

Київський національний торговельно-економічний університет

Кафедра товарознавства, управління безпечністю та якістю

ВИПУСКНА КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА

на тему:

«Позиціонування та організація каналів постачання соломки хлібної»

Студентки 2 курсу, 7м групи,
спеціальності 076
«Підприємництво, торгівля та
біржова діяльність»
спеціалізації
«Товарознавство та
комерційна логістика»

Паляничко Анни
Сергіївни

Науковий керівник
канд. техн. наук,
доцент

Дончевська Раїса
Степанівна

Науковий консультант
канд. екон. наук,
доцент

Кочубей Дмитро
В'ячеславович

Гарант освітньої програми
док-р. техн. наук,
професор

Сидоренко Олена
Володимирівна

Київ 2019

АНОТАЦІЯ

Паляничко А.С. «Позиціонування та організація каналів постачання соломки хлібної»

Випускна кваліфікаційна робота присвячена оцінці позиціонування соломки хлібної та дослідження каналів постачання на ТОВ «ЛІДЕР-АБВ». В роботі висвітлено питання сучасного стану ринку хлібобулочних виробів в Україні, проаналізовано основні фактори формування споживних властивостей соломки хлібної, визначено критерії позиціонування соломки хлібної. У випускній кваліфікаційній роботі наведено результати оцінки ефективності позиціонування, комплексної оцінки якості соломки хлібної. Робота містить результати оцінки економічної ефективності управління каналами постачання, а також надано рекомендації щодо підвищення ефективності управління каналами постачання ТОВ «ЛІДЕР-АБВ». На основі проведених розрахунків надано рекомендації щодо підвищення ефективності організації каналами постачання на ТОВ «ЛІДЕР-АБВ»

Ключові слова: *соломка хлібна, споживні властивості, позиціонування, комплексний показник якості, постачання.*

SUMMARY

A. Palyanichko "Positioning and organization of supply channels for bread straws"

The final qualification work is devoted to the evaluation of the positioning of bread straws and the study of supply channels at Leader-ABV LLC. The paper deals with the current state of the bakery products market in Ukraine, analyzes the basic factors of forming the consumption properties of bread straws, defines the criteria for positioning of bread straws. The work contains the results of the evaluation of the economic efficiency of supply chain management, as well as recommendations for improving the efficiency of supply chain management of Leader-ABV LLC. Based on the calculations, recommendations were given on improving the organization of delivery channels at Leader-ABV LLC

ЗМІСТ

	С.
ВСТУП.....	8
РОЗДІЛ 1. ТЕОРЕТИЧНІ ЗАСАДИ ЕФЕКТИВНОСТІ ПОЗИЦІЮВАННЯ СОЛОМКИ ХЛІБНОЇ НА РИНКУ УКРАЇНИ.....	10
1.1. Стан та перспективи розвитку хлібобулочних виробів в Україні.....	10
1.2. Фактори формування споживних властивостей соломки хлібної.....	17
1.3. Критерії ефективності позиціювання соломки хлібної.....	20
РОЗДІЛ 2. ОЦІНКА ЕФЕКТИВНОСТІ ПОЗИЦІЮВАННЯ СОЛОМКИ ХЛІБНОЇ.....	23
2.1. Організація, об'єкт та методи дослідження.....	23
2.2. Оцінка ефективності позиціювання соломки хлібної вітчизняних виробників.....	26
2.3. Комплексна оцінка якості соломки хлібної.....	31
РОЗДІЛ 3. ОРГАНІЗАЦІЯ КАНАЛІВ ПОСТАЧАННЯ СОЛОМКИ ХЛІБНОЇ НА ТОВ «ЛІДЕР-АБВ».....	33
3.1. Характеристика каналів постачання соломки хлібної на ТОВ «ЛІДЕР-АБВ».....	33
3.2. Удосконалення організації каналів постачання соломки хлібної на ТОВ «ЛІДЕР-АБВ».....	46
ВИСНОВКИ ТА ПРОПОЗИЦІЇ.....	53
СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ.....	55
ДОДАТКИ.....	61

ВСТУП

Актуальність дослідження. Хлібобулочні вироби відіграють важливу роль в харчуванні українців. Харчова цінність хлібобулочних виробів має велике значення, адже вони забезпечують більше 50% добової потреби людини в енергії і близько 75% потреби у рослинному білку. Багато хто надає перевагу соломці хлібній як перекусу для дітей до 3-ох років. Тому даний продукт має бути безпечним та якісним. Отже дослідження якості та позиціонування даного продукту є актуальним питанням. Також покращення управління постачанням соломки хлібної на підприємствах роздрібної торгівлі є актуальним питанням, яке потребує невідкладного вирішення у процесі інтеграції вітчизняної економіки до європейських вимог і стандартів регулювання торгівлі.

Метою випускної кваліфікаційної роботи є оцінка якості, ефективності позиціонування соломки хлібної та характеристика каналів постачання соломки на ТОВ «ЛІДЕР-АБВ».

Для досягнення мети необхідно виконати наступні завдання:

- проаналізувати сучасний стан та тенденції розвитку ринку хлібобулочних виробів;
- охарактеризувати фактори формування споживних властивостей соломки хлібної;
- визначити критерії позиціонування соломки хлібної;
- провести оцінку позиціонування соломки хлібної;
- провести комплексну оцінку якості соломки хлібної;
- охарактеризувати канали постачання соломки хлібної на ТОВ «ЛІДЕР-АБВ»;
- визначити шляхи удосконалення організації організації каналів постачання соломки хлібної на ТОВ «ЛІДЕР-АБВ».

Об'єкт дослідження – соломка хлібна, ТОВ «ЛІДЕР-АБВ».

Предмет дослідження – споживні властивості та якість соломки хлібної, ефективність позиціонування та канали її постачання на ТОВ «ЛІДЕР-АБВ».

Методи дослідження – для досягнення поставленої мети в роботі використовуються органолептичні, фізико-хімічні, кваліметричні методи

досліджень, методи економіко-статистичної оцінки показників ефективності постачання на підприємстві ТОВ «ЛІДЕР-АБВ».

Наукова новизна полягає в систематизації критеріїв позиціонування соломки хлібної, оцінці її ефективності, та розробці пропозицій щодо підвищення якості соломки хлібної, а також ефективності організації каналів постачання соломки на ТОВ «ЛІДЕР-АБВ».

Особистий внесок автора полягає в аналізі та опрацюванні літературних джерел, проведенні експериментальних досліджень, аналізі та узагальненні результатів дослідження, оформленні роботи, формуванні висновків і рекомендацій, підготовці матеріалів досліджень до публікацій.

Практична цінність роботи полягає у здійсненні оцінки якості соломки хлібної, її позиціонуванні та розробці рекомендацій щодо удосконалення каналів постачання на ТОВ «ЛІДЕР-АБВ».

Апробація. За результатами досліджень взято участь у Міжнародній науково-практичній конференції: «Актуальні проблеми підприємництва, торгівлі та біржової діяльності». Київ: КНТЕУ 12-13 березня 2019 р.

Публікації. Матеріали, висвітлені в роботі, опубліковано у статті: Паляничко А.С. «Асортимент та якість соломки хлібної, що реалізується на ринку України»/ А.С. Паляничко // Інновації в підприємстві і торгівлі : зб. наук. ст. студ.- Київ: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2019р. –Ч.1 -с. 166-170 (Додаток А)

Структура роботи. Робота складається із анотації, вступу, 3 розділів, висновків, списку використаних джерел, який вміщує 50 найменувань, додатків. Обсяг роботи становить 60 сторінок. Текст роботи ілюстровано 7 рисунками, 15 таблицями та 7 схемами.

РОЗДІЛ 1

ТЕОРЕТИЧНІ ЗАСАДИ ЕФЕКТИВНОСТІ ПОЗИЦІЮВАННЯ СОЛОМКИ ХЛІБНОЇ НА РИНКУ УКРАЇНИ

1.1. Стан та перспективи розвитку хлібобулочних виробів в Україні

Ринок хліба та хлібобулочних виробів є однією із найважливіших сфер економіки, що має великий потенціал та забезпечує населення основними продуктами харчування. Сьогодні хлібопекарська галузь України за допомогою своїх виробничих потужностей, механізації технологічних процесів та розширення асортименту здатна забезпечити населення різноманітними видами хлібобулочних виробів за прийнятною ціною.

Харчова цінність хлібобулочних виробів має велике значення, адже вони забезпечують більше 50% добової потреби людини в енергії і близько 75% потреби у рослинному білку. Основною складовою хліба є вуглеводи. Їх вміст складає від 40 % . Білкових речовин у хлібі від 6,5 до 11 %.

Динаміка виробництва хлібобулочних виробів протягом 2015-2018 рр, представлена на рис. 1.1.

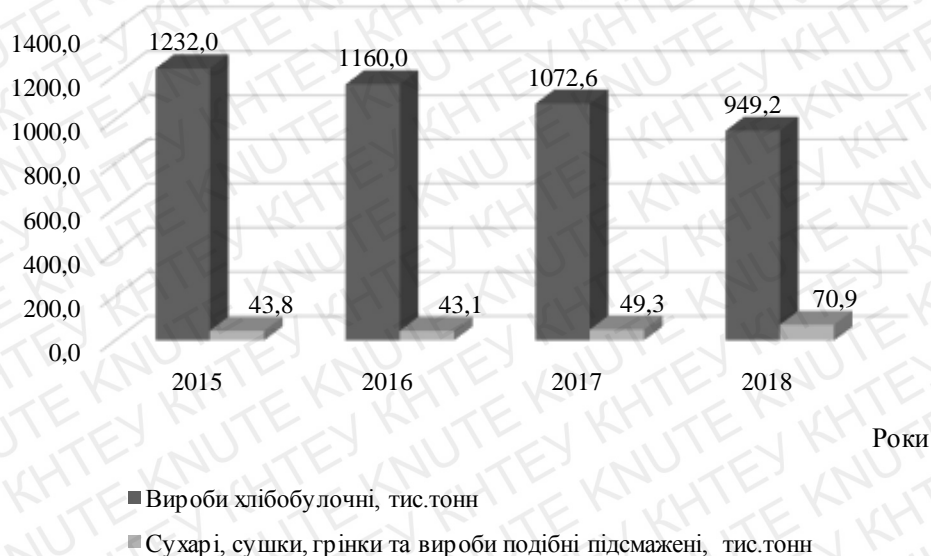


Рис. 1.1. Обсяги виробництва хлібобулочних виробів в Україні за 2015-2018 рр., тис. тонн [1]

Як свідчать дані рис. 1.1, у 2015 році обсяги виробництва хлібобулочних виробів склали 1232,0 тис. тонн, в тому числі виробництво сухарів, сушок, грінок та виробів подібних підсмажених склали 43,8 тис. тонн. У 2016 році обсяги виробництва хлібобулочної продукції скоротилися у порівнянні з 2015 роком на 5,8%, в тому числі виробництво сухарів і сушок скоротилося на 1,6% і склали у 2016 році 43,1 тонн [1].

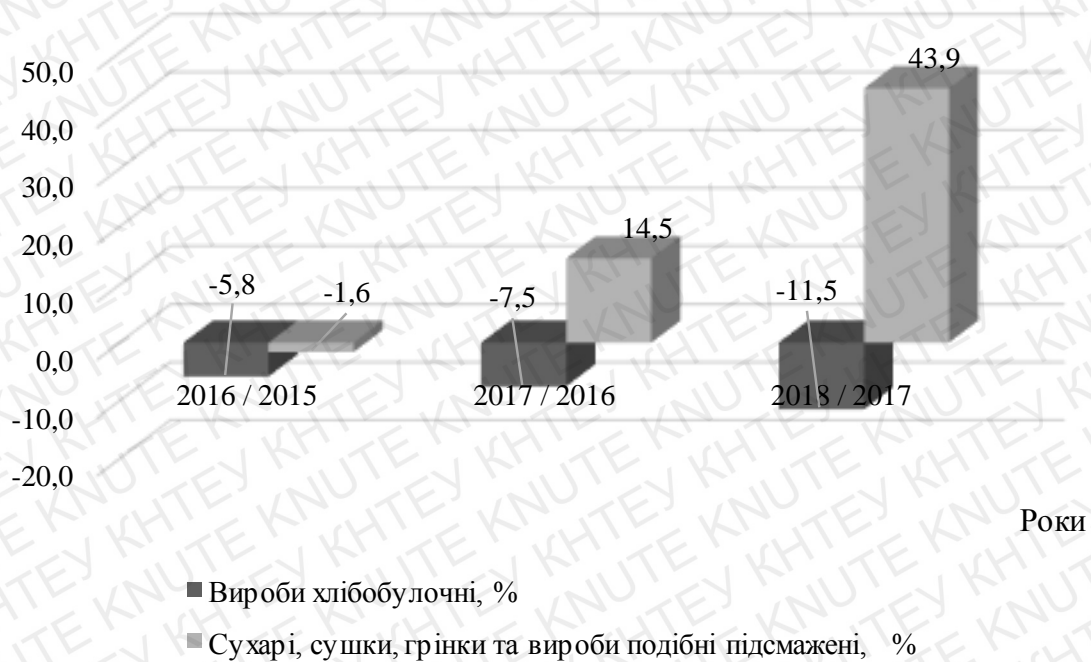


Рис. 1.2. Темпи зміни виробництва хлібобулочних виробів в Україні за 2015-2018 рр., % [1]

У 2017 році обсяги виробництва хлібобулочної продукції скоротилися у порівнянні з 2016 роком на 7,5%, однак виробництво сухарів і сушок зросло на 14,5% і склали у 2017 році 49,3 тис. тонн. У 2018 році обсяги виробництва хлібобулочної продукції скоротилися у порівнянні з 2017 роком на 11,5%, однак виробництво сухарів і сушок зросло на 43,9% і склали у 2018 році 70,9 тис. тонн. Різке зростання обсягу виробництва сухарів та сушок (у т. ч. і хлібної соломки) було зумовлено зростанням обсягів експорту [1].

В цілому, можна зробити висновки про те, що тенденція до скорочення обсягів виробництва хлібобулочної продукції в Україні впродовж останніх років була спричинена такими факторами [1]:

- зменшення чисельності населення України внаслідок окупації частини території та виїзду громадян за кордон;
- інфляцією, яка впливає на скорочення споживання хлібобулочних виробів вищого цінового сегменту;
- зростанням кількості невеликих підприємств, які виготовляють хлібобулочні вироби, однак статистика по яким офіційно не обліковується;
- втратою частини ринку збуту за рахунок окупації Криму, частини Донецької і Луганської областей.

Обсяги виробництва сухарів і сушок у загальній структурі виробництва хлібобулочних виробів за 2015-2018 рр. наведено на рис. 1.3 [1].

