбиру сушеного, а також з тим, що для виробництва, зокрема у ТМ «Еко», використовувався імбир, який мав відмінні від інших торгових марок країни походження імбиру, а саме Нігерія, Китай, Індія.

Результати експертизи імбиру сушеного за фізико-хімічними показниками представлено в таблиці 2.4.

Таблиця 2.4

Результати експертизи якості імбиру сушеного меленого за фізико-хімічними показниками

Назва показника	Відповідно до вимог стандарту	ТМ «Еко»	ТМ «Фуршет»	ТМ «Приправка»	ТМ «Море спецій»	ТМ «Любисток»
Масова частка вологи, %	не більше ніж 12,0	11	9	10	11	10
Масова частка загальної золи, %	не більше ніж 5,0	4	4	3	3	4

За дослідженими фізико-хімічними показниками: масовою часткою золи та вологи - всі зразки відповідають нормам ДСТУ 8005:2015 «Імбир. Технічні вимоги. За результатами експертизи складено акт експертизи на імбир сушений ТМ «Фуршет» (дод. Ж, З).

Висновки. Результати експертизи якості п'яти зразків імбиру сушеного меленого різних торгових марок: ТМ «ЕКО», ТМ «Фуршет», ТМ «Приправка», ТМ «Море спецій» та ТМ «Любисток» свідчать про те, що за інформацією нанесеною на маркуванні, лише три зразки імбиру меленого, а саме ТМ «Любисток», ТМ «Фуршет» та ТМ «Приправка», відповідали всім вимогам ДСТУ 8005:2015 «Імбир. Технічні умови» та ЗУ «Про інформацію для споживачів щодо харчових продуктів» № 2639-VIII від 06.12.2018 тоді, як маркування інших двох зразків було неповним або не досить чітким.

У зразку ТМ «Море спецій» була відсутня інформація щодо країни походження імбиру, дата кінцевого споживання була частково стерта, а сам продукт виготовлено згідно неіснуючого нормативного документа - ДСТУ 29046-91. У зразках ТМ «Еко» відсутнє позначення енергетичної та поживної цінності на 100 г продукту.

За органолептичними показникам спостерігалось незначне відхилення за кольором, що на нашу думку, можна пов'язати з різною технологією виробництва та країнами походження імбиру.

За дослідженими фізико-хімічними показниками (масова частка вологи та масова частка загальної золи) всі зразки відповідали вимогам вище вказаного нормативного документа.

Підсумовуючи результати експертизи, можна зробити висновок, що імбир сушений всіх 5 зразків придатний для споживання, але ситуація з маркуванням говорить про те, що виробникам потрібно звернути увагу на повноту та якість нанесення маркування, а також переглянути дійсність нормативних документів згідно яких виготовляється дана продукція, зокрема це стосується ТМ «Море спецій».

РОЗДІЛ 3

УПРАВЛІННЯ КАНАЛАМИ ПОСТАЧАННЯ ІМБИРУ СУШЕНОГО ТОВ «РІТЕЙЛ ТРЕНД»

3.1. Аналіз системи управління каналами постачання імбиру сушеного ТОВ «РІТЕЙЛ ТРЕНД»

ТОВ «РІТЕЙЛ ТРЕНД» реалізує свої товари в мережі магазинів сімейної покупки «Фуршет» (далі «Фуршет») – перша національна мережа супермаркетів, яка входить до числа найбільших в Україні підприємств роздрібною торгівлі.

Сьогодні «Фуршет» - перша в Україні національна мережа супермаркетів, яка запровадила кращі підходи та світові стандарти у сфері обслуговування. Її історія починається у 1992 році – саме тоді було відкрито декілька невеликих супермаркетів «Ля Фуршет», а вже в 1998 році в центрі Києва (Поділ) з'явився оптово-роздрібний магазин «Фуршет». Цю подію можна вважати періодом появи формату «супермаркет» на українському ринку [24].

Мережа Фуршет нараховує 59 магазинів в усіх регіонах України. Середня торгова площа магазинів складає від 300 до 4500 кв. м. «Фуршет» пропонує широкий асортимент продукції незмінно високої якості у різному ціновому діапазоні – понад 20 000 найменувань українських та імпортованих товарів [24].

Свою продукцію магазини «Фуршет» отримують від сотень постачальників. Більш ніж 80% товарів у магазинах «Фуршет» - українського виробництва. Тут працюють сучасні м'ясопереробні та рибні цехи, кондитерські, пекарні та кулінарія. Товаропостачання здійснюється з різних джерел: виробничих підприємств, оптових баз, комерційних посередників, приватних підприємств тощо.

Надходження товарів в супермаркет «Фуршет» передбачає транзитну і складську форму.

Порівняльна характеристика форм товаропостачання, які мають місце в ТОВ «РІТЕЙЛ ТРЕНД» наведена в таблиці 3.1 [30].

Таблиця 3.1

Форми товаропостачання на ТОВ «РІТЕЙЛ ТРЕНД»

Параметри	Транзитна форма товаропостачання	Складська форма товаропостачання
Товари	Простого асортименту, які не потребують додаткового сортування, фасування: потребують високоспеціалізованого сервісу	Складного асортименту, що потребують комплектування, підсортування, формування широкого та глибокого асортименту
Обсяги поставок	Достатні для покриття витрат на прямий збут і заповнення однієї полиці транспортної тари	Великі партії товарів від різних спеціалізованих виробничих підприємств
Терміни реалізації	Обмежені (молочні продукти, ковбасні вироби, хліб)	Подовжені (мінеральна вода, соки)
Виробництво і реалізація товарів	сезонне	несезонне
Джерела товаропостачання	місцеві	регіональні
Ціни на товари	Коливаються і потребують негайного узгодження з роздрібним торговцем	Відносно постійні

На ТОВ «РІТЕЙЛ ТРЕНД» товаропостачання прянощів, в тому числі і імбиру сушеного меленого, здійснюється централізованим (доставка силами виробника чи постачальника) способом та складською формою.

ТОВ «РІТЕЙЛ ТРЕНД» має достатню кількість товарних позицій прянощів в асортименті, виходячи з цього і відповідну кількість постачальників.

Основними постачальниками прянощів на ТОВ «РІТЕЙЛ ТРЕНД» є:

- 1) ПрАТ «Укроптбакалія» - ТМ «Мрія» (Перець чорний та червоний мелений, коріандр, суміш перців, гвоздика, паприка, перець духмяний горошком, лавровий лист);

- 2) ПрАТ «Екотехніка» - ТМ «Еко» (каррі, перець чорний та червоний мелений та в горошку, кмин, мускатний горіх, лавровий лист куркума, кориця, імбир мелений, кардамон, гвоздика);
- 3) ПП «Парфюм» -ТМ Приправка (імбир мелений, перець чорний та червоний мелений);
- 4) ТзОВ «Нова-Пак» - ТМ Любисток (імбир мелений , коріандр, куркума, базилік);
- 5) ТОВ «ОКЕАН СМАКУ» - ТМ «Море спецій» (базилік, імбир мелений, куркума, кориця, гвоздика);
- 6) ТОВ «Вест Фуд Інвест» - ТМ «Фуршет» (імбир мелений, перець чорний).