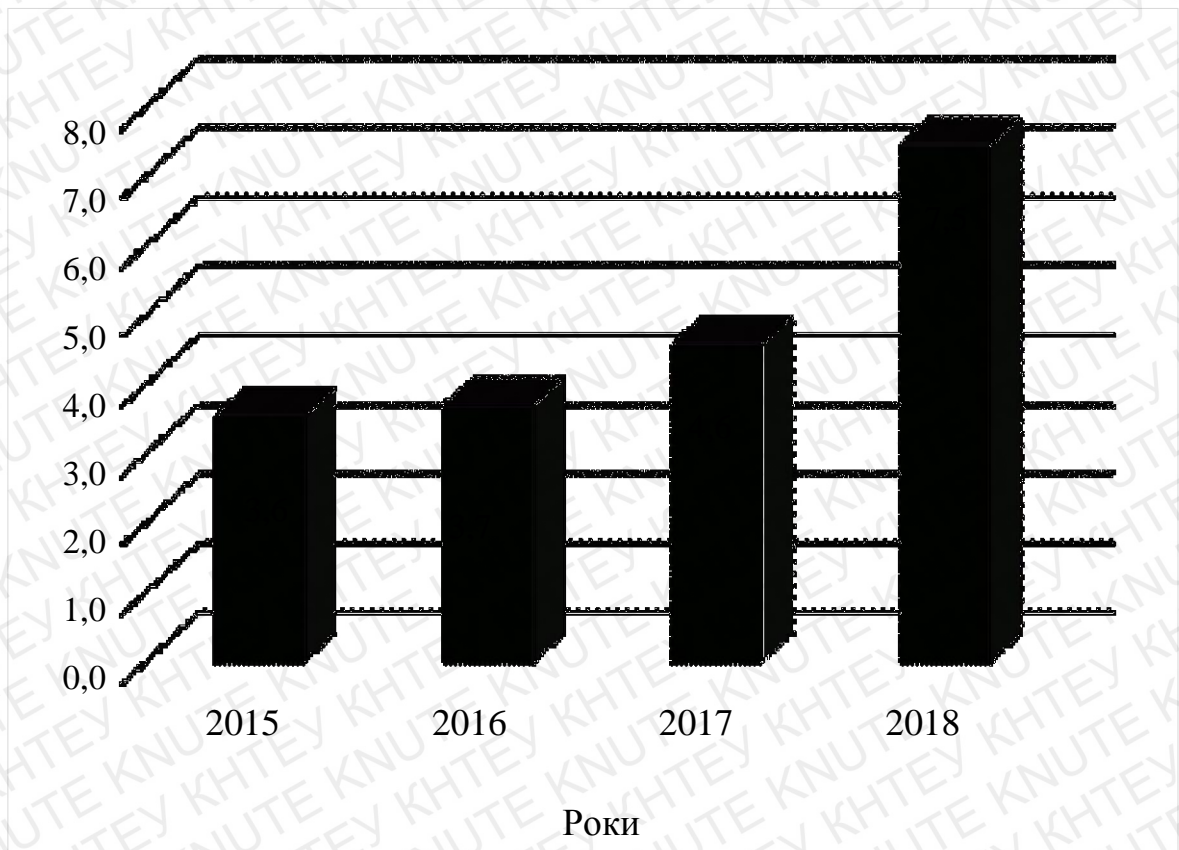


Рис. 1.3. Частка виробництва сухарів і сушок в Україні за 2015-2018 рр., % [1]

Як свідчать дані рис. 1.3, у структурі виробництва хлібобулочних виробів частка випуску сухарів і сушок (у т.ч. хлібної соломки) мала постійну

тенденцію до зростання. Так, у 2015 році показник частки становив 3,6%, у 2016 році – 3,7%, у 2017 році – 4,6%, у 2018 році – 7,5% [1].

Основними виробниками хлібобулочних виробів, що представлені на ринку України, є такі компанії як ПАТ «Київхліб», «Група Lauffer», ТОВ «Хлібні інвестиції», ТОВ «Кулиничі», Група компаній «Формула смаку», ПАТ «Концерн Хлібпром», тощо (рис. 1.4) [2]. Як видно з рис. 1.4, у 2018 році лідером з виробництва хлібобулочних виробів є ПАТ «Київхліб», на який припадало 13% від загального обсягу виробництва хлібної продукції. На інших регіональних виробників припадало 43% [2].

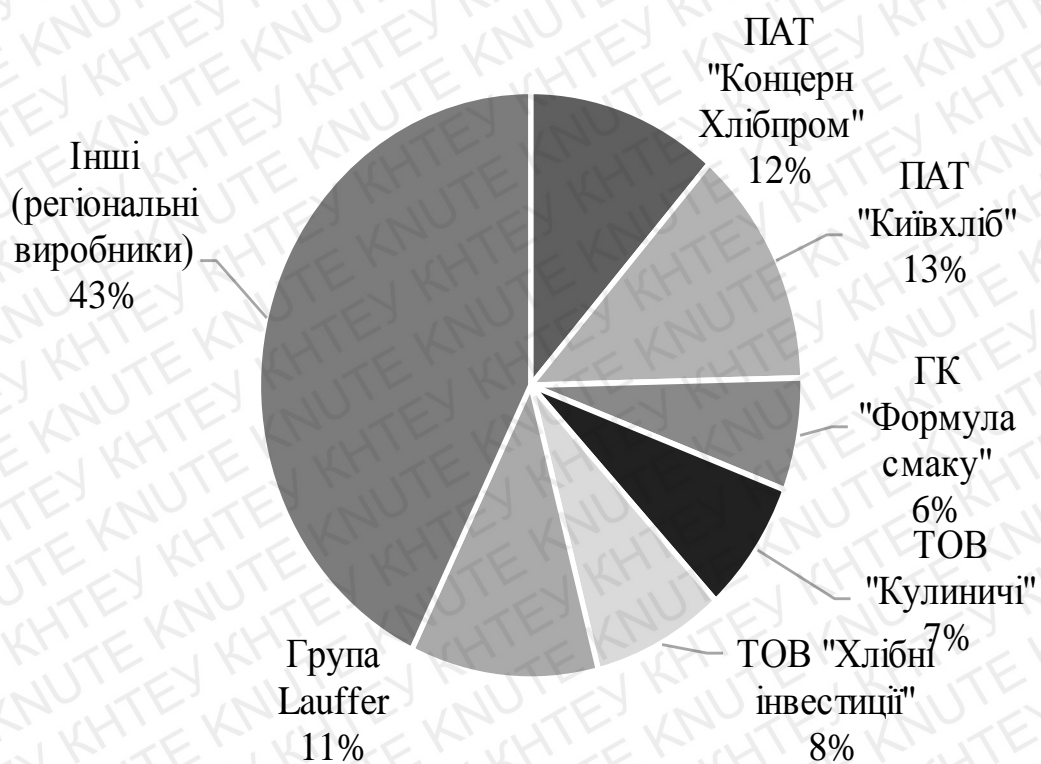


Рис. 1.4. Структура ринку хлібобулочних виробів в Україні за виробниками у 2018 р., % [2]

Щодо регіональної структури виробництва хлібобулочних виробів, то найбільше їх було виготовлено у 2018 році в Дніпропетровській (171,1 тис. т), Київській (95,2 тис. т), Харківській (94,8 тис. т), Запорізькій (65 тис. т) областях [3].

Важливим показником розвитку ринку хлібобулочних виробів в Україні є обсяги їх споживання, динаміку яких наведено у табл. 1.1 [4]

Таблиця 1.1

Рівень споживання хлібобулочних виробів в Україні у 2015-2018 рр. [4]

Рік	Фактичне споживання продукції, кг / 1 особу населення на рік	
	Усі хлібні вироби	Сухарі і сушки
2015	29,9	8,5
2016	28,7	7,8
2017	27,2	7,3
2018	26,9	6,9

У 2015 році споживання хлібобулочних виробів на одиницю населення становило 29,9 кг/рік. У 2018 році даний показник дещо знизився до 26,9 кг/рік, у т.ч. споживання сухарів та сушок у даному періоді складало 6,9 кг/рік [4].

Сьогодні в Україні функціонує велика кількість продуктових супермаркетів, які спеціалізуються на виробництві власних хлібобулочних виробів, однак обсяги її зазвичай не обліковується, і це є ще одним аргументом недостовірної статистичної інформації [5].

Зважаючи на те, що все більша кількість жителів країни прагнуть до здорового способу життя і ведуть боротьбу із зайвою вагою, зростає попит на хліб дієтичного та лікувально-профілактичного спрямування, що містить зернові суміші, висівки, фруктозу, мед, горіхи, овочеві і фруктові добавки [6]. Отже, на таку частку продукції припадає близько 5-7% від загального обсягу продажів. Однак, як запевняють виробники, потреба населення в групі дієтичних хлібобулочних виробів, збагачених вітамінами, буде зростати [7].

Суттєве зростання цін на енергоносії, сировину, що спостерігається протягом 2015-2018 рр. призвело до зменшення кількості хлібопекарських підприємств, які не втримались на ринку за рахунок збільшення собівартості виробництва хлібобулочних виробів та контрольованості цін на продукцію з боку держави [8].

Динаміку обсягів експорту та імпорту хлібобулочних виробів в Україні представлено на рис. 1.4 [9].

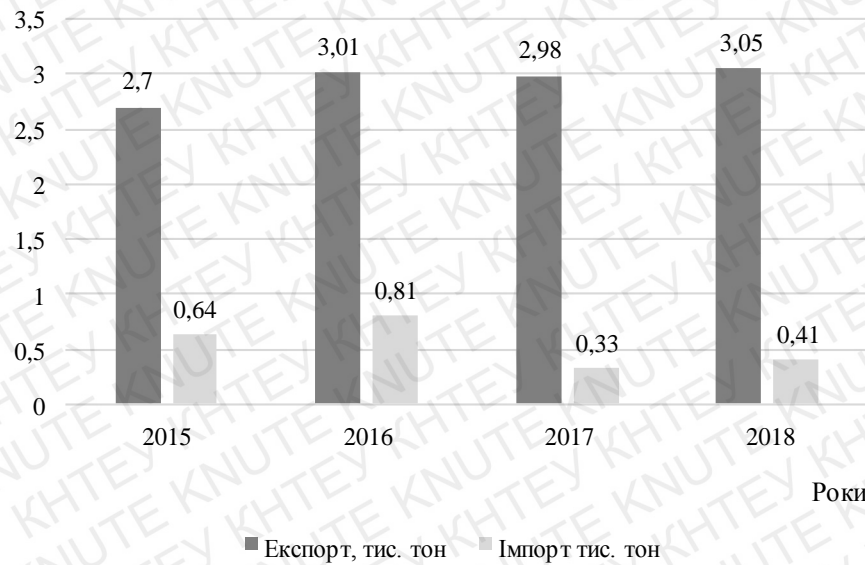


Рис. 1.4. Обсяги експорту та імпорту хлібобулочних виробів в Україні за 2015-2018 рр., тис. тонн [9]

Як свідчать статистичні дані, фізичні обсяги експорту та імпорту хлібобулочних виробів в Україні мають стабільну тенденцію, на яку не мають суттєвого впливу кризові процеси в економіці. Це пов'язано з тим, що хлібобулочні вироби належать до категорії товарів нееластичного попиту [9].

Вартісні обсяги експорту-імпорту сухарів та сушок наведено у табл. 1.2.

Таблиця 1.2

Динаміка експорту-імпорту сухарів та сушок в Україні за 2014-2018 рр. [9]

Вид зовнішньо-торговельної операції	Роки					Відхилення (+/-) за 2014-2018 рр.		Відхилення (+/-) за 2017-2018 рр.	
	2014	2015	2016	2017	2018	млн. дол.	%	млн. дол.	%
Експорт, тис.дол.	318	221	128	111	139	-179	-56,3	28	25,2
Імпорт, тис.дол.	78	60	27	26	41	-37	-47,4	15	57,7

Як видно з табл. 1.2, вартісні обсяги експорту та імпорту сухарів та сушок суттєво скоротилися у 2015-2016 роках внаслідок девальвації національної валюти. При цьому фізичні обсяги експорту у 2015 році навіть незначно зросли[9].

Таким чином, основними проблемами розвитку ринку хлібобулочних виробів на сучасному етапі є: економічна криза; військові дії на сході країни; монополізація ринку окремими товаровиробниками у більшості регіонів країни; зниження обсягів промислового виробництва хлібобулочних виробів і зростання питомої ваги виробів домашньої випічки у структурі середньодушового споживання; зниження якості сировини; ускладнення доставки продукції у віддалені від обласних або районних центрів села та селища через відсутність транспортної і збутової інфраструктури; висока зношеність основних засобів; низька ефективність функціонування підприємств хлібопекарської галузі [10].

Прагнення споживачів до здорового способу життя дає перевагу виробникам, що випускають хлібобулочні вироби з корисними добавками [11]. Таким чином, незважаючи на те що, згідно із статистичною інформацією, ринок хліба і хлібобулочних виробів скорочується в натуральному вираженні, він продовжує зростати за рахунок попиту на більш дорогі та якісні продукти. Для успішного функціонування на ринку хлібопекарські підприємства змушені розширювати асортиментний ряд і проводити модернізацію виробництва відповідно до загальносвітових тенденцій у зміні технологій [12, 13].

Отже, ринок хлібобулочних виробів в Україні має потенційну ємність і є перспективним в майбутньому. У 2018 році обсяги виробництва хлібобулочної продукції скоротилися у порівнянні з 2017 роком на 11,5%, однак виробництво сухарів і сушок зросло на 43,9% і склало у 2018 році 70943 тонни. Насамперед це зумовлено зростанням обсягів експорту цієї продукції на зарубіжні ринки. Основними виробниками на ринку хлібобулочних виробів є ПАТ «Київхліб» та «Група Lauffer». Загалом, по регіонах України найбільше хлібобулочних

виробів вироблялося у 2018 році в Дніпропетровській (171,1 тис. т), Київській (95,2 тис. т), Харківській (94,8 тис. т), Запорізькій (65 тис. т) областях.

1.2. Фактори формування споживних властивостей соломки хлібної

Відповідно до ДСТУ-П 4586:2006 «Вироби хлібобулочні соломка. Загальні технічні умови» [14], соломкою є хлібобулочні вироби зниженої вологості з борошна пшеничного (або з суміші пшеничного з іншими видами борошна), цукру, жиру та іншої сировини, які мають крихку структуру і вигляд довгих тонких паличок. Хлібна соломка за своїми споживними та іншими властивостями близька до сушок.

Основними факторами, що впливають на формування споживних властивостей соломки хлібної, є: сировина, технологія виробництва, умови зберігання та транспортування, спосіб упакування [15].

Сировину для виробництва соломки хлібної поділяють на основну та додаткову. Основною сировиною для виготовлення соломки хлібної є борошно, сіль, вода, дріжджі.

Для виготовлення соломки хлібної використовують пшеничне борошно вищого і 1-го сортів з високим вмістом клейковини - не менш як 32-35% (відповідно до вимог ДСТУ 46.004-99 Борошно пшеничне. Технічні умови. [16]). З пшеничного борошна вищого сорту виготовляють соломку Київську, з 1-го - Ванільну, Солодку і Солону. Солону соломку перед випіканням посипають сіллю, а Київську - маком [17].

Додаткова сировина використовується для покращення споживних властивостей продукту, додавання йому специфічного смаку та аромату. Додатковою сировиною є цукор та цукрозамінники (відповідно до вимог ДСТУ 4623-2006. Цукор білий. Технічні умови [18]), жири (відповідно до вимог ДСТУ 4455:2005. Жири тваринні і рослинні та олії [19]), молочні та яєчні продукти, солод, патока, прянощі та ін. До рецептури соломки входять такі компоненти: Київської - цукор, маргарин, олія соняшникова, мак, ванілін; Ванільної - цукор, маргарин і ванілін; солодкої - цукор, маргарин; солоної - цукор, маргарин і

підвищена кількість солі (2,5 кг, в тому числі 2,2 кг для посипання). Поверхня хлібної соломки гладенька або трохи шорстка. До нових видів хлібної соломки належать соломка Ароматна і Фруктова. До їхньої рецептури входить цукор і маргарин. Крім цих компонентів, у соломку Ароматну додають есенцію, Фруктову - повидло [17].

Основними технологічними етапами виробництва хлібної соломки є такі: підготовка сировини, приготування тіста, формування заготовок, обварка заготовок з тіста, випічка, упакування готового продукту.

Вплив технологічного фактора на формування якості соломки хлібної відбувається в процесі її виробництва, який складається з багатьох операцій, кожна з яких істотно впливає на якість готового продукту.