Приймання прянощів у супермаркеті «Фуршет» здійснюється послідовно й одночасно з розвантажуванням. Основними елементами процесу приймання імбиру сушеного меленого у магазині є [31,32]:

- ознайомлення з супровідними документами (товарно-транспортна накладна, рахунок фактура, сертифікат якості тощо) і перевірка правильності їх оформлення;
- перевірка відповідності найменування товарів і їх маркування даним супровідних документів;
- перевірка кількості місць, стану тари й упаковки;
- перевірка маси бруто;
- перевірка відповідності цін, указаних у супровідних документах, преїскуранту або протоколу узгодження договірної ціни;
- розкривання тари;
- перевірка якості товарів;
- документальне оформлення результатів приймання.

Схему товаропостачання імбиру сушеного меленого на ТОВ «РІТЕЙЛ ТРЕНД» зображено на рисунку 3.1 [33].

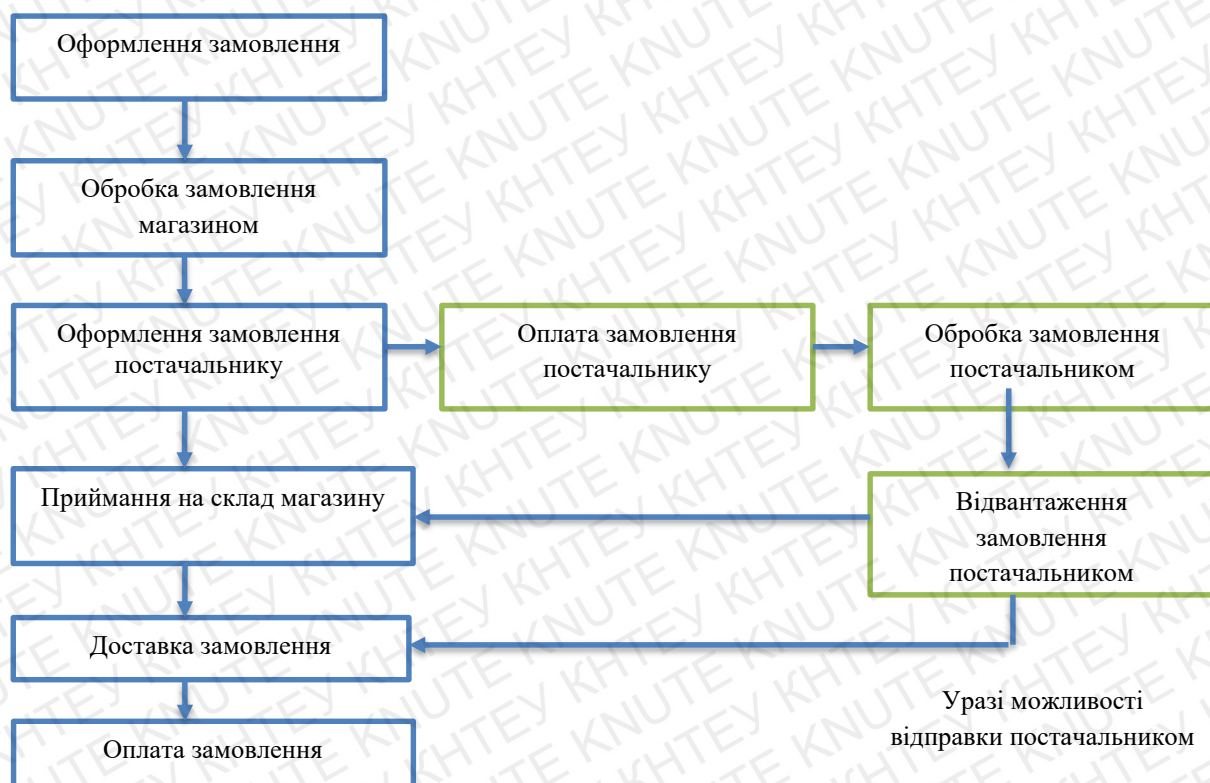


Рис.3.1 Схема товаропостачання на ТОВ «РІТЕЙЛ ТРЕНД»

Для того, щоб постачальник завіз імбир сушений мелений у магазин менеджер складає замовлення на поставку у двох примірниках за встановленою формою; у ньому наводиться назва товару, який необхідно завезти в магазин, вказуються його основні асортиментні ознаки (вид, сорт, ціна одиниці за прайс-листом та ін.), а також необхідна кількість товару. Підприємством-постачальником складається рахунок-фактура, яка супроводжує товар під час його завезення в магазин «Фуршет». На експедиційному складі на кожен партію товарів (яка може охоплювати декілька тарних місць) оформляють товарно-транспортну накладну [34]. Під час передачі вантажу для завезення в роздрібну торговельну мережу саме в товарно-транспортній накладній підписується матеріально відповідальна особа експедиційного складу (комірник складу) та експедитор. У магазині приймають товари від експедитора за кількістю тарних місць (звертаючи увагу на цілісність пломб на них), для чого порівнюється їх фактична кількість із записами в товарно-транспортній накладній. Факт передачі

партії товарів засвідчується підписами експедитора і матеріально відповідальною особою супермаркету. Один примірник підписаної товарно-транспортної накладної залишається в супермаркеті, а два інші повертаються на склад постачальника та в автотранспортне підприємство. Постачальником видається податкова накладна, яка складається у 2-х примірниках [35,36].

Ефективність господарських зв'язків ТОВ «РІТЕЙЛ ТРЕНД» з товаровиробниками значною мірою залежить від того, наскільки раціонально буде організовано процес постачання.

Ефективність логістичної діяльності на підприємстві ТОВ «РІТЕЙЛ ТРЕНД» може виявлятися:

- в оптимізації матеріальних, фінансових та інформаційних потоків ТОВ «РІТЕЙЛ ТРЕНД»;
- у скороченні логістичних витрат в ланцюгу поставок варених ковбас;
- в оптимальній організації постачальницької, виробничої і збутової діяльності ТОВ «РІТЕЙЛ ТРЕНД»;
- у впровадженні на ТОВ «РІТЕЙЛ ТРЕНД» новітніх торгово-технологічних та логістичних технологій.
- у виході на нові ринки, відкриття нових магазинів торговельної мережі «Фуршет» ТОВ «РІТЕЙЛ ТРЕНД» [37];

Ключовими факторами ефективності є:

- ✓ якість обслуговування покупців ТОВ «РІТЕЙЛ ТРЕНД», що забезпечує досконале виконання замовлення;
- ✓ час, що визначає тривалість логістичного циклу торговельного підприємства ТОВ «РІТЕЙЛ ТРЕНД»;
- ✓ логістичні витрати.