Приготування тіста здійснюється безопарним способом, що передбачає використання борошна з пружною та еластичною клейковиною. Замість тіста здійснюється періодичним або безперервними способами на спеціалізованих тістозамішувальних машинах. При безперервному способі приготування тіста передбачається використання наступних інгредієнтів: борошно, рідкий маргарин, олія соняшникова, цукровий склад, мак, солі, ванільні есенції і вода. Тісто ретельно перемішується до однорідної маси. Потім замішане тісто надходить на рухомий транспортер, з якого воно подається на формування виробів. Для порційного замісу тіста для приготування соломки хлібної спочатку дозується цукор, приготований заздалегідь сольовий розчин, вода, дріжджі, розтоплений маргарин, після чого додається борошно при ретельному перемішуванні. Тривалість процесу замішування становить 10-15 хвилин. Початкова температура тіста не повинна перевищувати 29 °С. Якщо тісто перегріти, воно буде не таким еластичним і почне рватися [17].

Виробництво хлібної соломки здійснюється здебільшого в сучасних умовах на автоматизованих лініях. Воронка над валом заповнюється тістом, тісто з воронки валом подається в матриці, звідки виходить довгими джгутами, після чого вони по стрічковому транспортеру подаються на сітчастий сталевий транспортер, що проходить у ванні, заповненій однопроцентним складом

двовуглекислого натрію, за допомогою даних розчинів хлібна соломка отримує золотистий відтінок. Температура розчину складає від 70 до 90 °С. При порушенні температури, джгути тіста можуть липнути до сітки транспортера або змішуватися між собою, що призводить до деформації виробів. Обварювання нарізаних джгутів відбувається при русі транспортера, час обварки складає 26-50 секунд [17].

При виготовленні соломки хлібної здійснюється посипання виробів крупною сіллю перед випіканням. Далі відбувається нарізання виробів, що формує лінію розлому продукту. Випікання виробів здійснюється протягом 9-15 хвилин (залежно від вибору технології і температурного режиму), при цьому температура пекарної камери коливається в межах 180-230 °С. Для швидкого охолодження виробів над подовженим пічним транспортером встановлюється осьовий вентилятор, який обдуває вироби холодним повітрям [17].

Упаковується хлібна соломка в картонні чи паперові коробки, або пачки, маса яких коливається в діапазоні від 40 г до 500 г. Допустиме відхилення від маси не повинно перевищувати 2%. Також можливим є виробництво соломки хлібної у фасованому та ваговому варіантах.

У результаті впровадження прогресивних способів приготування скорочуються затрати сухих речовин борошна, тривалість технологічного циклу, інтенсифікується процес, знижуються потреби у виробничих площах і обладнанні при забезпеченні високої якості продукції [17].

Важливим чинником формування споживних властивостей хлібної соломки є організація її процесу товароруху. Залежно від температури середовища у процесі товароруху соломки хлібної мікроорганізми будуть мати ту чи іншу активність. Таким чином, соломка хлібна від виробництва до споживання знаходиться певний термін у товарорусі. Основне завдання - зберегти товар без втрат якості та кількості при найменших затратах праці і матеріальних засобів.

Отже, основними чинниками формування споживних властивостей соломки хлібної є: сировина, технологія виготовлення, транспортування та зберігання, умови упакування.

1.3. Критерії ефективності позиціонування соломки хлібної

Позиціонування соломки хлібної – це визначення місця даного товару по відношенню до аналогічних хлібобулочних (бубличних) виробів або ж до товарів конкурентів у свідомості споживачів. Позиціонування є необхідним для забезпечення переважного місцевизначення соломки хлібної на ринку. Позиціонування соломки хлібної виходить з реального сприйняття даного продукту споживачем та можливих пропозицій щодо покращення його властивостей. Також позиціонування соломки хлібної ґрунтується на оцінці споживних переваг продукту, можливості розширення кола потенційних споживачів, фактору інтенсивності споживання, виділення його сильних сторін по відношенню до аналогічних продуктів [20].

Критеріями позиціонування соломки хлібної є властивості даного продукту, які визначають його переваги перед товарами-аналогами [21]. Основними критеріями позиціонування соломки хлібної можемо виділити наступні:

- тривалий термін зберігання хлібної соломки;
- органолептичні властивості – хрусткість, насичений смак;
- нижча собівартість порівняно зі снековими виробами.

Тривалий термін зберігання хлібної соломки дозволяє забезпечити її викладку у роздрібній торгівлі в місцях для розміщення кондитерських виробів (печива, цукерок) та снекових виробів (чіпсів, сухариків). Внаслідок цього значно підвищується рівень охоплення товару потенційною цільовою аудиторією. Також тривалий термін зберігання соломки хлібної дозволяє забезпечити досить зручні умови транспортування даного продукту та його розміщення на проміжних товарних складах. Це робить процес логістики товароруку соломки хлібної менш витратомістким порівняно з іншими хлібобулочними виробами. В кінцевому результаті, як бачимо, тривалість зберігання позитивно впливає на зниження кінцевої ціни продукту, збільшуючи тим самим потенційний попит на нього.

Хрусткість та насичений смак хлібної соломки роблять даний продукт привабливим для широкої категорії споживачів. Відповідно, хлібна соломка може використовуватися як альтернатива снековим виробам та іншим смаковим товарам. В сучасних умовах на посилення позиціонування хлібної соломки також впливають певні зміни у сировині та технологічних процесах виробництва. Зокрема, до складу соломки хлібної можуть додаватися спеціальні приправи та смакові добавки, які надають виробам вишуканих та насичених смакових властивостей, впливати на посилення хрусткості.

Варто відмітити, що основними принципами в процесі виготовлення соломки хлібної з використанням певних інгредієнтів, які дозволяють покращити органолептичні властивості продукти, є такі:

- вміст білкової складової у соломці хлібній має бути максимально можливим;
- співвідношення основних мінеральних елементів: кальцію, фосфору, калію, магнію - слід наближати до оптимального [17].

Збагачення (фортифікація) соломки хлібної мікронутрієнтами дозволяє зберегти традиційні органолептичні і фізико-хімічні характеристики кінцевого продукту, гарантувати фізіологічно оптимальний вміст у ньому добре засвоюваного мікронутрієнта у безпечній для здоров'я людини формі. Це передбачає врахування як технологічних, так і медико - біологічних та економічних аспектів виготовлення продукту.

У процесі підвищення харчової цінності соломки хлібної також поширеним в сучасних умовах є застосування нетрадиційних видів сировини тваринного й рослинного походження, яка багата на цінні біологічно активні і харчові речовини. До них можна віднести вторинні молочні продукти, сою, ферментовані зернові продукти, солодові екстракти, висівки, зародки пшениці, плющене зерно, борошно з льону, топінамбур, морські водорості, лікарські трави, листові овочі та ін. [17].

Критерій собівартості хлібної соломки є одним із найбільш важливим. Сучасні технологічні умови виробництва та сировинний склад визначають

відносно невисоку собівартість продукту, порівняно, наприклад, із певними категоріями снєків (чїпси, сухарики). Також, як було згадано вище, тривалість зберїгання також сприяє зниженню вартості продукту у роздрїбній торговельній мережі для кїнцевого споживача.

Отже, позиціонування соломки хлїбної ґрунтується на оцїнці споживних переваг продукту, можливості розширення кола потенційних споживачів, фактору їнтенсивностї споживання, видїлення його сильних сторїн по вїдношенню до аналогїчних продуктів. Основними критерїями позиціонування соломки хлїбної є такі: тривалий термін зберїгання хлїбної соломки; органолептичнї властивостї – хрусткїсть, насичений смак; нижча собівартість порівняно з виготовленням снєкових виробів (в даному випадку соломка хлїбна порівнюється зї снєками).

РОЗДІЛ 2

ОЦІНКА ЕФЕКТИВНОСТІ ПОЗИЦІЮВАННЯ СОЛОМКИ ХЛІБНОЇ

2.1. Організація, об'єкт та методи дослідження

Випускна кваліфікаційна робота передбачала визначення об'єктів, методів та алгоритму організації дослідження.

Структурну схему організації експериментальних досліджень наведено на рис. 2.1.



Рис. 2.1. Схема проведення досліджень

Експериментальну роботу здійснювали наступним чином:

– теоретичний – збір, аналіз та систематизація інформації щодо проблеми дослідження, на підставі чого було сформульовано мету та завдання дослідження;

– експериментальний – проведення оцінки позиціонування соломки хлібної

за органолептичними та фізико-хімічними показниками якості;

– практичний етап - розробка шляхів удосконалення розвитку системи управління каналами постачання соломки хлібної на ТОВ «ЛІДЕР-АБВ».

Товарознавчу оцінку якості соломки хлібної проводили в лабораторіях кафедри товарознавства, управління безпечністю та якістю КНТЕУ.

Об'єктом дослідження є

– зразок 1 – соломка ТМ «Київхліб» (виробник: ПАТ «КИЇВХЛІБ» Україна, м. Київ, вул. Межигірська 83);

– зразок 2 – соломка ТМ «Повна чаша» (виробник: ТОВ «Черкасихліб ЛТД», Україна, м. Черкаси, вул. Надпільна 248);

– зразок 3 – соломка ТМ «PROMO MARKA» (виробник: ТОВ «Хліб-Трейд», Україна, м. Львів, вул. Львівська бічна 4);

– зразок 4 – соломка ТМ «Розумний вибір» (виробник: ТОВ «АЛДЕЯ», Україна, м. Київ, вул. Варцлава Гавела 23);

– зразок 5 – соломка ТМ «HRUSTIK» (виробник: ПП «Грандем», Україна, м. Чернівці, вул. Руська 255А).

Зразки соломки хлібної відібрано в торговельній мережі м. Монастирище на підприємстві ТОВ «ЛІДЕР-АБВ», що знаходиться за адресою: 19100, Черкаська обл., Монастирищенський р-н, м. Монастирище, вул. Соборна, буд.118е.

Оцінка якості передбачала дослідження органолептичних показників на відповідність ДСТУ-П 4586:2006 «Вироби хлібобулочні. Соломка» [14] таких як: форма, розмір, стан поверхні, смак і запах, крихкість, внутрішній стан. Також з метою приведення результатів оцінки органолептичних показників у кількісний вимір розроблено 5-балову шкалу. Наведений підхід дає можливість найбільш зручно ранжувати органолептичні показники якості соломки хлібної різних виробників (Додаток Б). Визначення органолептичних показників здійснювали відповідно ДСТУ 7044:2009 «Вироби хлібобулочні правила приймання, методи відбирання проб, методи визначання органолептичних показників і маси виробів»[22]

За фізико-хімічними властивостями соломки хлібної досліджували кислотність та вологість.

Кислотність визначали методом титрування відповідно до ГОСТ 5670 – 96. «Хлебобулочные изделия. Методы определения кислотности». Метод заснований на визначенні вмісту кислот шляхом додавання до суміші подрібненого виробу з водою фентофталеїну [23].

Масову частку вологи визначали згідно з ГОСТ 21094-75 «Хлеб и хлебобулочные изделия. Метод определения влажности», методом висушування наважок в сушильній шафі.[22].

Також аналізувалась повнота інформації маркування, відповідно до Закону України «Про інформацію для споживачів щодо харчових продуктів» від 06.12.2018 № 2639-VIII [12] та ДСТУ 4518-2008 «Продукти харчові. Маркування для споживачів. Загальні правила» [25].

Комплексну оцінку якості соломки хлібної було проведено на основі використання кваліметричного методу. З цією метою було здійснено порівняння фактичних показників якості (органолептичні та фізико-хімічні) досліджуваних зразків соломки хлібної з показниками, що встановлені ДСТУ-П 4586:2006 «Вироби хлібобулочні. Соломка» [14]. Отримані дані застосовувались для оцінки окремих показників якості кваліметричним методом. Після розрахунку окремих показників якості визначався комплексний показник якості.

Розрахунок комплексного показника якості ($I_{ПЯ}$) здійснювали шляхом комплексної оцінки показників з урахуванням еталонних і бракувальних значень за формулою:

$$I_{ПЯ} = \sum_{i=1}^n a_i \frac{P_i - P_i^{op}}{P_i^{em} - P_i^{op}}, \quad (2.1)$$

де P_i – i -й показник в натуральному вигляді;

P_i^{em} – еталонне (найкраще допустиме) значення i -го показника;

P_i^{op} – бракувальне (найгірше допустиме) значення i -го показника;

a_i – коефіцієнт вагомості i -го показника, який визначається методом ранжування;

n – кількість оцінюваних показників.

Проведена оцінка достовірності статистичної множини результатів свідчить, що відхилення не перевищують 5%, тобто показник точності становить більше 95% і є статистично достатнім.

2.2. Оцінка ефективності позиціонування соломки хлібної вітчизняних виробників

Оцінка ефективності позиціонування соломки хлібної вітчизняних виробників була здійснена на основі вимог до маркування, органолептичних та фізико-хімічних показників, які було визначено у попередньому питанні.

Аналіз маркування соломки хлібної наведено у табл. 2.1. За результатами проведеного дослідження маркування було встановлено, що всі зразки соломки хлібної мають повну та чітку інформацію українською мовою. Упаковка дослідних зразків не мала виявлених дефектів. Термін придатності до споживання зразків соломки хлібної ТМ «Київхліб» та ТМ «PROMO MARKA» становив 60 діб з дати виробництва.

Таблиця 2.1

Аналіз маркування соломки хлібної

Показники	Зразок 1 ТМ «Київхліб»	Зразок 2 ТМ «Повна чаша»	Зразок 3 ТМ «PROMO MARKA»	Зразок 4 ТМ «Розумний вибір»	Зразок 5 ТМ «HRUSTIK»
1	2	3	4	5	6
Назва харчового продукту	Соломка хлібна	Соломка хлібна	Соломка хлібна	Соломка хлібна	Соломка хлібна
Перелік інгредієнтів	Борошно, сіль, цукор	Борошно, сіль, цукор	Борошно, сіль, цукор	Борошно, сіль, цукор	Борошно, сіль, цукор
Кількість харчового продукту в уст.од.	250 г	150 г	300 г	250 г	230 г

Продовження табл. 2.1

Вид Упаковки	Поліетиленова упаковка	Поліетиленова упаковка	Поліетиленова упаковка	Поліетиленова упаковка	Поліетиленова упаковка
Мінімальний термін придатності або дата "вжити до"	Не більше 60 діб з дати виготовлення	Не більше 90 діб з дати виготовлення	Не більше 60 діб з дати виготовлення	Не більше 90 діб з дати виготовлення	Не більше 90 діб з дати виготовлення
Найменування та місцезнаходження оператора ринку харчових продуктів, відповідального за інформацію про харчовий продукт	ПАТ «КИЇВХЛІБ» Україна, м. Київ, вул. Межигірська 83	ТОВ «Черкасихліб ЛТД», Україна, м. Черкаси, вул. Надпільна 248	ТОВ «Хліб-Трейд», Україна, м. Львів, вул.Львівська бічна 4	ТОВ «АЛДЕЯ», Україна, м. Київ, вул.Варцлава Гавела 23	ПП «Грандем», Україна, м.Чернівці, вул. Руська 255А
Країна походження або місце походження	Україна	Україна	Україна	Україна	Україна
Інформація про поживну цінність харчового продукту	Енергетична цінність - 520 ккал; білки – 5,9 г; вуглеводи – 50,0 г; жири – 31,5 г.	Енергетична цінність - 578 ккал; білки – 5,0 г; вуглеводи – 55,7 г; жири – 32,4 г	Енергетична цінність - 520 ккал; білки – 6,5 г; вуглеводи – 53,0 г; жири – 31,0 г	Енергетична цінність - 558 ккал; білки – 5,2 г; вуглеводи – 53,4 г; жири – 31,8 г	Енергетична цінність - 439 ккал; білки – 5,4 г; вуглеводи – 55,1 г; жири – 32,6 г
Дата фасування	21.04.2019	05.04.2019	19.04.2019	04.04.2019	11.05.2019
Номер партії	нанесено	нанесено	нанесено	нанесено	нанесено

Термін придатності зразків інших виробників склав 90 діб з моменту виготовлення. Усі зразки відповідають вимогам Закону України «Про інформацію для споживачів щодо харчових продуктів» [38]. При цьому, у зразка ТМ «Київхліб» позначення на упаковці були найбільш чіткі. Найменш чіткими були позначення на упаковці у зразка ТМ «Розумний вибір». Усі дослідні зразки були виготовлені у 2019 році. При цьому найбільш давній термін виготовлення на момент дослідження був характерним для зразка ТМ «Розумний вибір», найменш давній термін виготовлення був у зразка ТМ «HRUSTIK».