Для оцінки ефективності логістичного процесу ТОВ «РІТЕЙЛ ТРЕНД» пропонується зіставити фактичний та бюджетний рівень логістичних витрат.

Логістичні витрати на ТОВ «РІТЕЙЛ ТРЕНД» у період 2016-2018 рр. зображено у таблиці 3.2.

Таблиця 3.2

**Логістичні витрати ТОВ «РІТЕЙЛ ТРЕНД»
у 2016-2018 рр., млн. грн. [за даними підприємства]**

№	Показник	2016 р.	2017 р.	2018 р.
1	2	3	4	5
1.	Запаси	4,104	3,562	4,264
2.	Матеріальні витрати	20,58	22,54	23,34
3.	Витрати на оплату праці співробітників логістичного відділу	1,52	1,56	1,89
4.	Відрахування на соціальні заходи для співробітників логістичного відділу	0,521	0,544	0,589
5.	Амортизація логістичної інфраструктури	4,30	4,13	4,05
6.	Інші операційні витрати	0,399	0,336	0,389
7.	Разом логістичні витрати	31,795	32,829	33,453
8.	Логістичні надзвичайні витрати	0,00	0,00	0,00
9.	Повні логістичні витрати (р.7+р.8)	31,795	32,829	33,453
10.	Операційні витрати	32,567	35,564	36,109
11.	Відношення логістичних витрат до операційних (р.9/р.10)	0,97	0,92	0,92
12.	Фінансовий результат операційної діяльності	31,678	32,097	32,123
13.	Коефіцієнт операційної рентабельності логістичних витрат (р.12/р.9)	0,99	0,97	0,96

На основі вище вказаних даних робимо висновок, що повні логістичні витрати мають тенденцію до зростання, а саме у 2017 р. вони зросли на 1,034% порівняно з 2016 роком, а у 2018 році на 0,624% порівняно з попереднім роком. Спостерігаємо дану ситуацію в основному за рахунок збільшення матеріальних, адміністративно-управлінських витрат та витрат на управління запасами. Також за 3 роки не виявлено надзвичайних логістичних витрат, пов'язаних з надзвичайними подіями. У 2018 році коефіцієнт логістичних витрат зменшився, а саме зменшилися витрати на амортизацію логістичної інфраструктури, що говорить про успішність заходів підприємства ТОВ «РІТЕЙЛ ТРЕНД» щодо оптимізації логістичної системи в цілому. Незважаючи на зростання фінансового результату операційної діяльності, коефіцієнт рентабельності зменшився. Темп зростання витрат перевищує темп зростання фінансових результатів.

В основному дана ситуація спостерігається за рахунок таких факторів як прорахунки в плануванні запасів, ненадійність постачальників, збільшення витрат на транспортування.

Також потрібно розрахувати коефіцієнт поставки товару, для того, щоб проаналізувати відповідність фактичного обсягу надходження товарів укладеним договорам на поставку товарів [38].

Формула для розрахунку:

$$K_n = \frac{H_{\phi}}{H_{пл}} * 100 \quad (3.1)$$

де K_n – коефіцієнт поставки, %;

H_{ϕ} – фактична сума надходження товарів, тис. грн;

$H_{пл}$ – планова сума надходження товарів, тис. грн.

Обсяги поставки імбиру сушеного до ТОВ «РІТЕЙЛ ТРЕНД» наведено в таблиці 3.3.

Таблиця 3.3

Обсяги поставки імбиру сушеного до ТОВ «РІТЕЙЛ ТРЕНД» за 2016-2018 р., тис. грн.

Роки	2016		2017		2018	
	Фактична сума надходження товарів, тис. грн	Планова сума надходження товарів, тис. грн	Фактична сума надходження товарів, тис. грн	Планова сума надходження товарів, тис. грн	Фактична сума надходження товарів, тис. грн	Планова сума надходження товарів, тис. грн
Постачальники товарів						
ПрАТ «Екотехніка»	50	51	57	58	62	61
ПП «Парфюм»,	55	57	62	64	71	72
ТзОВ «Нова-Пак»,	40	41	44	46	55	52
ТОВ «ОКЕАН СМАКУ»	30	29	39	40	45	47
ТОВ «Вест Фуд Інвест»	55	54	56	59	58	60
Всього	250	254	281	291	317	427

Результати розрахунків коефіцієнтів поставки за формулою 3.1 наведено в таблиці 3.4.

Таблиця 3.4

Коефіцієнти поставки імбиру сушеного до ТОВ «РІТЕЙЛ ТРЕНД» 2016-2018 рр.

№	Постачальники товарів	Коефіцієнт поставки		
		Роки		
		2016	2017	2018
1	ПрАТ «Екотехніка»	98,03	98,27	101,64
2	ПП «Парфюм»	96,49	96,87	98,61
3	ТзОВ «Нова-Пак»	97,56	95,65	105,77
4	ТОВ «ОКЕАН СМАКУ»	103,44	97,50	95,74
5	ТОВ «Вест Фуд Інвест»	101,85	94,91	96,66
	Всього	99,47	96,64	99,68

Розрахувавши значення коефіцієнтів поставки бачимо, що у 2016 та 2018 р. фактичне постачання товарів було найвищим і становило 99,47 % та 99,68 відповідно. Лише у 2017 р. відбувся спад у постачанні товару на 2,83 % порівняно з попереднім роком, а саме за рахунок невчасної поставки згідно умова договору, недопоставки товару. Дана ситуація може призвести до втрат прибутку та товарообороту у зв'язку з відсутністю товарної пропозиції.

Отже, проаналізувавши взаємовідносини постачальників з ТОВ «РІТЕЙЛ ТРЕНД», робимо висновок, що товаропостачання супермаркету не стабільне і в 2017 році було виявлено недопоставку імбиру сушеного, що становить 3,36%. Все це є результатом не виконання в повному обсязі умов договору поставок постачальниками. Тому можна вважати необхідними шляхами удосконалення системи постачання імбиру сушеного на ТОВ є впровадження обґрунтованої системи вибору постачальника.

3.2. Удосконалення системи управління каналами постачання товарів

Важливим показником успішної діяльності ТОВ «РІТЕЙЛ ТРЕНД» як і будь-якого іншого торговельного підприємства, являються взаємовідносини з постачальниками. ТОВ «РІТЕЙЛ ТРЕНД» співпрацює з більш ніж 400 постачальниками, робота з якими базується за принципом забезпечення постійного асортименту, стабільної якості та своєчасності доставки [39].

Проаналізувавши основні показники товаропостачання прянощів, в тому числі імбиру сушеного та виявивши проблему в нерівномірності поставок, можна запропонувати ТОВ «РІТЕЙЛ ТРЕНД» пильніше обирати партнерів, а саме впровадити обґрунтовану систему вибору постачальника [40].

Запропонований алгоритм вибору постачальників включає основні етапи (рис. 3.2), проходження яких дає змогу здійснити вибір критеріїв і визначити параметри оцінювання надійності постачальника.



Рис. 3.2 Етапи вибору постачальників

Розглянемо конкретизацію основних етапів алгоритму обґрунтування вибору постачальників.

I етап. Визначення мети: скорочення витрат підприємства під час закупівлі товарів. Враховуючи стратегію досліджуваного підприємства, яка спрямована на забезпечення ефективності функціонування, основною метою є зменшення

загальних витрат та забезпечення економічної ефективності закупівельного процесу загалом [41].

II етап. Пошук потенційних постачальників. Перш ніж здійснити вибір джерела постачання, необхідно зібрати максимально повну інформацію про всіх потенційних постачальників. Для пошуку постачальників можуть бути використані такі методи:

- оголошення конкурсних торгів (тендера);
- вивчення рекламних матеріалів: фірмових каталогів, оголошень у засобах масової інформації і т. ін.;
- відвідування виставок і ярмарків;
- листування і особисті контакти з можливими постачальниками;
- письмові переговори між постачальником і споживачем [42,43].

Найбільш перспективними є перший і останній методи.

Попередній вибір постачальників дає підставу для вибору можливих постачальників, а остаточний – для вибору потенційних.

III ЕТАП. Аналіз потенційних постачальників. Складений перелік потенційних постачальників аналізується за спеціальними критеріями, які дають змогу здійснити відбір прийнятних постачальників. Як для промислової, так і для торгової фірми зазвичай основними критеріями вибору є: ціна, якість товару і надійність поставки [44].

Для аналізу постачальників прянощів на ТОВ «РІТЕЙЛ ТРЕНД» було обрано наступні вісім критеріїв: ціна, надійність постачання, якість товару, повнота асортименту, віддаленість постачальника, умови платежу, кваліфікація персоналу, готовність до переговорів.

Необхідно також мати на увазі, що система критеріїв вибору постачальників є динамічною (особливо в умовах нестабільної економічної ситуації) і може змінюватися навіть протягом тактичного планового періоду [45].

IV ЕТАП. Оцінка результатів роботи з постачальниками. Оцінку постачальників потрібно проводити не тільки на стадії пошуку, але й у процесі роботи з уже відібраними постачальниками.

Для аналізу товаропостачання на підприємстві існують спеціальні методики, однією з таких методик є «вибір постачальника експертним методом» [46], яка заснована на результатах експертного опитування. Дана методика рекомендується до застосування на ТОВ «РІТЕЙЛ ТРЕНД».

Для аналізу було обрано 5 постачальників, а саме:

1. ПрАТ «Екотехніка»;
2. ПП «Парфюм»;
3. ТзОВ «Нова-Пак»;
4. ТОВ «ОКЕАН СМАКУ»;
5. ТОВ «Вест Фуд Інвест».

Результати експертного опитування постачання прянощів на ТОВ «РІТЕЙЛ ТРЕНД» подано в таблиці 3.5.

Таблиця 3.5

Результати експертного оцінювання

№	Показник	Ранг показника	Перевізник				
			1	2	3	4	5
1	Ціна	1	0,74	0,8	0,75	0,73	0,74
2	Надійність постачання	3	0,84	0,93	0,92	0,79	0,89
3	Якість товару	2	0,9	0,91	0,89	0,86	0,87
4	Повнота асортименту	6	0,93	0,94	0,91	0,89	0,9
5	Віддаленість постачальника	5	0,7	0,83	0,93	0,81	0,82
6	Умови платежу	4	Добре	Добре	Задовільно	Задовільно	Добре
7	Кваліфікація персоналу	8	Відмінно	Добре	Дуже добре	Добре	Дуже добре
8	Готовність до переговорів	7	Дуже добре	Відмінно	Дуже добре	Добре	Добре

Оскільки критерії нерівноцінні, то необхідно оцінити і розставити їх за ступенем важливості для підприємства. Усі показники підрозділяються на

кількісні та якісні, що дозволяє використовувати різні підходи при їхньому визначенні та розрахунках інтегральних оцінок для постачальника [47].

Розрахунок коефіцієнта вагомості розраховується за формулою [48]:

$$\omega_i = \frac{2 \cdot (N - i + 1)}{N \cdot (N + 1)}, \quad i = \overline{1, N}, \quad (3.2)$$

де i — ранг (бал), наданий i -му показнику;

N — кількість показників, що враховуються.

Значення коефіцієнта вагомості для кожного показника подано в таблиці

3.6.

Таблиця 3.6

Значення коефіцієнта вагомості для кожного показника

№	Показник	Ранг	Значимість, w
1	Ціна	1	0,222
2	Надійність постачання	3	0,167
3	Якість товару	2	0,194
4	Умови платежу	4	0,139
5	Повнота асортименту	6	0,083
6	Віддаленість постачальника	5	0,111
7	Кваліфікація персоналу	8	0,028
8	Готовність до переговорів	7	0,056

Обробка кількісних показників здійснюється методом кваліметрії [49], результати якого наведені в таблиці 3.7.

Таблиця 3.7

Аналіз кількісних показників

Показник	Значимість показника, w	Еталонне значення	Перевізник				
			1	2	3	4	5
1	2	3	4	5	6	7	8
Ціна	0,222	0,72; min	0,900	0,791	0,758	0,828	0,791
			0,200	0,176	0,168	0,184	0,176
Надійність постачання	0,167	0,93; max	0,903	1,000	0,989	0,849	0,957
			0,151	0,167	0,165	0,142	0,160

Закінчення табл. 3.7

1	2	3	4	5	6	7	8
Якість товару	0,194	0,91; max	0,989	1,000	0,978	0,945	0,956
			0,192	0,194	0,190	0,183	0,185
Повнота асортименту	0,083	0,95; max	0,979	0,989	0,958	0,937	0,947
			0,081	0,082	0,080	0,078	0,079
Віддаленість постачальника	0,111	0,93; max	0,753	0,892	1,000	0,871	0,882
			0,084	0,099	0,111	0,097	0,098
Сумарна кількісна оцінка з урахуванням значимості	-	-	0,707	0,718	0,714	0,683	0,697

Для одержання оцінок якісних показників використовується функція бажаності [50]. Використання функцій бажаності дозволяє звести якісні оцінки показників до кількісних в інтервалі 0...1. Шкалу ранжування «бажаності» наведено в таблиці. 3.8.