Результати дослідження органолептичних показників наведено у табл. 2.2.

Таблиця 2.2

**Органолептична характеристика досліджуваних зразків соломки
хлібної**

Показники	Зразок 1 ТМ «Київхліб»	Зразок 2 ТМ «Повна чаша»	Зразок 3 ТМ «PROMOM ARKA»	Зразок 4 ТМ «Розумний вибір»	Зразок 5 ТМ «HRUSTIK»
1	2	3	4	5	6
Форма	Палички мають округлу або іншу конфігурацію у перерізі.	Палички мають округлу або іншу конфігурацію у перерізі.	Палички мають округлу або іншу конфігурацію у перерізі.	Палички округлої форми, з невеликою пласкістю на стороні. Помітна незначна вигнутість	Палички округлої форми, з невеликою пласкістю на стороні
Розмір	Товщина соломки не більше ніж 8 мм, довжина - відповідно виду виробу. Без лому	Товщина соломки не більше ніж 8 мм, довжина - відповідно виду виробу. Без лому	Товщина соломки не більше ніж 8 мм, довжина - відповідно виду виробу. Без лому	Товщина соломки не більше ніж 8 мм, довжина - відповідно виду виробу. Без лому	Товщина соломки не більше ніж 8 мм, довжина - відповідно виду виробу. Наявність лому довжиною менше 20 мм
Поверхня	Глянсувата, гладка	Глянсувата, гладка	Глянсувата, гладка	Глянсувата, гладка	Глянсувата, гладка, злегка шорсткувата
Колір	Золотистий, без підгорілостей	Жовтий, без підгорілостей	Світло-коричневий, без підгорілостей	Світло жовтий, без підгорілостей	Коричневий, без підгорілостей
Смак і запах	Властиві даному виду виробу, без стороннього присмаку і запаху	Властиві даному виду виробу, без стороннього присмаку і запаху	Властиві даному виду виробу, без стороннього присмаку і запаху	Властиві даному виду виробу, без стороннього присмаку і запаху	Властиві даному виду виробу, без стороннього присмаку і запаху
Крихкість	Крихка, легко розламується	Крихка, легко розламується	Крихка, легко розламується	Крихка, легко розламується	Крихка, легко розламується
Внутрішній стан	Добре пропечений, без слідів недомісу	Добре пропечений, без слідів недомісу	Добре пропечений, без слідів недомісу	Добре пропечений, без слідів недомісу	Добре пропечений, без слідів недомісу

За результатами органолептичної оцінки, було встановлено що усі палички були округлої форми. Однак, у зразка ТМ «HRUSTIK» було виявлено палички, що мали невелику пласкість на стороні (3% від загальної кількості паличок). В упаковці зразка ТМ «Розумний вибір» було виявлено невеликий значний міст пласких паличок та паличок, які були зігнутими (близько 15% від загальної кількості паличок). Наявні відхилення за формою можна пояснити порушеннями технології виробництва соломки хлібної на етапі формування.

Усі дослідні зразки,окрім зразка ТМ «HRUSTIK» мали розмір від 5 до 17 мм. Товщина виробів для наведених зразків не перевищувала 8 мм. Для зразка ТМ «HRUSTIK» було виявлено відхилення виробів з товщиною більше 8 мм, а також наявність ламаних виробів з довжиною лому, яка перевищувала 20 мм. Недотримання вимог по товщині виробів для зразка ТМ «HRUSTIK» може бути пояснене порушенням технології виробництва на етапі формування соломки хлібної. Наявність лому могла бути спричинена порушенням умов транспортування та зберігання продукту, внаслідок чого він отримав механічні пошкодження.

Для зразка ТМ «HRUSTIK» було виявлено шорсткуватість поверхні для деяких виробів (15% від загальної кількості), що ще раз підтверджує факт порушення технологічних норм при виробництві даного продукту. Всі інші зразки мали гладку та глянсувату поверхню, без вкраплень та шорсткості.

Колір зразків характеризувався від жовтого до світло-коричневого. Смак та запах властивий, без сторонніх та яскраво виражених, що свідчить про відсутність штучних ароматизаторів. Усі зразки були крижкими та легко розламувались. Таким чином, органолептичним дослідженням встановлено, що усі дослідні зразки соломки хлібної відповідають вимогам ДСТУ-П 4586:2006 «Вироби хлібобулочні. Соломка» [14], окрім зразка ТМ «HRUSTIK» за рахунок підвищеного вмісту подвійних паличок та коричневого кольору.

Фізико-хімічні дослідження соломки хлібної здійснювали за такими показниками як кислотність та вологість. Результати наведено в табл. 2.4.

Таблиця 2.4

Результати фізико-хімічних досліджень соломки хлібної

Показники	ДСТУ-П 4586:2006	Зразок 1	Зразок 2	Зразок 3	Зразок 4	Зразок 5
		ТМ «Київ- хліб»	ТМ «Повна чаша»	ТМ «PROMO MARKA»	ТМ «Розумний вибір»	ТМ «HRUSTIK »
Кислотність, град (не більше)	4%	3,1	3,2	3,5	3,9	3,8
Вологість, не більше	11%	7,1	7,8	7,9	8	9,1

Як видно з табл. 2.4, значення масової частки вологи було максимально наближеним до критичного для зразків ТМ «Розумний вибір» та ТМ «HRUSTIK». Це можна пояснити можливим порушенням умов зберігання та транспортування продукту. Також для даних зразків можна було спостерігати вищий рівень кислотності, порівняно з рештою зразків. Зокрема, для зразка ТМ «Розумний вибір» кислотність склала 3,2%, а для зразка ТМ «HRUSTIK» - 3,8%, при рекомендованому рівні даного показника у 4%. Вищий рівень кислотності у вказаних зразках може бути зумовлений специфікою технології виробництва та використаної сировини.

Отже, можна зробити висновок, що маркування усіх зразків соломки хлібної відповідає вимогам Закону України Про інформацію для споживачів щодо харчових продуктів. За результатами органолептичної оцінки встановлено, що зразок ТМ «Розумний вибір» та зразок ТМ «HRUSTIK» не відповідали вимогам ДСТУ-П 4586:2006. «Вироби хлібобулочні. Соломка» за показниками форми. Зразок ТМ «HRUSTIK» мав відхилення за показниками розміру та поверхні. Причиною відхилень могло стати порушення умов технології виробництва. За рештою органолептичних показників (колір, смак і запах, крихкість, внутрішній стан) усі дослідні зразки відповідали рекомендованим вимогам ДСТУ-П 4586:2006. Значення масової частки вологи було максимально наближеним до критичного для зразків ТМ «Розумний вибір»

та ТМ «HRUSTIK». Також вищий рівень кислотності у вказаних зразках може бути зумовлений специфікою технології виробництва та використаної сировини.

2.3. Комплексна оцінка якості соломки хлібної

Результати визначення комплексного показника якості соломки хлібної різних виробників наведені у табл. 2.6. Результати бальної оцінки органолептичних показників якості досліджуваних зразків соломки хлібної наведено у Додатку Б.

Показник	a(i)	P _i (ет)	p ⁱ (б р)	Дослідні зразки									
				Зразок 1		Зразок 2		Зразок 3		Зразок 4		Зразок 5	
				ТМ «Київхліб»		ТМ «Повна чаша»		ТМ «PROMO MARKA»		ТМ «Розумний вибір»		ТМ «HRUSTIK»	
				p _i	P _i	p _i	P _i	p _i	P _i	p _i	P _i	p _i	P _i
Органолептичні показники					0,68		0,62		0,55		0,54		0,44
Форма	0,15	5	2	4,8	0,14	3,9	0,10	4,3	0,12	2,9	0,05	3,9	0,10
Розмір	0,10	5	2	4,1	0,07	4,8	0,09	4,2	0,07	4,2	0,07	3,8	0,06
Поверхня	0,10	5	2	4,5	0,08	4,1	0,07	3,9	0,06	3,9	0,06	3,5	0,05
Колір	0,15	5	2	4,6	0,13	4,5	0,13	3,8	0,09	4,5	0,13	4,1	0,11
Смак і запах	0,10	5	2	4,9	0,10	4,6	0,09	4,5	0,08	4,3	0,08	3,5	0,05
Крихкість	0,10	5	2	4,3	0,08	4,3	0,08	3,5	0,05	3,8	0,06	2,8	0,03
Внутрішній стан	0,10	5	2	4,6	0,09	4,2	0,07	4,3	0,08	4,8	0,09	3,5	0,05
Кислотність	0,10	2,5	4,1	3,1	0,06	3,2	0,06	3,5	0,04	3,9	0,01	3,8	0,02
Масова частка вологи,% (не більше)	0,10	8,0	11,1	7,1	0,13	7,8	0,11	7,9	0,10	8,00	0,10	9,1	0,06
Комплексний показник якості	1,00	x	x		0,87		0,78		0,69		0,65		0,52

В результаті комплексного кваліметричного оцінювання найвищим рівнем якості характеризувалась соломка ТМ «Київхліб» (0,87). Це обумовлено привабливим зовнішнім виглядом, однорідним кольором, відсутністю підгоріlostей, лому та крихт. Достатньо високий рівень якості відмічено у зразка ТМ «Повна чаша» (0,78) за рахунок добре пропеченого внутрішнього стану, відсутністю лому та крихт, глясуютою, злегка шорсткою поверхнею, з відповідним запахом та смаком. Високими показниками характеризуються ТМ

«Розумний вибір»(0,64) та ТМ «PROMO MARKA» (0,69) через невелику кількість паличок з незначною пласткістю на стороні та наявністю лому та через наявність вкраплень на поверхні паличок, незначну їх вгнутість. Найнижчим показником якості відмічено зразок ТМ «HRUSTIK» через форму паличок, деформація яких склала більше 3%, колір однорідний, але на деяких паличках присутня незначна підгорілість та наявність лому менше 20мм.

На основі проведеного дослідження можемо бачити, що максимальне значення комплексного показника якості характерне для досліджуваного зразка №1 (ТМ «Київхліб») і становить 0,87 (рис. 2.2).

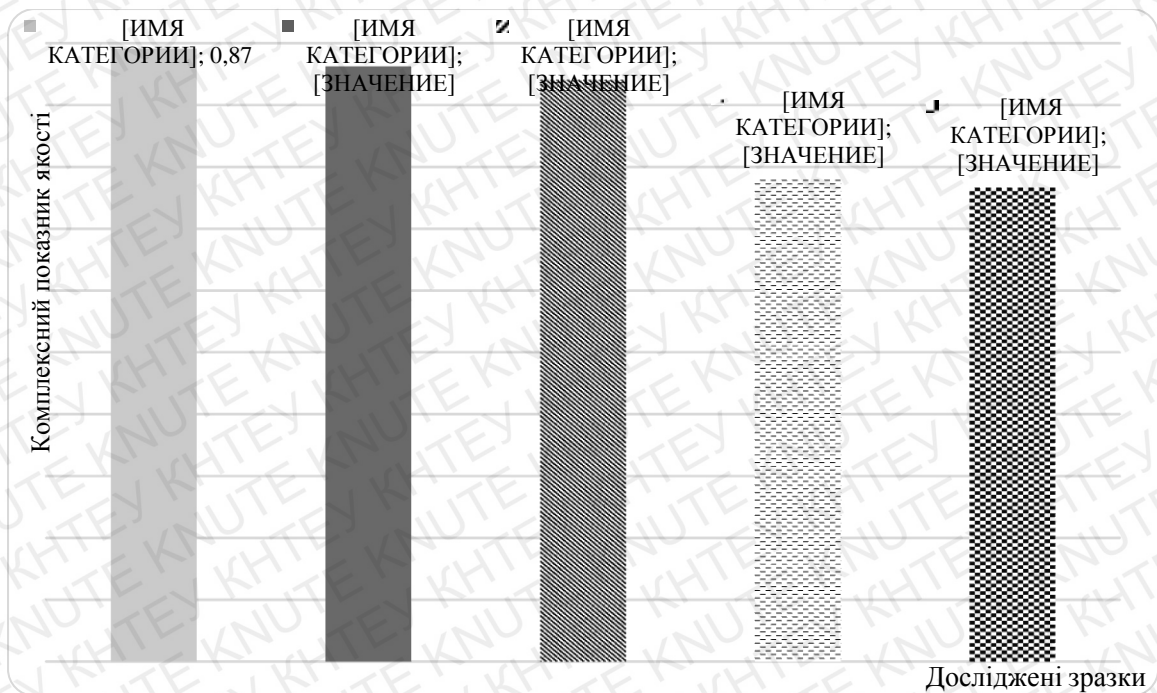


Рис. 2.2. Значення КПЯ для досліджуваних зразків соломки хлібної різних виробників

На нашу думку, це зумовлено порушеннями при виробництві, не дотриманням технологічного процесу та рецептури, неналежні умови при зберіганні та транспортуванні.

РОЗДІЛ 3

ОРГАНІЗАЦІЯ КАНАЛІВ ПОСТАЧАННЯ СОЛОМКИ ХЛІБНОЇ НА ТОВ «ЛІДЕР-АБВ»

3.1. Характеристика каналів постачання соломки хлібної на ТОВ «ЛІДЕР-АБВ»

ТОВ «ЛІДЕР-АБВ» є торговельним підприємством, яке здійснює роздрібну реалізацію товарів у м. Монастирище. Підприємство нараховує 8 супермаркетів, які було відкрито упродовж 2001-2019 рр. Засновниками підприємства є Салій Валентина Василівна та Пір'ян Олексій Васильович.

Розглянемо особливості постачання соломки хлібної на підприємство ТОВ «ЛІДЕР-АБВ». Функціями поставок на підприємстві займається комерційний відділ, а функцію постачання виконує відділ логістики. Варто представити основні етапи процесу організації закупівлі та постачання соломки хлібної на підприємство (рис. 3.1).