Таблиця 3.8

Шкала ранжування «бажаності»

Оцінка якості	Відмітка за шкалою «бажаності»	
	діапазон	середнє значення
Відмінно	0,950 - 1,000	0,975
Дуже добре	0,875 - 0,950	0,913
Добре	0,690-0,875	0,782
Задовільно	0,367-0,690	0,530
Незадовільно	0,066-0,367	0,285
Дуже незадовільно	0,0007-0,066	0,033
Недопустимо	Менше 0,0007	-

Результати аналізу якісних оцінок виражених через функцію «бажаності» наведено в таблиці 3.9.

Таблиця 3.9

Аналіз якісних оцінок

Показник	Значимість показника, W	Перевізник				
		1	2	3	4	5
1	2	3	4	5	6	7
Умови платежу	0,139	0,782	0,782	0,530	0,530	0,782
		0,109	0,109	0,074	0,074	0,109
Кваліфікація персоналу	0,028	0,975	0,782	0,913	0,782	0,913
		0,027	0,022	0,026	0,022	0,026
Готовність до переговорів	0,056	0,913	0,975	0,913	0,782	0,782
		0,051	0,055	0,051	0,044	0,044
Сумарна якісна оцінка з урахуванням значимості	-	0,187	0,185	0,150	0,139	0,178
Інтегральна оцінка	-	0,894	0,903	0,864	0,823	0,875

В результаті проведеного дослідження було визначено, що постачальниками прянощів в тому числі імбиру сушеного, доцільно обрати ПрАТ «Екотехніка» та ПП «Парфюм», так як їх інтегральна оцінка показників максимальна серед інших альтернативних постачальників.

На основі цього аналізу можна зробити висновок про перевагу роботи з певними постачальниками для даного підприємства.

Таким чином ТОВ «РІТЕЙЛ ТРЕНД» зможе:

- ✓ підвищити кваліфікацію менеджерів з закупівлі даних товарів, робота даного відділу буде більш ефективною, а менеджери зможуть гнучкіше пристосовуватись до зовнішніх факторів та якісно формувати замовлення постачальникам;
- ✓ втрачений через відсутність товарів на полицях прибутку (через недопоставку товарів постачальниками, не виконанні умов договору), відшкодувати за рахунок штрафних виплат постачальників, які обумовлені в договорах поставок;
- ✓ виявити постачальників співпраця з якими приносить підприємству найбільше прибутку, підтримуючи з ними відносин на умовах взаємовигідної співпраці.

Отже, одним з способів мінімізації логістичних витрат є обґрунтований підхід до вибору постачальника. Для стабільного товаропостачання ТОВ «РІТЕЙЛ ТРЕНД» необхідно застосовувати найбільш прогресивні технології товаропостачання, підвищити кваліфікацію менеджерів з закупівлі товарів, підвищити відповідальність виробництва та оптових підприємств за своєчасну доставку товарів до магазину, застосовувати штрафні санкції за умовами договору. Запропоновані заходи є доцільними для введення в дію та сприятимуть зменшенню втрат прибутку.

ВИСНОВКИ ТА ПРОПОЗИЦІЇ

1. Імбир – це класична пряність, яка, у свіжому, висушеному, маринованому, зацукрованому виглядах, а також у формі порошку, користується популярністю в багатьох сферах діяльності, саме - кулінарії, косметології, медицині та харчовій промисловості. Він багатий на мінеральні речовини (кремній, магній, хром, кальцій, натрій, залізо, фосфор, калій, цинк, селен, алюміній, хром), вітаміни (А, С, РР і групи В), амінокислоти, ефірні масла, незамінні жирні кислоти (лінолева, каприлова і олеїнова), харчові волокна, гінгерол, алкалоїд капсаїцин, куркумін. Завдяки своєму складу імбир, проявляє безліч корисних властивостей на організм людини, але, щоб отримувати лише користь від вживання імбиру, потрібно дотримуватися рекомендацій щодо його споживання в різних формах та зважати на протипоказання.

2. Аналіз динаміки виробництва прянощів в Україні свідчить про нестабільність виробництва. Станом на 2016 р. було вироблено на 14% (21 тис. т) менше продукції порівняно з 2014 р., а саме - 149 тис. т. У 2017 р. виробництво прянощів досягло рівня 2015 року і становило 153 тис. т, що на 2,6 % (4 тис. т) більше порівняно з попереднім роком. І вже у 2018 році було вироблено прянощів на 4 тис. т менше порівняно з попереднім роком – 149 тис. т. Найбільшими виробниками прянощів у світі є Індія, Індонезія, В'єтнам та Бразилія.

Обсяги реалізації прянощів на ринку, за період 2014-2019 рр., мають позитивну динаміку і зростають з кожним роком. Зокрема у 2019 році реалізовано на 214,5 млн грн більше прянощів, порівняно з попереднім роком.

Ринок прянощів містить велику кількість продукції іноземного виробництва, оскільки основні спеції та прянощі в Україні не вирощуються - імпорт переважає над експортом. Лише у 2019 році станом на 31 липня було експортовано 31 т прянощів тоді як ввезено 2156 т імбиру, шафрану, тим'яну, лаврового листа, каррі. Найбільшу питому вагу серед країн-імпортерів зайняли Китай - 36,63%, Грузія - 24,96% та Індія - 10,66%, тоді як найбільшими країнами-експортерами прянощів є Китай (питома вага-понад 30%), Грузія – понад 20 %, Бразилія та інші.

3. Регламент експертизи передбачає три етапи: підготовчий, основний та заключний. Кожен з цих етапів являє собою певний порядок дій кінцевий результат яких - акт експертизи, що має встановлену форму та заповнюється експертом.

4. Результатами експертизи якості 5 зразків імбиру сушеного різних торгових марок, представлених на вітчизняному ринку, зокрема і в ТОВ «РІТЕЙЛ ТРЕНД», а саме: ТМ «Еко»; ТМ «Приправка»; ТМ «Фуршет»; ТМ «Море спецій»; ТМ «Любисток» свідчать, що за інформацією нанесеною на маркуванні, лише три зразки імбиру меленого ТМ «Фуршет», ТМ «Любисток» та ТМ «Приправка» мали маркування яке відповідало всім вимогам ДСТУ 8005:2015 «Імбир. Технічні умови» та ЗУ «Про інформацію для споживачів щодо харчових продуктів» № 2639-VIII від 06.12.2018 тоді, як маркування інших двох зразків було неповним або не досить чітким. У зразку ТМ «Море спецій» була відсутня інформація щодо країни походження імбиру, дата кінцевого споживання була частково стерта, а сам продукт виготовлено згідно неіснуючого нормативного документа - ДСТУ 29046-91. У зразках ТМ «Еко» відсутнє позначення енергетичної та поживної цінності на 100 г продукту.

За органолептичними та фізико-хімічними показниками всі зразки відповідають вимогам ДСТУ 8005:2015 «Імбир. Технічні умови» про що свідчить акт експертизи.

Таким чином всі досліджувані зразки імбиру сушеного придатні для споживання. Однак ситуація з маркуванням говорить про те, що виробникам потрібно звернути увагу на повноту та якість нанесення маркування, а також переглянути дійсність нормативних документів згідно яких виготовляється дана продукція, зокрема це стосується ТМ «Море спецій».

5. Аналіз системи постачання показав, що товаропостачання на ТОВ «РІТЕЙЛ ТРЕНД» (супермаркет «Фуршет») здійснюється з різних джерел, а саме: оптових баз, виробничих підприємств, приватних підприємств, комерційних посередників тощо. Поставки прянощів в тому числі імбиру

сушеного, у магазини ТОВ «РІТЕЙЛ ТРЕНД» здійснюється транзитною формою, здебільшого, централізованим методом.

Повні логістичні витрати на підприємстві мають тенденцію до зростання за рахунок збільшення матеріальних, адміністративно-управлінських витрат та витрат на управління запасами. Зокрема у 2018 році вони зросли на 0,624% порівняно з 2017 роком. Темп зростання витрат перевищує темп зростання фінансових результатів як наслідок прорахунків в плануванні запасів, ненадійності постачальників, збільшення витрат на транспортування.

Виявлено проблему недопоставки прянощів, в тому числі й імбиру сушеного, на ТОВ «РІТЕЙЛ ТРЕНД» за період 2016-2018 рр., про що свідчать значення коефіцієнтів поставки. У 2017 році недопоставка була найбільшою - 3,36%, порівняно з попереднім роком, що є результатом не виконання в повному обсязі умов договору поставок постачальниками і може призвести до втрат прибутку та товарообороту у зв'язку з відсутністю товарної пропозиції.

6. Результат проведеного дослідження по вибору постачальника експертним методом показав, що постачальниками прянощів в тому числі імбиру сушеного, доцільно обрати ПрАТ «Екотехніка» та ПП «Парфюм», так як їх інтегральна оцінка показників максимальна серед інших альтернативних постачальників, а саме 0,894 та 0,903 відповідно.

За результатами проведених досліджень випускної кваліфікаційної роботи для удосконалення діяльності підприємства пропонуємо:

- при експертизі якості прянощів використовувати визначені нами критерії, методи та засоби дослідження;
- застосовувати запропонований обґрунтований підхід до вибору постачальників, визначивши пріоритетні критерії їх вибору.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Мартинчук К. В. Імбир - користь та шкода / К. В Мартинчук //Упаковка. – 2018. – № 14. – С. 12.
2. Найпопулярніші прянощі світу [Електронний ресурс] – Режим доступа: https://www.k1.ua/uk/about/news/2019/03/01/Hto_e_hto_u_sviti_speciy
3. Халайджі В. В. Спеції в Україні (ринок, тенденції, упаковка) / В. В Халайджі //Упаковка. – 2017. – № 3. – С. 13.
4. Каталог провідних підприємств України [Електронний ресурс] – Режим доступа: <http://www.rada.com.ua/ukr/>
5. Державна служба статистики України: офіційний сайт [Електронний ресурс] – Режим доступа: <http://www.ukrstat.gov.ua/>
6. Рибальська Н.І. Ринок спецій світовий аспект // Маркетинг. -2011. - №12. -С. 15-19.
7. Державна фіскальна служба України: офіційний сайт [Електронний ресурс] – Режим доступа: <http://sfs.gov.ua/ms/>
8. Сирохман І. В.Товарознавство продовольчих товарів/ Сирохман І. В., Задорожний І. М., Пономарьов П. Х. : Підручник. 4-е вид, переробл. і доп. - Київ: Лібра, 2007. - 600 с.
9. Голембовська Н.В. Характеристика пряно-ароматичних коренеплодів / Н.В. Голембовська, Т.К. Лебська // Наукові праці / Одеська національна академія харчових технологій, 2014.- Том 2.- №46.- С. 59-63.
10. Бензель Л.В. Прянощі як ліки / Л.В. Бензель, А.Р. Грицик, Т.Л. Олійник // Фармацевт Практик. – 2017.- №12. – С. 12-14.
- 11.Імбир і його корисні властивості [Електронний ресурс] – Режим доступа: <https://www.epochtimes.com.ua>
12. Прасолов А.Н. Специи. Мир пряностей // Еда и кулинария. - 2010.-№7.- С. 12-15.
13. Як вживати корінь імбиру, щоб він приніс користь здоров'ю [Електронний ресурс] – Режим доступа: <https://ukr.segodnya.ua/>

14. Волошин О.І. Імбир: джерело рослинних ліків багатосторонньої та поліорганної дії / О.І. Волошин, Н.В. Бачук-Понич, Л. О. Волошина // Фітотерапія. Часопис. – 2012. - № 2. С. 19-22.
15. Імбир та імбирний корінь [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://ru.osvita.ua/>
16. Грінченко О. «Пряні» ліки / О. Грінченко // Галицький кореспондент. – 2017. – 20 лют. – № 5 (67).
17. Прянощі можуть спровокувати алергію [Електронний ресурс] – Режим доступу: <http://organic.ua>
18. Імбир: користь та шкода для людини [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://polychka.com>
19. Товарознавство і торговельне підприємництво : навч. посіб. для студ. вищ. навч. закл. / А.А. Мазаракі, Н.В. Притульська, В.А. Осика та ін. ; за ред. А.А. Мазаракі. – К. : Київ. нац. торг.- екон. ун-т, 2014. – 652 с.
20. Офіційний сайт «Київська незалежна судово-експертна установа» [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://kise.ua/>
21. Про затвердження Порядку відбору зразків та їх перевезення (пересилання) до уповноважених лабораторій для цілей державного контролю та Форми акта відбору зразків: введені в дію з 25 січня 2019 р. : з змін. та доп. в 2018 р. – Офіц. вид. – К. : Велес, 2019 р. – 5 с.
22. Офіційний сайт ТМ «Еко» [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://eko.ua/>
23. Офіційний сайт ТМ «Приправка» [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://www.pripravka.com/>
24. Офіційний сайт «Фуршет» [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://furshet.ua/>
25. Офіційний сайт ТМ «Море спецій» [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://ocean-vkysa.com.ua/>
26. Офіційний сайт ТМ «Любисток» [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://lubystok.com>