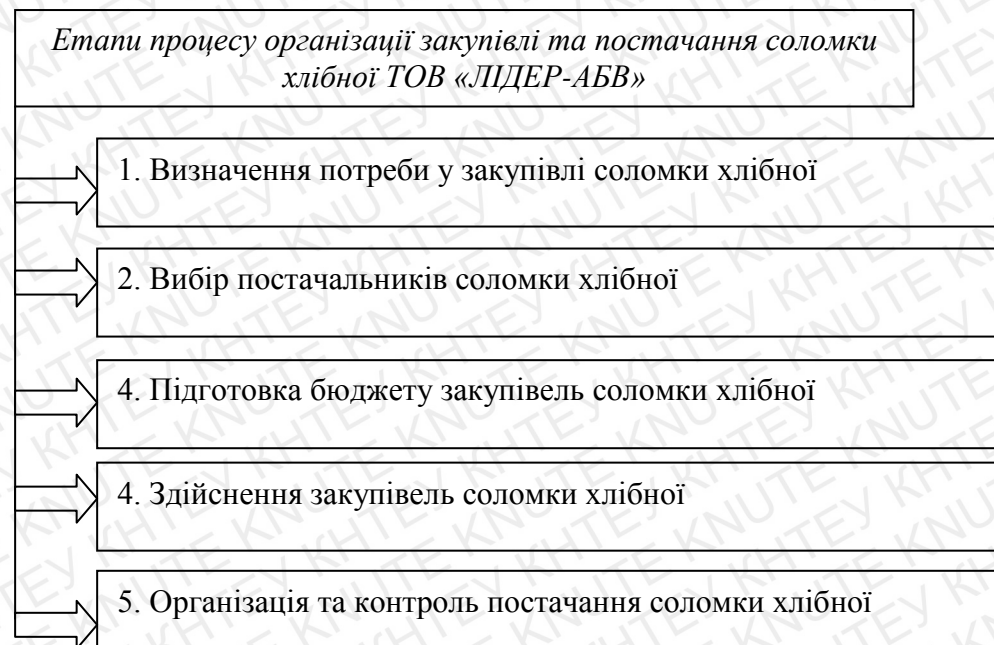


Рис. 3.1. Етапи процесу організації закупівлі та постачання соломки хлібної ТОВ «ЛІДЕР-АБВ»

*складено за даними комерційного відділу ТОВ «ЛІДЕР-АБВ»

Розглянемо більш детально наведені вище етапи.

1. Визначення потреби у закупівлі соломки хлібної. У процесі визначення потреби у закупівлі соломки хлібної на підприємстві ТОВ «ЛІДЕР-АБВ» здійснюється аналіз обсягів реалізації, їх синхронності, оборотності товарних запасів. Далі, на основі плану продажу (прогнозні обсяги реалізації) здійснюється визначення потреби у поповненні товарних запасів. Варто відмітити, що соломка хлібна на досліджуваному підприємстві має середній період обороту до 30 днів, хоча граничний термін споживання складає 90 днів з моменту виробництва.

2. Вибір постачальників соломки хлібної. Даний етап організації закупівлі та постачання включає пошук інформації постачальників, створення банку даних постачальників, пошук оптимального постачальника, оцінку результатів роботи з обраними постачальниками. Основними постачальниками соломки хлібної на досліджуване підприємство є наступні:

Таблиця 3.1

**Найбільші постачальники соломки хлібної на підприємство
ТОВ «ЛІДЕР-АБВ»**

Характеристика постачальника	Постачальники			
Назва постачальника	ПАТ «КИЇВХЛІБ»	ТОВ «Черкасихліб ЛТД»	ТОВ «Хліб-Трейд»	ТОВ «АЛДЕЯ»
Торгова марка	ТМ «Київхліб»	ТМ «Повна чаша»	ТМ «PROMO MARKA»	ТМ «Розумний вибір»
Адреса постачальника	Україна, м. Київ, вул. Межигірська 83	Україна, м. Черкаси, вул. Надпільна 248	Україна, м. Львів, вул.Львівська бічна 4	Україна, м. Київ, вул.Варцлава Гавела 23

*складено за даними комерційного відділу ТОВ «ЛІДЕР-АБВ»

Підприємства-виробники наведених торгових марок соломки хлібної є основними постачальниками підприємства ТОВ «ЛІДЕР-АБВ».

3. Підготовка бюджету закупівель. Істотною частиною закупівельної діяльності на підприємстві ТОВ «ЛІДЕР-АБВ» є економічні розрахунки, оскільки необхідно точно знати, у що обходяться ті чи інші праці та рішення. У цьому визначають такі види витрат:

- витрати транспортування, експедирування страхування;
- витрати з контролю над виконанням умов договору поставки;
- витрати на приймання та перевірку соломки хлібної;
- витрати на пошук інформації про потенційних постачальників.

4. Здійснення закупівель соломки хлібної. Реалізація даної функції починається з операцій, які мають завершитися оформленням договірних відносин, тобто, укладанням контракту. Здійснення закупівель включає у себе вибір методу закупівель, розробку умов постачання та оплати, організацію транспортування соломки хлібної до складу підприємства ТОВ «ЛІДЕР-АБВ». На даному етапі складаються графіки поставки соломки хлібної, здійснюється експедирування. Завершуються закупівлі організацією приймального контролю.

5. Організація та контроль поставок соломки хлібної. Спрощену схему організації логістичного ланцюга постачання соломки хлібної на підприємство ТОВ «ЛІДЕР-АБВ» наведено на рис. 3.2.



Рис. 3.2. Схема організації логістичного ланцюга постачання соломки хлібної на підприємство ТОВ «ЛІДЕР-АБВ»

*складено за даними комерційного відділу ТОВ «ЛІДЕР-АБВ»

Контроль поставок соломки хлібної включає у себе відстеження термінів поставки (кількість ранніх поставок чи запізнь), відстеження термінів оформлення замовлення, термінів транспортування, контроль стану запасів соломки хлібної.

При організації логістичного ланцюга постачання соломки хлібної на підприємстві ТОВ «ЛІДЕР-АБВ» визначаються потреби у кількості та якості товару, тобто здійснюється формування специфікації, виходячи з планів та потреб у задоволення споживчого попиту, торговельних стандартів, торговельних марок, способу отримання, галузевих стандартів.

Формування системи комерційних зв'язків з постачальниками соломки хлібної на підприємстві ТОВ «ЛІДЕР-АБВ», в першу чергу, передбачає визначення загальних показників формування поставок на підприємство.

Дослідження та аналіз ефективності управління ланцюгами постачання соломки хлібної на підприємстві ТОВ «ЛІДЕР-АБВ» передбачає оцінювання ряду економічних показників, що характеризують вартісні обсяги реалізації, закупівлі, витрат обігу у процесі організації товароруку соломки хлібної.

Проведемо аналіз обсягів постачання соломки хлібної різних виробників на підприємство ТОВ «ЛІДЕР-АБВ» за 2016-2018 рр (табл. 3.3).

Таблиця 3.3

**Динаміка обсягів постачання соломки хлібної на підприємстві
ТОВ «ЛІДЕР-АБВ» у 2016-2018 році, тис. грн.[44]**

Види соломки хлібної за торговими марками	Роки			Відхилення за 2017 / 2016 рр.		Відхилення за 2018 / 2017 рр.	
	2016	2017	2018	Абсол.	Відн., %	Абсол.	Відн., %
1	2	3	4	5	6	7	8
Соломка хлібна ТМ «Київхліб», тис. грн.	833,2	868,2	1035,6	35,0	4,2	167,3	19,3
Соломка хлібна ТМ «Повна чаша», тис. грн.	555,3	710,1	765,6	154,8	27,9	55,5	7,8
Соломка хлібна ТМ «PROMO MARKA», тис. грн.	971,7	946,8	1170,8	-24,9	-2,6	224,0	23,7
Соломка хлібна ТМ «Розумний вибір», тис. грн.	902,7	868,2	1080,6	-34,5	-3,8	212,4	24,5

продовження табл. 3.3

1	2	3	4	5	6	7	8
Соломка хлібна ТМ «HRUSTIK», тис. грн.	1110,6	1025,8	1305,9	-84,8	-7,6	280,1	27,3
Соломка хлібна ТМ «Аріс», тис. грн.	1319,0	946,8	1395,6	-372,2	-28,2	448,8	47,4
Соломка хлібна ТМ «Алдея», тис. грн.	555,3	1104,9	990,5	549,6	99,0	-114,4	-10,4
Соломка хлібна інших виробників, тис. грн.	694,2	1420,2	1260,9	725,9	104,6	-159,3	-11,2
Разом, тис. грн.	6942,0	7891,0	9005,5	949,0	13,7	1114,5	14,1

Як свідчать дані табл. 3.3, в цілому обсяги постачання соломки хлібної підприємством були розподілені майже рівномірно у вартісному еквіваленті між різними групами товарів (торговими марками соломки хлібної різних виробників). Найбільший обсяг постачання соломки хлібної спостерігався для продукції торгових марок ТМ «Аріс», ТМ «PROMO MARKA» та ТМ «Київхліб».

Упродовж 2016-2017 рр. відбулося зростання обсягу постачання соломки хлібної на 949,0 тис. грн або на 13,7%, в тому числі по таких видах продукції: соломка хлібна ТМ «Київхліб» - зростання на 35,0 тис. грн, соломка хлібна ТМ «Повна чаша» - зростання на 154,8 тис. грн, соломка хлібна ТМ «Алдея» - зростання на 549,6 тис. грн, соломка хлібна інших виробників – зростання на 725,9 тис. грн. Упродовж 2017-2018 рр. відбулося зростання обсягу постачання соломки хлібної на 1114,5 тис. грн або на 14,1%, в тому числі по таких видах продукції: соломка хлібна ТМ «Київхліб» - зростання на 167,3 тис. грн, соломка хлібна ТМ «Повна чаша» - зростання на 55,5 тис. грн, соломка хлібна ТМ «PROMO MARKA» - зростання на 224,0 тис. грн, соломка хлібна ТМ «Розумний вибір» - зростання на 212,4 тис. грн, соломка хлібна ТМ «HRUSTIK» - зростання на 280,1 тис. грн, соломка хлібна ТМ «Аріс» - зростання на 448,8 тис. грн.

На рис. 3.3 наведено діаграму структури постачання соломки хлібної на ТОВ «ЛІДЕР-АБВ» за даними таблиці 3.3. Виходячи з даних табл. 3.3 та рис. 3.3 було проаналізовано зміни в структурі постачання.

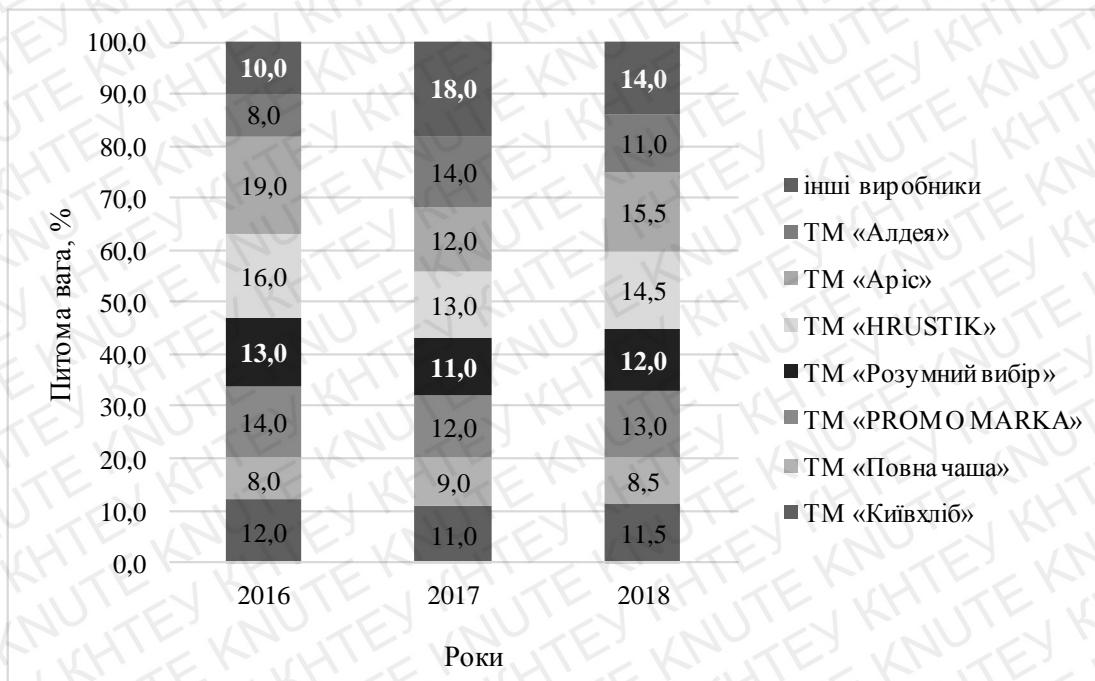


Рис. 3.3. Структура постачання соломки хлібної на підприємстві ТОВ «ЛІДЕР-АБВ» у 2016-2018 році, %

Як свідчать дані рис. 3.3, найбільшу питому вагу в обсягах постачання займали виробники таких торгових марок як ТМ «PROMO MARKA» - 13%, ТМ «Розумний вибір» - 12%, ТМ «HRUSTIK» - 14,5%, ТМ «Аріс» - 15,5%. Частки наведених постачальників у загальній структурі обсягу поставок мали тенденцію до незначного зростання. Це зумовлене тим, що виробники наведених торгових марок є регіональними і більш охоче йдуть на поступки у договірних умовах.

Проведемо аналіз виконання договорів постачання на підприємство, виходячи з даних про обсяги поставок соломки хлібної різними постачальниками. Для цього визначимо коефіцієнти поставки, який розраховується як співвідношення фактичної суми надходжень до планової[45]:

$$K_n = N_f / N_{пл} * 100\% \quad (3.1)$$

Де, Нф – фактичне надходження товарів на підприємство, Нпл – заплановане надходження товарів на підприємство.

Розрахунки наведено у табл. 3.4.

Таблиця 3.4

**Динаміка коефіцієнта виконання плану поставки на підприємство
ТОВ «ЛІДЕР-АБВ» у 2018 році**

№	Асортиментні групи товарів	Фактична сума надходження товарів, тис. грн..	Планова сума надходження товарів, тис. грн..	Коефіцієнт поставки	Висновок щодо відповідності фактичного обсягу надходження товарів плановому обсягу	Висновок щодо виконання плану поставки
1	ПАТ «КИЇВХЛІБ»	1396	1454	96	Не відповідає	План поставки недовиконано
2	ТОВ «Черкасихліб ЛТД»	1592	1516	105	Не відповідає	План поставки перевиконано
3	ТОВ «АЛДЕЯ»	2138	2055	104	Не відповідає	План поставки перевиконано
4	ТОВ «Хліб-Трейд»	2017	2122	95	Не відповідає	План поставки недовиконано
5	ПП «Грандем»	1864	1810	103	Не відповідає	План поставки перевиконано
6	Разом	9005	8957	101	Не відповідає	План поставки перевиконано

Якщо коефіцієнт поставки дорівнює 100%, то план поставки виконано.

Якщо коефіцієнт поставки перевищує 100%, то план поставки перевиконано.

Якщо коефіцієнт поставки менший за 100%, то план поставки недовиконано. В

нашому випадку для постачальника ПАТ «КИЇВХЛІБ» план поставки недовиконано на 4%. Також, у 2018 році спостерігалось недовиконання плану поставки для постачальника ТОВ «Хліб-Трейд» - на 5%.

Перевиконання плану поставки спостерігалось по постачальниках ТОВ «Черкасихліб ЛТД» - на 5%, ТОВ «АЛДЕЯ» - на 4%, ПП «Грандем» - на 3%.

Проведемо аналіз рівномірності надходження товарів на підприємство. Для цього визначимо показники коефіцієнта варіації та коефіцієнта рівномірності поставок за 4 квартали 2018 року.

Коефіцієнт варіації розраховується наступним чином:[46]

$$K_v = \frac{\sigma}{X_c} \times 100 \quad (3.2)$$

Де, σ – середньоквадратичне відхилення по надходженню товарів, X_c – середньоквартальний показник надходжень.

Коефіцієнт рівномірності поставок розраховується наступним чином:

$$K_p = 100 - K_v \quad (3.3)$$

Розрахунки наведено у табл. 3.5.

Таблиця 3.5

Динаміка коефіцієнтів варіації та рівномірності поставок на підприємство ТОВ «ЛІДЕР-АБВ» за 4 квартали 2018 р.[47]

Асортиментні групи	2018 рік				Середнє за квартал, тис. грн..	Середньоквадратичне відхилення	Коефіцієнт варіації	Коефіцієнт рівномірності
	1 кв	2 кв	3 кв	4 кв				
1	2	3	4	5	6	7	8	9
Соломка хлібна ТМ «Київхліб»	346	238	155	307	261	72	28	72
Соломка хлібна ТМ «Повна чаша»	231	195	115	215	189	45	24	76
Соломка хлібна ТМ «PROMO MARKA»	403	259	176	353	298	87	29	71
Соломка хлібна ТМ «Розумний вибір»	375	238	162	326	275	82	30	70
Соломка хлібна ТМ «HRUSTIK»	461	281	196	398	334	103	31	69
Соломка хлібна ТМ «Аріс»	547	259	209	451	367	138	38	62
Соломка хлібна ТМ «Алдея»	231	303	149	248	232	55	24	76
Соломка хлібна інших виробників	288	389	189	313	295	71	24	75
Разом	2882	2161	1351	2612	2251	580	26	74

Як свідчать дані табл. 3.5, найвищий рівень рівномірності поставок спостерігався по таким товарним групам як Соломка хлібна ТМ «Київхліб» - 72%, Соломка хлібна ТМ «Повна чаша» - 76%, Соломка хлібна ТМ «Алдея» - 76%, Соломка хлібна інших виробників – 75%. Для усіх товарних груп загальний коефіцієнт рівномірності поставок становить 74%, та є меншим від 85%. Це означає, що товари на підприємство у 2018 році надходили нерівномірно.

Для удосконалення постачання соломки хлібної також пропонуємо здійснити оцінку ефективності комерційних угод на підприємстві ТОВ «ЛІДЕР-АБВ»[48]. Оцінка якості комерційних полягає у виявленні й оцінці характеристик, які визначають здатність підприємства, швидше й дешевше конкурентів задовольняти потреби споживачів.

У даному розділі нам необхідно відповісти на наступні питання: Якому з постачальників слід віддати перевагу з точки зору ефективності здійснення витрат? Який постачальник забезпечує максимальну прибутковість обороту по закупівлі? При закупівлі у якого постачальника підприємство матиме максимально можливу прибутковість реалізації товарів?

Проведемо оцінку ефективності комерційних угод щодо закупівлі товарів за критерієм досягнення цільової прибутковості товарообороту виходячи з визначення цільової прибутковості товарообороту.

Спочатку наведемо основні вихідні дані, за якими будемо проводити розрахунки (табл. 3.6).

За даними табл. 3.6 проведемо розрахунки показників чистого прибутку в розрізі кожного постачальника та показників рентабельності угод для постачальників (Додаток Г).

Постачання товарів є доцільним з точки зору досягнення цільової прибутковості товарообороту за умови, коли рентабельність товарообороту є вищою за рентабельність (прибутковість).[49].

У нашому випадку, відповідно до проведених розрахунків, закупівля є доцільною за комерційними угодами з усіма постачальниками досліджуваного підприємства.

Проаналізуємо узагальнюючі показники економічної ефективності досліджуваного підприємства від продажу соломки хлібної (табл. 3.7).

Таблиця 3.6

Вихідні дані для оцінки ефективності комерційних угод щодо закупівлі товарів за критерієм досягнення цільової прибутковості товарообороту за 2018 рік

Показники	Постачальники				
	ПАТ «КИЇВХЛІБ»	ТОВ «Черкаси-хліб ЛТД»	ТОВ «АЛДЕЯ»	ТОВ «Хліб-Трейд»	ПП «Грандем»
1. Обсяг поставок соломки хлібної у натуральному вираженні (К), кг	34039	34598	50896	53060	38041
2. Ціна закупівлі (Цз), грн/ кг	41	46	42	38	49
3. Ціна реалізації (Цр), грн/кг	86	96	88	79	102
5. Транспортні витрати (ТВ), грн	108924	138393	142508	217545	133143
8. Рівень матеріальних витрат до обороту із закупівлі (Рмв), %	1,21	1,51	1,36	1,435	1,3975
9. Рівень витрат на оплату праці до обороту із закупівлі (Рвоп), %	0,54	0,64	0,59	0,615	0,6025
Цільова прибутковість товарообороту до оподаткування (Ціл.пр), %	26%				

Проаналізуємо узагальнюючі показники економічної ефективності досліджуваного підприємства від продажу соломки хлібної (табл. 3.7).

Таблиця 3.7

Динаміка показників, що характеризують економічну ефективність постачання та збуту соломки хлібної підприємством ТОВ «ЛІДЕР-АБВ» у 2016-2018 роках, тис. грн.[50]

Показники	Формули та умовні позначення	Роки			Відхилення за 2017 / 2016 рр.		Відхилення за 2018 / 2017 рр.	
		2016	2017	2018	Абс.	Відн., %	Абс.	Відн., %
1	2	3	4	5	6	7	8	9
Дохід від реалізації соломки хлібної (товарооборот), тис. грн..	ТО	14489	16469	18783	1980	13,7	2315	14,1
Податок на додану вартість, тис. грн..	ПДВ	2415	2745	3131	330	13,7	386	14,1
Собівартість реалізації (товарооборот у цінах закупівлі), тис. грн..	СВ	6942	7891	9005	949	13,7	1114	14,1
Валовий прибуток, тис. грн..	$ВП = ТО - СВ - ПДВ$	5131	5833	6648	701	13,7	815	14,0
Загальні операційні витрати, тис. грн..	ОВ	2422	2186	2700	-235	-9,7	513	23,5
Прибуток до оподаткування, тис. грн..	$ОП = ВП - ОВ$	2710	3646	3948	937	34,6	302	8,3
Податок на прибуток, тис. грн..	Пп	488	656	711	169	34,6	54	8,3
Чистий прибуток, тис. грн..	$ЧП = ОП - Пп$	2222	2990	3237	768	34,6	248	8,3
Рентабельність реалізації, %	$Рр = ЧП / ТО * 100\%$	15,3	18,2	17,2	2,8	18,4	-0,9	-5,1
Рентабельність закупівлі, %	$Рз = ЧП / СВ * 100\%$	32,0	37,9	36,0	5,9	18,4	-1,9	-5,1
Рентабельність операційних витрат, %	$Ров = ЧП / ОВ * 100\%$	91,7	136,7	119,9	45,0	49,0	-16,8	-12,3

Як свідчать дані табл. 3.7, обсяг доходів досліджуваного підприємства мав постійну тенденцію до зростання. Так, у 2016 році обсяг виручки становив 14489 тис. грн, собівартість – 6942 тис. грн, а валовий прибуток – 5131 тис. грн. Чистий прибуток у цьому періоді склав 2222 тис. грн. У 2017 році відбулося зростання основних операційних показників роботи підприємства та було отримано чистий прибуток у розмірі 2990 тис. грн., що було зумовлено переважно зростанням обсягу реалізації на 1980 тис. грн. та зниженням операційних витрат на 235 тис. грн.. У 2018 році відбулося знову зростання показників роботи підприємства за рахунок зростання доходів, підприємство отримало чистий прибуток у 3237 тис. грн..

Динаміку показників рентабельності за даними табл. 3.7 наведено на рис.

3.4.

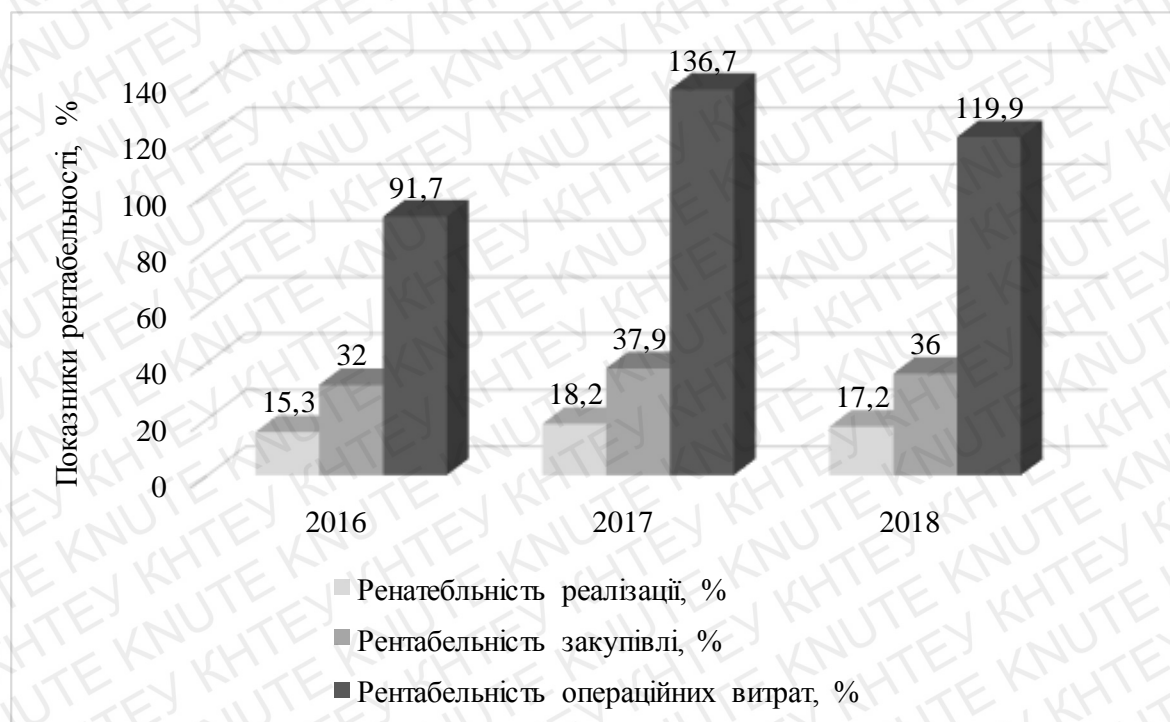


Рис. 3.4. Динаміка показників рентабельності ТОВ «ЛІДЕР-АБВ» за 2016-2018 рр., %

Відповідно до динаміки показників постачання та реалізації соломки хлібної відбулася зміна показників рентабельності – у 2017 році всі показники рентабельності зростали, а у 2018 році вони незначно зменшилися. Так, показник рентабельності реалізації у 2018 році склав 17,2%, що на 0,9 % менше

порівняно з 2017-м роком. Рентабельність закупівлі знизилась на 1,9%, а рентабельність операційних витрат – на 16,8%.

Таким чином, було розглянуто особливості організації закупівлі та постачання соломки хлібної на підприємство ТОВ «ЛІДЕР-АБВ». Функціями закупівлі на підприємстві займається комерційний відділ, а функцію постачання виконує відділ логістики. Основними етапами закупівлі та постачання соломки хлібної є наступні: визначення потреби у закупівлі соломки хлібної; вибір постачальників соломки хлібної; підготовка бюджету закупівель соломки хлібної; здійснення закупівель соломки хлібної; організація та контроль постачання соломки хлібної.

Організація процесу постачання соломки хлібної на підприємство ТОВ «ЛІДЕР-АБВ» передбачає організацію системи визначення планової потреби у формуванні запасів та організацію складського господарства, в тому числі доставку, розвантаження, приймання вантажів, тощо. Відповідно до динаміки показників закупівлі та реалізації соломки хлібної відбулася зміна показників рентабельності – у 2017 році всі показники рентабельності зростали, а у 2018 році вони незначно зменшилися. Так, показник рентабельності реалізації у 2018 році склав 17,2%, що на 0,9 % менше порівняно з 2017-м роком. Рентабельність закупівлі знизилась на 1,9%, а рентабельність операційних витрат – на 16,8%. Протягом 2016-2018 років спостерігалось перевиконання плану постачання соломки хлібної.

Для усіх товарних груп загальний коефіцієнт рівномірності поставок становить 74%, та є меншим від 85%. Це означає, що товари на підприємство у 2018 році надходили нерівномірно. Тому з метою удосконалення закупівлі та постачання товарів необхідно переглянути графіки постачання, а також виявити причини неритмічності постачання. Ймовірно, що це може бути пов'язано з некоректністю планування закупівель.

3.2. Удосконалення організації каналів постачання соломки хлібної на ТОВ «ЛІДЕР-АБВ»

Обґрунтування напрямів удосконалення процесу формування каналів постачання підприємства підприємством ТОВ «ЛІДЕР-АБВ» має на меті визначення перспектив підвищення виконання плану поставок та їх ритмічності, а також відповідне розширення обсягів реалізації соломки хлібної. В такому разі значним є врахування усіх наявних позитивних факторів розширення обсягів постачання та можливих загроз. З метою обґрунтування шляхів підвищення ефективності організації каналів постачання соломки хлібної на ТОВ «ЛІДЕР-АБВ» варто здійснити удосконалення роботи з постачальниками товарів.

За результатами дослідження, які було отримано у попередньому питанні, можна зробити висновок про необхідність розвитку таких напрямків діяльності, які дозволять підвищити оперативність та гнучкість процесів організації та планування поставок (рис. 3.5).

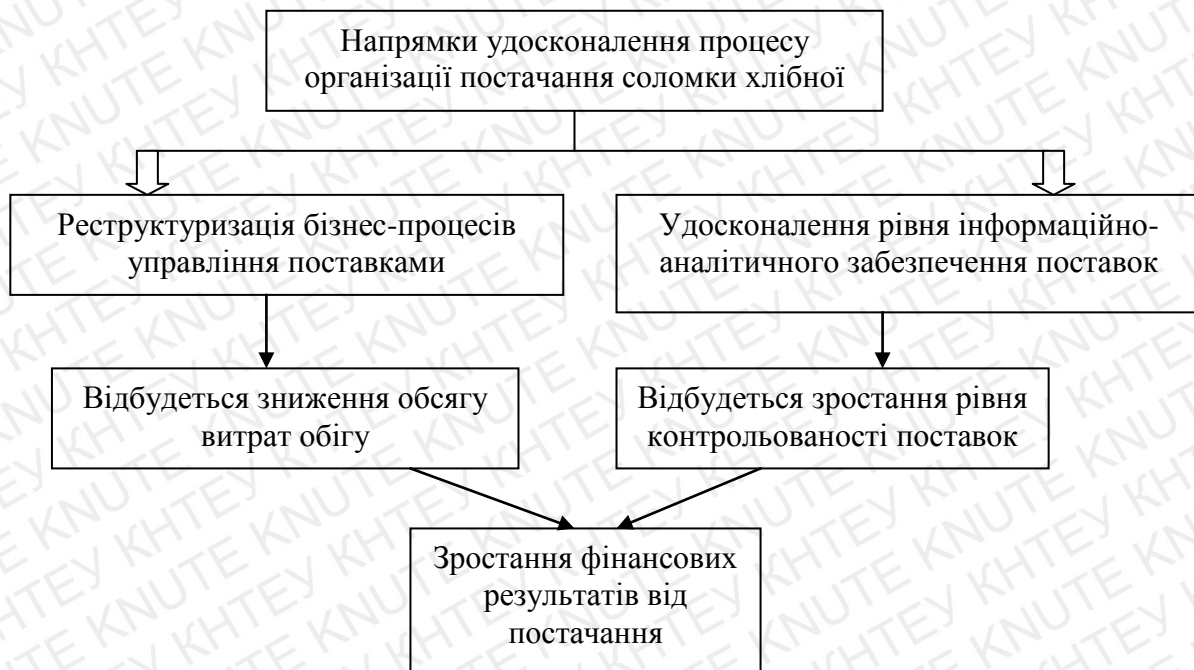


Рис. 3.5. Напрямки удосконалення процесу організації постачання соломки хлібної на ТОВ «ЛІДЕР-АБВ»

Варто охарактеризувати наведені напрямки більш докладно.