27. ДСТУ 8005:2015 Імбир. Технічні умови: чинний від 2015-06-22. - К.: Держстандарт, 2015. – 8 с.
28. Про інформацію для споживачів щодо харчових продуктів: Закон України від 06.12.2018 № 2639-VIII [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://zakon1.rada.gov.ua>.
29. ГОСТ 28875-90 Пряности. Приемка и методы анализа.- [Введ. 01-07-91].- М.: Стандартиформ, 2010.- 13 с.
30. Буяк А. Сучасна логістика та методи управління ланцюгами поставок / А. Буяк // Економічний вісник.- 2013.- №1(41). – С. 133-144.
31. Струтинська. І.В. Проблеми логістичного управління підприємствами / І.В. Струтинська / Наука й економіка. Менеджмент і маркетинг. – 2010. – № 4 (20).- С. 231 – 235.
32. Heskett J.L. Logistics: Essential to Strategy // Harvard Business Review. – 1977. – November-December. – P. 4–11.
33. Забуранна, Л. В. Логістичне управління підприємством: сутність та передумови розвитку /Л. В. Забуранна // Сталий розвиток економіки. – 2010. – № 7. – С. 120–123.
34. Науменко М.О. Логістика як інструмент підвищення конкурентоспроможності підприємства / М.О Науменко // Вісник економіки транспорту і промисловості. – 2018.- № 61.- С. 129-135.
35. Каличева Н.Є. Удосконалення управління витратами підприємств транспортної галузі в сучасних умовах. / Н. Є. Каличева, Ю.С. Вибойченко // Вісник економіки транспорту і промисловості: збірник науково-практичних статей. – Харків: УкрДАЗТ, 2015. - Вип. 52. - С. 175 – 179.
36. Принципи організації товаропостачання .- Електронний ресурс. Режим доступу:http://pidruchniki.com/15060913/marketing/printsiipi_organizatsiyi_tovarovostachannya
37. Міщук І. П. Оцінювання ефективності системи логістики підприємства торгівлі / І. П. Міщук. // Механізм регулювання економіки. – 2012. – №4. – С. 102–110.

38. Кондратюк Д. М. Оптимальний постачальник як чинник конкурентоспроможності підприємств / Д. М. Кондратюк // Економіка. Управління. Інновації. – 2014. - № 1 (11). – С. 130 – 139.
39. Ларіна Р. Р. Визначення потенціалу логістики промислового підприємства / Р. Р. Ларіна // Вісник Національного університету "Львівська політехніка". - 2003. - № 472. - С. 470-475.
40. Попова І. В. Обґрунтування вибору потенційного постачальника як фактора підвищення стійкості підприємства / І. В. Попова // Львів: Вид-во Львівської політехніки. – 2010. - № 23 .- С. 421- 426.
41. Пільчік Я. С. Реалізація логістичного підходу при розробці та впровадженні нових технологій на підприємстві / Я. С. Пільчік. // Національний технічний університет України «Київський політехнічний інститут». – 2012.
42. Економічна енциклопедія : у 3-х т. Т. 2 / [редкол.: С. В. Мочерний (відп. ред.) та ін.]. – К. : Академія, 2000. – 864 с.
43. Гукалюк, А. Ф. Удосконалення ланцюгів постачання в умовах трендів міжнародного бізнесу / А. Ф. Гукалюк // Економічний аналіз : зб. наук. праць / Тернопільський національний економічний університет; редкол. : В. А. Дерій (голов. ред.) та ін. – Тернопіль : Видавничо-поліграфічний центр Тернопільського національного економічного університету “Економічна думка”, 2015. – Том 21. – № 2. – С. 48-54.
44. Колодізева Т. О. Методичне забезпечення оцінки ефективності логістичної діяльності підприємств : монографія / Т. О. Колодізева, Г. Р. Руденко. – Х. : Вид. ХНЕУ, 2012. – 292 с.
45. Кочубей Д. Розробка логістичних стратегій торговельних підприємств / Д. Кочубей // Товари і ринки . - 2010. - № 1. - С. 9-17.
46. Колодізева Т. О. Визначення ланцюгів поставок та їхня роль у підвищенні ефективності логістичної діяльності підприємств / Т. О. Колодізева // Проблеми економіки. – 2015. - № 2 . – С.133-139.

47. Меджибовська Н. С. Сучасні тенденції управління ланцюгами поставок / Н. С. Меджибовська // Праці Одеського політехнічного університету. - 2011. - № 1. - С. 283-288.
48. Талан М.В. Моделювання логістичних стратегій торговельних підприємств / М. В. Талан // Вісник Національного університету «Львівська політехніка» «Логістика». – №633. – Львів: Видавництво Національного університету «Львівська політехніка», 2008. – С. 23-25.
49. Ковальчук С. М. Інформаційна логістика та удосконалення процесів товаропостачання роздрібної торговельної мережі / С. М. Ковальчук // Львівська комерційна академія. – 2007. – С. 422-429.
50. Федькович І. В. Удосконалення логістичної діяльності на підприємстві / І. В. Федькович // Економіка та держава. – 2018.- № 1.- С.111-113.

Корінь сушеного імбиру



Зразок 1 – Імбир мелений ТМ «Еко», виробник - ПрАТ «Екотехніка»
(м. Київ)



Зразок 2 – Імбир мелений ТМ «Приправка», виробник - ПП «Парфюм»
(м. Харків)



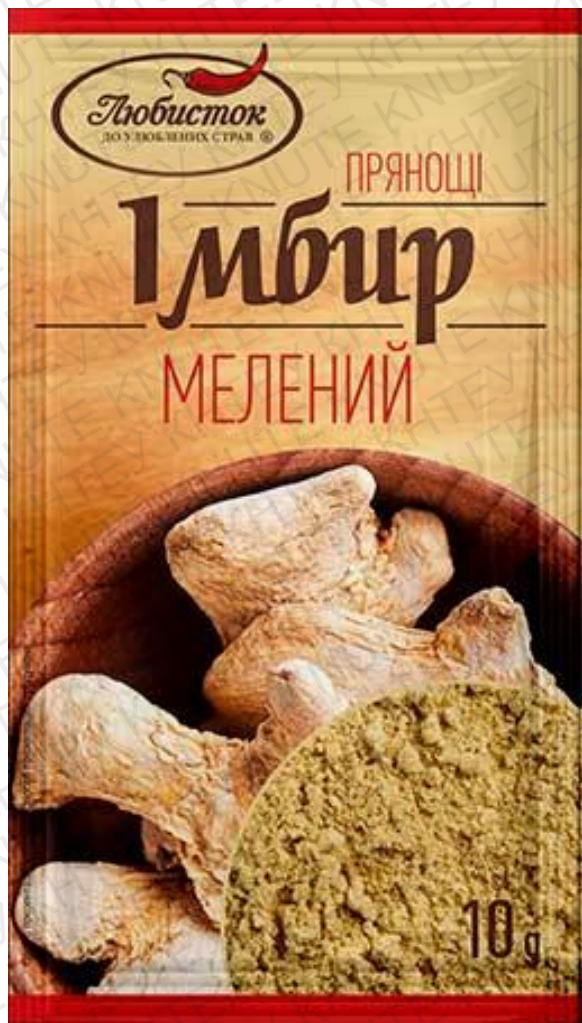
Зразок 3 – Імбир мелений ТМ «Фуршет», виробник - ТОВ «Вест Фуд Інвест», (сmt. Гоща, Рівненська обл.)