Для підприємства ТОВ «ЛІДЕР-АБВ» спостерігаються певні труднощі в організації безперебійного постачання. На сьогодні дана функція повністю закріплена за комерційним директором підприємства. Однак, на наш погляд, комерційний директор як керівна ланка не може здійснювати повноцінне регулювання усіх основних бізнес-процесів, які стосуються комунікацій із усіма постачальниками, досліджувати кон'юнктуру по окремих групах товарів, у т.ч. і по соломці хлібній. Тому пропозицією у плані вдосконалення організації бізнес-процесів в постачання на ТОВ «ЛІДЕР-АБВ» є реструктуризація системи управління поставками. Основні етапи реалізації наведеної пропозиції наведено на рис. 3.6.

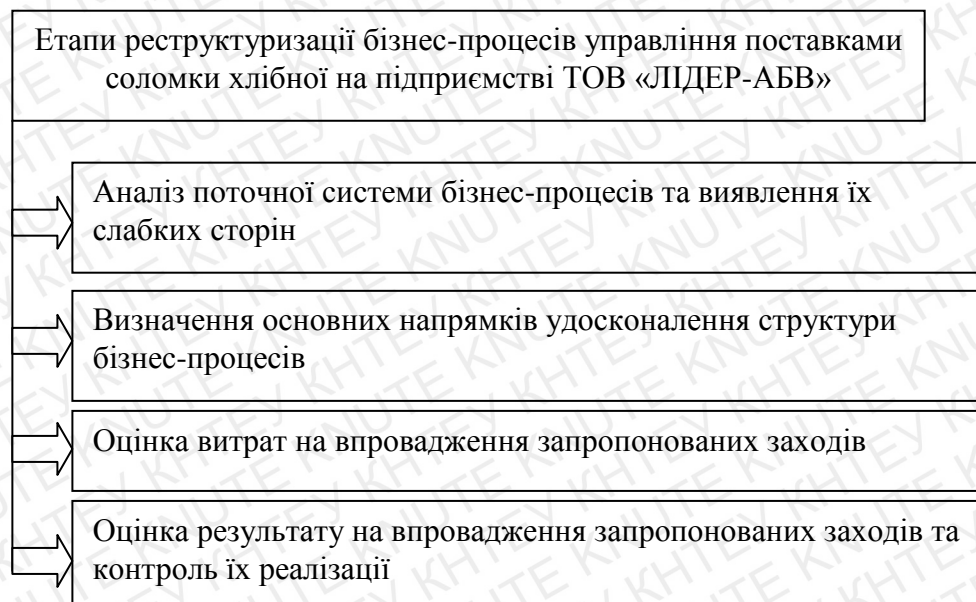


Рис. 3.6. Етапи реструктуризації бізнес-процесів управління управління поставками соломки хлібної на підприємстві ТОВ «ЛІДЕР-АБВ»

Для реструктуризації бізнес-процесів пропонується здійснити зміну схему організації процесів в управління поставками. Відповідальність та повноту прав щодо регулювання пооставок у розрізі окремих товарних груп пропонується закріпити за категорійними менеджерами, які будуть повністю відповідати за процеси комунікацій з постачальниками, налагодження схем закупівлі та внутрішньоскладського переміщення, ведення комерційних угод

від їх оформлення до виконання. Комерційний директор буде нести відповідальність за узгодження цінової політики з новими постачальниками та зміну комерційних умов в межах діючих угод. Характеристику пропонованої зміни у структурі бізнес-процесів організації управління постачанням наведено у табл. 3.8.

Таблиця 3.8

Характеристика пропонованої зміни у структурі бізнес-процесів організації управління постачанням на підприємстві ТОВ «ЛІДЕР-АБВ»

ДО реструктуризації бізнес-процесів організації та планування поставок		Пропоновані зміни	ПІСЛЯ реструктуризації бізнес-процесів організації та планування поставок	
Посада	Функції		Посада	Функції
Комерційний директор	Узгодження цін	Функція залишається	Комерційний директор	Узгодження цін
	Узгодження графіків поставок	Функція переходить до категорійного менеджера		-
	Узгодження асортименту			-
	Контроль процесу постачання	Функція залишається		Контроль процесу постачання
	-	Вводиться функція контролю економічної ефективності поставок		Контроль економічної ефективності поставок
Менеджери	Комунікації з менеджерами постачальників	Функція залишається. Вводиться нова назва посади – менеджер-координатор	Менеджер координатор	Комунікації з мідл-менеджментом постачальників
	Ведення ділової переписки			Ведення ділової переписки
	Приймання товарів на склад	Функція переходить до категорійного менеджера	Категорійний менеджер	Приймання товарів на склад
	Контроль приймання			Контроль приймання та товароруху в середині підприємства

Зміст запропонованих змін полягає у тому, що поточна посада менеджерів має бути змінена посадою менеджера-координатора. Частина управлінських функцій менеджерів мають перейти до категорійних менеджерів. Частину управлінських функцій в плані контролю логістики та комунікацій з постачальниками пропонується передати від комерційного директора до категорійних менеджерів.

Для комерційного директора пропонується включення в перелік його обов'язків нової функції контролю економічної ефективності поставок. Це має значно посилити результативність процесу поставок і тим самим підвищити загальні результати здійснення господарської діяльності ТОВ «ЛІДЕР-АБВ».

Реорганізація процесу управління постачанням на підприємстві ТОВ «ЛІДЕР-АБВ» буде здійснюватися за принципом категорійного менеджменту, механізм якого наведено на рис. 3.7.



Рис. 3.7. Механізм реорганізації управління каналами поставок на ТОВ «ЛІДЕР-АБВ» за принципами категорійного менеджменту

Підхід категорійного менеджменту, на думку керівництва ТОВ «ЛІДЕР-АБВ», значно покращить рівень організації операцій з планування поставок та їх фактичної реалізації, оскільки здійснить активізацію системи закупівель і стимулювання постачальників до виконання контрактних умов окремими категорійними менеджерами. Наведена система також буде сприяти розвитку мотивації категорійних менеджерів.

Реалізація запропонованих заходів передбачає отримання позитивного ефекту у процесі здійснення господарської діяльності. Ці результати полягатимуть у зростанні обсягів як поставок, так і товарообороту, що в цілому дасть можливість підвищити його абсолютний ефект та ефективність.

На думку комерційного директора підприємства, впровадження підходу категорійного менеджменту у процесі організації та планування поставок дасть можливість розширити обсяги товарообороту на 5% у 2020 році, та дозволить скоротити обсяг витрат обігу на 10%. Визначення можливого ефекту від запропонованих заходів проілюстровано у табл. 3.9.

Таблиця 3.9

**Оцінка прогнозних обсягів зростання прибутку ТОВ «ЛІДЕР-АБВ»
внаслідок удосконалення управління каналами постачання соломки
хлібної у 2020 році**

Показники	ФАКТ			Розрахункові оказники для прогнозування			Прогноз на 2019 рік	Прогноз на 2020 рік	
	2016	2017	2018	Темп росту, середньорічний	Рівень у товарообороті	Коефіцієнт зміни показника у 2020 р. в результаті заходів		Без урахування заходів	З урахуванням заходів
1	2	3	4	5	6	7	8	9	
Дохід від реалізації соломки хлібної (товарооборот), тис. грн.	14489	16469	18783	1,139	-	5%	21386	24350	29110
Податок на додану вартість, тис. грн..	2415	2745	3131	-	-	-	3564	4058	4852

Собівартість реалізації (товарооборот у цінах закупівлі), тис. грн.	6942	7891	9005	-	0,479	-	10253	11674	13956
Валовий прибуток, тис. грн.	5132	5833	6647	-	-	-	7569	8618	10302
Загальні операційні витрати, тис. грн.	2422	2186	2700	-	0,144	-10%	3074	3500	3766
Прибуток до оподаткування, тис. грн.	2710	3646	3948	-	-	-	4495	5117	6536
Податок на прибуток, тис. грн.	488	656	711	-	-	-	809	921	1177
Чистий прибуток, тис. грн.	2222	2990	3237	-	-	-	3686	4196	5360
Економічний ефект (приріст чистого прибутку від впровадження заходів), тис. грн.	-	-	-	-	-	-	-	-	1164

Отже, як бачимо, за результатами проведених розрахунків прогнозний обсяг чистого прибутку від реалізації соломки хлібної без урахування заходів може скласти у 2020 році 4196 тис. грн (рис. 3.8).

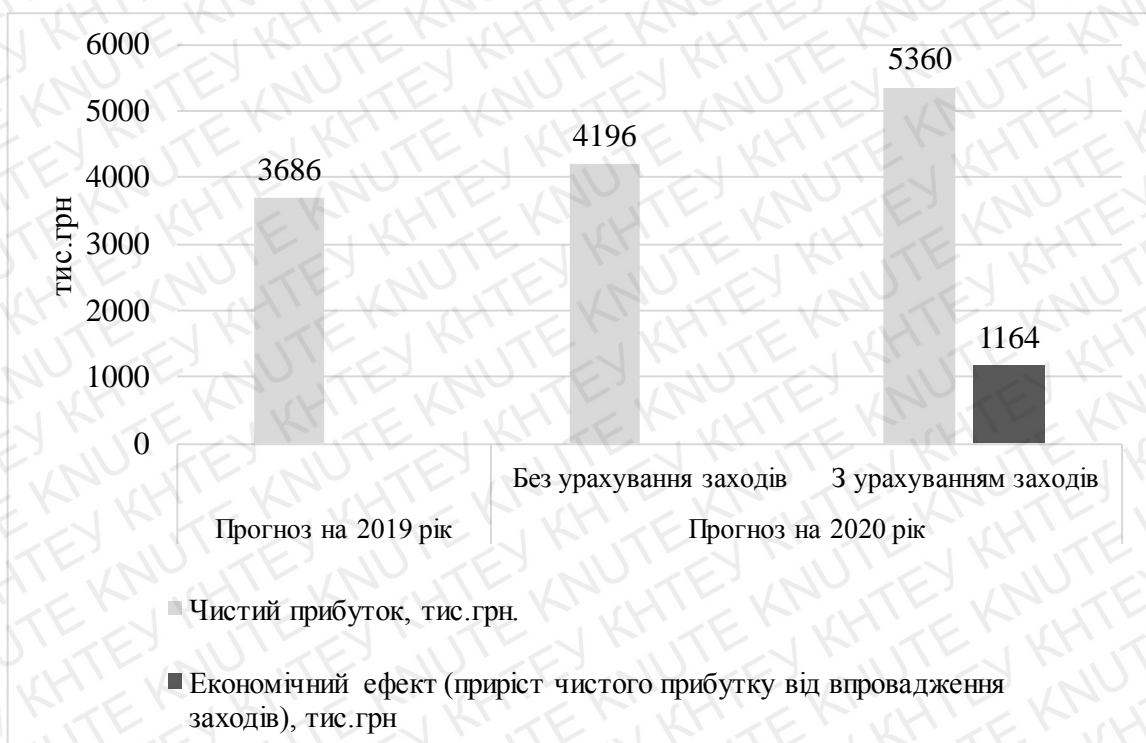


Рис. 3.8. Результати прогнозування економічного ефекту від удосконалення організації каналів постачання соломки хлібної на ТОВ «ЛІДЕР-АБВ» у 2020 році, тис. грн.

З урахуванням заходів щодо удосконалення організації каналів постачання соломки хлібної на ТОВ «ЛІДЕР-АБВ» чистий прибуток підприємства складе 5360 тис. грн., а економічний ефект (тобто приріст прогнозного прибутку від заходів) становитиме 1164 тис. грн.

Таким чином, на основі наведеного підходу було визначено, що можливість удосконалення роботи з постачальниками може бути реалізована за рахунок впровадження реструктуризації бізнес-процесів та впровадження принципів категорійного менеджменту в управління поставками. Підхід категорійного менеджменту, на нашу думку, значно покращить рівень організації операцій з планування поставок та їх фактичної реалізації, оскільки здійснить активізацію системи закупівель і стимулювання постачальників до виконання контрактних умов окремими категорійними менеджерами. Наведена система також буде сприяти розвитку мотивації категорійних менеджерів. Впровадження підходу категорійного менеджменту у процеси організації та планування поставок дасть можливість розширити обсяги товарообrotу на 5% у 2020 році, та дозволить скоротити обсяг витрат обігу на 10%. З урахуванням заходів щодо удосконалення організації каналів постачання соломки хлібної на ТОВ «ЛІДЕР-АБВ» чистий прибуток підприємства складе 5360 тис. грн., а економічний ефект (тобто приріст прогнозного прибутку від заходів) становитиме 1164 тис. грн.

ВИСНОВКИ ТА ПРОПОЗИЦІЇ

1. Ринок хлібобулочних виробів в Україні має потенційну ємність і є перспективним в майбутньому. У 2018 році обсяги виробництва хлібобулочної продукції скоротилися у порівнянні з 2017-м роком на 11,5%, однак виробництво сухарів і сушок зросло на 43,9% і склало у 2018 році 70943 тони. Насамперед це зумовлено зростанням обсягів експорту цієї продукції на зарубіжні ринки. Дослідженням ринку хлібобулочних виробів виявлено, що провідні позиції у виробництві за підсумками 2018 р. належать таким підприємствам, як ПАТ «Київхліб» та «Група Lauffer». У 2018 році флагманом вітчизняного ринку можна виділити компанію ПАТ «Київхліб», на яку припадало 13% від сумарного обсягу виготовлення хлібобулочної продукції. У розрізі регіонів України найбільше хлібобулочних виробів вироблялося у 2018 році в Дніпропетровській (171,1 тис. т), Київській (95,2 тис. т), Харківській (94,8 тис. т), Запорізькій (65 тис. т) областях.

2. Основними чинниками формування споживних властивостей соломки хлібної є: сировина, технологія виготовлення, транспортування та зберігання, умови упакування. Основною сировиною для виготовлення соломки хлібної є борошно, сіль, вода, дріжджі.

3. Позичювання соломки хлібної ґрунтується на оцінці споживних переваг продукту, можливості розширення кола потенційних споживачів, фактору інтенсивності споживання, виділення його сильних сторін по відношенню до аналогічних продуктів. Основними критеріями позиціонування соломки хлібної є такі: тривалий термін зберігання хлібної соломки; органолептичні властивості – хрусткість, насичений смак; нижча собівартість порівняно з виготовленням снекових виробів (в даному випадку соломка хлібна порівнюється зі снеками).

4. Товарознавчу оцінку якості соломки хлібної здійснювали шляхом аналізу маркування, дослідження органолептичних і фізико-хімічних показників. Аналізом маркування встановлено відповідність усіх зразків

соломки хлібної вимогам Закону України «Про інформацію для споживачів щодо харчових продуктів». За результатами органолептичної оцінки встановлено, що зразки ТМ «Розумний вибір» та ТМ «HRUSTIK» не відповідали вимогам ДСТУ –П 4586:2006 за рахунок не відповідності форми та вмісту лому. Масова частка вологи у дослідних зразках соломки хлібної не перевищувала норму, а саме не більше 11%, а кислотність знаходилась в межах 3,1 – 3,8 град.

5. Комплексною оцінкою якості соломки хлібної встановлено, що найбільш високим рівнем якості характеризувався зразок ТМ «Київхліб», що зумовлено її привабливим зовнішнім виглядом, однорідним кольором, відсутністю підгоріlostей, лому та крихт. Найнижчий показник якості відмічено для соломки ТМ «HRUSTIK» через форму паличок, деформація яких склала більше 3%, незначну підгорілість та наявність лому менше 20мм.