Зразок 4 – Імбир мелений ТМ «Море специй», виробник - ТОВ «ОКЕАН
СМАКУ»
(м. Дніпропетровськ)



Зразок 5 – Імбир мелений ТМ «Любисток», виробник - ТЗОВ «Нова-Пак» (с. Дядьковичі, Рівненський р-н, Рівненська обл.)



Київська**ТОРГОВО-ПРОМИСЛОВА ПАЛАТА**

адреса: м. Київ, вул. Велика Житомирська, 33 тел. 405-35-43

факс 407-56-12

АКТ ВІДБОРУ ЗРАЗКІВ (ПРОБ)до акта експертизи № 32

1. Дата складання: 25.08.2019
2. Місце складання: ТОВ «РІТЕЙЛ ТРЕНД»
3. Акт складено експертом Клименко К. П.
у присутності представника замовника: Руденко Н.П, товарознавець, Юрченко О.М. завідуючий складом ТОВ «РІТЕЙЛ ТРЕНД»
4. Назва продукції: імбир сушений ТМ «Фуршет»
Кількість місць 10 Маса брутто 6.300 кг Маса нетто 6 кг
5. Постачальник: Індія
6. Транспортні документи

Назва та номер транспортного документа	Назва та номер транспортного засобу
Рахунок фактура №32 від 18.07.2019	Мерседес ВВ 2345 СХ
ТТН № 24 від 22.08.19	

7. Дата відвантаження продукції 24.08.19
8. Дата надходження продукції на склад вантажоодержувача 24.08.19
9. Вид упаковки: картонні ящики

Складено цей акт про те, що «25» серпня 2019 р. відібрано зразки імбиру сушеного меленого для перевірки якості даного продукту на відповідність вимогам ДСТУ 8005:2015.

10. Номер місць, з яких взято зразки: 3, 7.
11. Зразки відібрано у відповідності до вимог ГОСТ 28875-90 «Пряности. Приемка и методы анализа»
12. Спосіб відбору зразків (проб) метод випадкового відбору
13. Кількість чи маса відібраних зразків, у т. ч:
 - для випробувань 500 г
 - для зразка-свідка 500 г
14. Зразки опечатано, опломбовано і передано для зберігання в л/б КНТЕУ
15. Відібрані зразки, направлені на випробування до лабораторії Київського національного торговельно-економічного університету

Експерт

Представник замовника

К.П. КлименкоН.П. Руденко

Київська**ТОРГОВО-ПРОМИСЛОВА ПАЛАТА**

адреса: м. Київ, вул. Велика Житомирська, 33 тел. 405-35-43

факс 407-56-12

Дата надходження заявки «23» серпня 2019 р.

Серія 00 № 0000000

АКТ ЕКСПЕРТИЗИ № 32

1. Дата складання 25.08.2019
2. Місце складання: ТОВ «РІТЕЙЛ ТРЕНД»
3. Акт складений експертом Клименко К.П.
4. Наряд № 32 від 24.08.2019

Експертиза проведена за участю представників:

Організація	Посада	Прізвище, ініціали
Магазин «Фуршет»	Зав. складом	Юрченко О.М.
Магазин «Фуршет»	Товарознавець	Руденко Н.П.

5. Для експертизи подано: імбир сушений мелений:

Кількістю: 3 ящики по 2 кг Кількість згідно з документами 3 ящики по 2 кг.

6. Завдання експертизи: експертиза якості органолептичним методом
7. Вантажодержувач: ТОВ «РІТЕЙЛ ТРЕНД»
8. Постачальник(країна, фірма): ТОВ «Вест Фуд Інвест»
9. Вантажовідправник: ТОВ «Вест Фуд Інвест»
10. Виробник товару: ТОВ «Вест Фуд Інвест»
11. Надані документи: рахунок фактура від 18.07.2019, ТТН № 24 від 22.08.19
12. Контракт/договір № 342 дата 04.08.2019
13. Експертизою встановлено таке (констатуюча частина акта).

У результаті перевірки партії товару, що надійшла до магазину «Фуршет», на відповідність маркування, органолептичним вимогам а також фізико-хімічним вимогам встановлено:

1. Маркування імбиру сушеного зазначено в повному обсязі і відповідає вимогам ДСТУ 8005:2015 «Імбир. Технічні умови» № 61 від 22.06.2015 та ЗУ «Про інформацію для споживачів щодо харчових продуктів» № 2639-VIII від 06.12.2018;

2. Без дефектів імбир сушений мелений, порошкоподібний, сірувато-жовтого кольору з притаманним імбиру пекучо-пряним, гострим смаком, без стороннього присмаку та запаху в кількості 500 г – 100% (відповідно вимогам зазначеними в п. 4.2.2 ДСТУ 8005:2015 «Імбир. Технічні умови»);
3. За фізико-хімічними показниками, а саме вмістом масової частки вологи та масової частки загальної золи товар відповідає вимогам приведеним в п. 4.2.3 ДСТУ 8005:2015 «Імбир. Технічні вимоги»;

З викладеним у п. 1-13 акта згодні:

Представники: _____ Юрченко О.М.
_____ Руденко Н.П.

14.Висновок експерта:

Подана для органолептичної експертизи партія імбиру сушеного меленого ТМ «Фуршет», що надійшла в кількості 3 ящики по 2 кг (відповідно ТСД) характеризується наступними показниками з урахуванням допусків п. 4.2.2 та п. 4.2.3 ДСТУ 8005:2015 «Імбир. Технічні умови» №61 від 22.06.2015 та вимог щодо маркування ЗУ «Про інформацію для споживачів щодо харчових продуктів» № 2639-VIII від 06.12.2018 :

1. Маркування подане в повному обсязі;
2. Стандартний імбир сушений мелений – 100%;
3. Фізико-хімічні показники в нормі.

Дата початку експертизи товару 25.08.2019

Дата закінчення експертизи товару 25.08.2019

Експерт _____

Акт зареєстрований: Київська ТПП

Дата 26.08.2019

Акт без автентичної печатки не дійсний
М.П