6. Розглянуто особливості організації закупівлі та постачання соломки хлібної на підприємство ТОВ «ЛІДЕР-АБВ». Функціями закупівлі на підприємстві займається комерційний відділ, а функцію постачання виконує відділ логістики. ТОВ «ЛІДЕР-АБВ» передбачає організацію системи визначення планової потреби у формуванні запасів та організацію складського господарства, в тому числі доставку, розвантаження, приймання вантажів, тощо Протягом 2016-2018 років спостерігалось перевиконання плану постачання соломки хлібної. Для усіх товарних груп загальний коефіцієнт рівномірності поставок становить 74%, та є меншим від 85%. Це означає, що товари на підприємство у 2018 році надходили нерівномірно.

7. Основними шляхами удосконалення організації каналів постачання на ТОВ «ЛІДЕР-АБВ» є перегляд графіків постачання, а також виявлення причин неритмічності постачання. Ймовірно, що це може бути пов'язано з некоретністю планування закупівель. На основі наведеного підходу було визначено, що можливість удосконалення роботи з постачальниками може бути реалізована за рахунок впровадження реструктуризації бізнес-процесів та впровадження принципів категорійного менеджменту в управління поставками.

На нашу думку, впровадження підходу категорійного менеджменту у процеси організації та планування поставок дасть можливість розширити обсяги товарообrotу на 5% у 2020 році, та дозволить скоротити обсяг витрат обігу на 10%. З урахуванням заходів щодо удосконалення організації каналів постачання соломки хлібної на ТОВ «ЛІДЕР-АБВ» чистий прибуток підприємства складе 5360 тис. грн., а економічний ефект (тобто приріст прогнозного прибутку від заходів) становитиме 1164 тис. грн.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Обсяги виробництва хлібобулочних виробів / Дані державної служби статистики України [Електронний ресурс] - Режим доступу: www.ukrstat.gov.ua
2. Огляд ринку хлібобулочних і борошняних кондитерських виробів в Україні / Сайт консалтингової фірми Pro Consulting - [Електронний ресурс] - Режим доступу: www.pro-consulting.ua
3. Ринок хлібобулочних виробів в Україні стрімко змінюється / LanLord - [Електронний ресурс] - Режим доступу: www.landlord.ua
4. Хліба вдосталь, але ціни кусаються: аналіз ринку хлібобулочних виробів в Україні / Сайт консалтингової фірми Pro Consulting - [Електронний ресурс] - Режим доступу: www.pro-consulting.ua
5. Шубіна Л. Ю, та ін. Особливості розвитку сучасного ринку кондитерських виробів / Л. Ю. Шубіна, В. О. Назарько, А. А. Лелюх / The practical significance of modern scientific research. - 2018. - №1. [Електронний ресурс] - Режим доступу: www.sworld.com.ua
6. Завертаний Д. В. Сучасний стан та перспективи розвитку хлібопекарської галузі України. Ринкова економіка: сучасна теорія і практика управління. – 2016. – № 2. – С. 194–203
7. Пашнюк Л.О. Харчова промисловість України: стан, тенденції та перспективи розвитку / Л.О. Пашнюк // Економіка та управління підприємствами. - 2016. – №9. - С. 60-63.
8. Жайворонок Л.В. Структурні особливості виробництва та ринку хлібобулочних виробів в Україні / Л.В. Жайворонок // Економічна наука. -2018. - №5. – С. 84-86
9. Дані з експорту та імпорту товарів / Показники зовнішньої торгівлі за УКТЗЕД. [Електронний ресурс] - Режим доступу: www.sfs.gov.ua

10. Бергер В. В. Дослідження ринку хлібопекарної та кондитерської галузей України // Вісник соціально-економічних досліджень. - 2018. – № 1 (62). – С. 64–70.
11. Як зростав у ціні продуктивний кошик українця / Суспільство: аналітичний портал [Електронний ресурс] - Режим доступу: www.slovoidilo.ua
12. Навольська Н.В. Дослідження ринку хліба і хлібобулочних виробів в Україні/Н.В.Навольська // Глобальні та національні проблеми економіки. – 2017. – №11. – 438-441
13. Показники розвитку світового ринку борошняних кондитерських в / Mordor Intelligence [Електронний ресурс] – Режим доступу www.ukrainian-food.ua
14. ДСТУ 4586:2006 Вироби хлібобулочні соломка. Загальні технічні умови. [Чинний з 2006р]. Вид. офіц. Київ. - Держспоживстандарт України, 2006. С.12
15. Гніцевич, В. А. Технологія кондитерських виробів: навч. посіб. / В. А. Гніцевич, Г. Ф. Коршунова, Н. А. Федотова. – Міністерство освіти і науки України, Донецький національний університет економіки і торгівлі імені Михайла Туган-Барановського, Кафедра технології в ресторанному господарстві. - Донецьк: ДонНУЕТ, 2013. – 312 с.
16. ДСТУ 46.004-99 Борошно пшеничне. Технічні умови. – К.: Київський інститут хлібопродуктів, 1999. – 18с.
17. Дробот В.І., та ін. Технологія галузі хлібопекарське виробництво: навч. посібник / В.І. Дробот, Т.О. Степаненко. – К.: НУХТ, 2012. – 467 с.
18. ДСТУ 4623-2006. Цукор білий. Технічні умови. – К.: Держспоживстандарт, 2006. – 17 с.
19. ДСТУ 4455:2005. Жири тваринні і рослинні та олії. – Держспоживстандарт, 2005. – 15 с.
20. Близнюк С. В. Конкурентний потенціал підприємництва як категорія сучасних економічних досліджень / С. В. Близнюк, А. В. Остапенко // Інвестиції: практика та досвід. -2011. - №7. - С. 41-42.

21. Голодюк Г.І. Розрахунок конкурентоспроможності продукції, що реалізує ПАТ „Луцькхолдінг” / Г.І. Голодюк // Товарознавчий вісник. – 2014. – №7. – С. 166-170
22. ДСТУ 7044:2009 «Вироби хлібобулочні правила приймання, методи відбирання проб, методи визначання органолептичних показників і маси виробів» [Електронний ресурс] - Режим доступу: www.dnaop.com
23. ГОСТ 5670 – 96. Хлебобулочные изделия. Методы определения кислотности [Електронний ресурс] - Режим доступу: www.docs.cntd.ru
24. ГОСТ 21094-75 «Хлеб и хлебобулочные изделия. Метод определения влажности» [Електронний ресурс] - Режим доступу : www.docs.cntd.ru
25. ДСТУ 4518-2008 «Продукти харчові. Маркування для споживачів. Загальні правила» [Електронний ресурс] - Режим доступу: www.dbn.co.ua
26. Труш Ю. Особливості ринку хлібобулочних виробів в Україні / Ю. Труш // Наукові здобутки молоді – вирішенню проблем харчування людства у XXI столітті: програма і матеріали 80 міжнародної наукової конференції молодих учених, аспірантів і студентів, 10–11 квітня 2014 р. – К. : НУХТ, 2014. – Ч. 3. – С. 151-152.
27. Богацька Н.М. Удосконалення системи управління товарними запасами в діяльності вітчизняного підприємства / Н.М. Богацька // Науковий Вісник Херсонського державного університету. 2016. - №1. - [Електронний ресурс] - Режим доступу: www.ej.kherson.ua
28. Высочин И.В. Управление товарооборотом в системе экономического управления предприятием розничной торговли / И.В. Высочин // Экономика и предпринимательство. – 2016. – № 3 (32). – С. 258-264
29. Державний класифікатор продукції та послуг ДК 016-2010 [Електронний ресурс] - Режим доступу: www.dkpp.rv.ua/
30. ДСТУ 4187:2003. Вироби кондитерські пряникові. – К.: Держспоживстандарт України. [Електронний ресурс] - Режим доступу: www.dnaop.com

31. Дудар Л. І. Система управління якістю-основа для підвищення конкурентоспроможності аграрної продукції / Л. І. Дудар // Наукові записки: зб. наук. праць каф. екон. аналізу. - 2012. - № 13. - С. 48-53.
32. Капрельянц Л.В. Ферменты в пищевых технологиях: вчера, сегодня, завтра /Л. В. Капрельянц // Пищевые ингредиенты: сырье и добавки: научно-теоретический и производственный журнал. - 2012. - №2. - С. 48-51.
33. Ковальчук О.Є. Особливості ефективного управління товарними запасами торговельного підприємства / О.Є. Ковальчук, Р.В. Колесник [Електронний ресурс] - Режим доступу: www.rusnauka.com
34. Махмудов Х. З. Шляхи забезпечення ефективності систем управління якістю на ринку продовольства / Х. З. Махмудов // АгроСвіт. - 2013. - № 5. - С. 30-32.
35. Мороз О. В. Організаційно-економічні фактори управління якістю на підприємствах: навч. посіб. / О.В. Мороз, Л.М. Ткачук. - Вінниця: Універсам, 2011. - 137 с.
36. Постанова (ЄС) № 178/2002 «Про встановлення загальних принципів та вимог законодавства щодо харчових продуктів, створення Європейського органу з безпеки харчових продуктів та встановлення відповідних процедур у цій галузі» [Електронний ресурс] - Режим доступу: www.fsvps.ru
37. Про захист прав споживачів: Закон від 12.05.1991 № 1023-ХІІ [Електронний ресурс] - Режим доступу: www.zakon4.rada.gov.ua
38. 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 [Електронний ресурс] - Режим доступу: www.zakon4.rada.gov.ua
39. Про інформацію для споживачів щодо харчових продуктів: Закон України; Перелік, Вимоги від 06.12.2018 № 2639-VIII [Електронний ресурс] - Режим доступу: www.zakon.rada.gov.ua

40. Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів: Закон № 771/97-ВР, редакція від 04.04.2019 [Електронний ресурс] – www.zakon4.rada.gov.ua

41. Про якість та безпеку харчових продуктів та продовольчої сировини: Закон від 06.09.2005 № 2809-IV [Електронний ресурс] - Режим доступу: www.zakon2.rada.gov.ua

42. Рибалка О.І. У цивілізованому світі добре розуміють харчову цінність натуральних продуктів здорового харчування [/ О.І. Рибалка // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2014. – №3. – С. 7-16.

43. СанПиН 42-123-4117-86 Умовия, строки хранения особо скоропортящихся продуктов умови [Електронний ресурс] - Режим доступу: www.document.ua

44. Теорія статистики: навчальний посібник / Вашків П.Г., Пастер П.І., Сторожук., Ткач Є.І.- [2-ге вид., стереотип.]- К.: Либідь, 2014.- 320с.

45. Черепов В. Вибір постачальників товарів торговельним підприємством – Товари і ринки №1 2012 – с. 23-29

46. Шрайбфедер Дж. Эффективное управление запасами; пер с англ. – 2-е изд., М., Альпина Бизнес Букс 2006 – 304 с.

47. Статистична інформація про виробництво основних видів промислової продукції [Електронний ресурс] // Офіційний сайт Державної служби статистики України. — Режим доступу: <http://www.ukrstat.gov.ua>

48. Сердюк Т.М. Система показників ефективності маркетингового управління товарними потоками – Вісник ХНУ 2011 №6 т.4. – с. 182-186.

49. Балабаниць А. Управління відносинами з постачальниками на основі концепції маркетингу взаємодії // Вісник Тернопільського національного екон.університету, 2018, вип. 1. С. 87-92.

50. Лиса С. Методичні підходи до оцінювання логістичних ланцюгів торговельних мереж – Вісник КНТЕУ 4, 2010 – с. 56-63

**Асортимент та якість соломки хлібної, що реалізується на ринку
України**

ПАЛЯНИЧКО А.С., 6 курс ФТМ КНТЕУ

Спеціальність «Підприємництво, торгівля, біржова діяльність»

У статті проаналізовано асортимент соломки хлібної представленої на ринку України, наведено результати аналізу маркування обраних зразків соломки хлібної, дослідження органолептичних та фізико-хімічних показників якості.

The article analyzes the assortment of straws of bread presented in the market of Ukraine, presents results of the analysis of the marking of selected straw samples, of bread, organoleptic and physico-chemical indicators of quality.

Ритм життя сучасних людей стрімко зростає, що обумовлює збільшення популярності на хлібобулочні вироби. Їх харчова цінність має велике значення в харчуванні людини, адже хлібобулочні вироби забезпечують більше 50% добової потреби людини в енергії і близько 75% потреби у рослинному білку. Частка виробництва хлібобулочних виробів з усієї хлібопекарської галузі складає близько 13,5%, з них 2,5% припадає на вироби із зниженою вологістю[1]. Великою популярністю серед споживачів користується соломка хлібна, так як її зручно використовувати в якості перекусу між основними прийомами їжі, під час подорожі, тощо. Проте, значна кількість виробників даної продукції використовують неякісну сировину, смакові добавки, ароматизатори. Тому, оцінка якості соломки хлібної є актуальним завданням.

Об'єкт дослідження – соломка хлібна, що реалізується на ринку України.

Предмет дослідження – асортимент та якість соломки хлібної.

Метою роботи є характеристика асортименту та оцінка якості соломки хлібної.

Для досягнення поставленої мети передбачено вирішення наступних завдань:

- характеристика асортименту соломки хлібної що реалізується на ринку України;
- аналіз пакування та маркування соломки хлібної;
- дослідження органолептичних та фізико-хімічних показників якості соломки хлібної.

Хлібобулочні вироби характеризуються високими споживними властивостями, які визначаються їх хімічним складом, засвоюваністю поживних речовин, енергетичною цінністю, біологічними і органолептичними показниками. У цілому, хлібобулочні вироби забезпечують потреби людини в основних поживних речовинах у таких обсягах: у вуглеводах на 40-45%, (в тому числі в цукрі на 15%) і харчових волокнах – на 50-60%; білках – на 30-35%, у тому числі в білках рослинного походження на 80-82%; жирах – на 8-12%.

Соломка – хлібобулочні вироби зниженої вологості з борошна пшеничного (або з суміші пшеничного з іншими видами борошна), цукру, жиру та іншої сировини, які мають крихку структуру і вигляд довгих тонких паличок [2]. Для її виготовлення використовують пшеничне борошно вищого і 1-го сортів з високим вмістом клейковини – не менше 32-35 %. Тісто готують безопарним способом, з посиленою механічною обробкою. Після нетривалого бродіння його, як макаронні вироби, продавлюють крізь матрицю формувальної машини і короткостроково ошпарюють, занурюючи на 26-28с в 1%-ний розчин двовуглекислої соди. Солону соломку перед випіканням посипають сіллю, а Київську – маком. Товщина готової соломки 0,8 см, довжина – 10-28 см[2].

Випікають соломку при температурі 220-230°C протягом 9-10 хв. Після цього її розрізають і складають на лотки для вистигання. Консистенція соломки повинна бути крихкою, легко розламуватися. З пшеничного борошна вищого

сорту виготовляють соломку Київську, з 1-го – Ванільну, Солодку і Солону. До рецептури соломки крім борошна входять

Продовження Додатку А

сіль, цукор, маргарин, олія соняшникова, мак, ванілін. Поверхня хлібної соломки гладенька або злегка шорстка.

До нових видів хлібної соломки належать Ароматна і Фруктова. До їх рецептури входить цукор і маргарин. Крім цих компонентів у соломку Ароматну додають есенцію, у Фруктову - повидло.

Ринок хліба та хлібобулочних виробів є однією із найважливіших сфер економіки, що має великий потенціал та забезпечує населення основними продуктами харчування. Сьогодні хлібопекарська галузь України за допомогою своїх виробничих потужностей, механізації технологічних процесів та розширення асортименту здатна забезпечити населення різноманітними видами хлібобулочних виробів за прийнятною ціною. Ринок хліба та хлібобулочних виробів України на 99% представлений продукцією вітчизняного виробництва. Це пояснюється тим, що хліб і хлібобулочні вироби мають короткий термін зберігання та повинні бути реалізовані протягом короткого проміжку часу [1]. Серед виробників соломки хлібної, можна виділити «Київхліб» (Хлібокомбінати № 10, 11– м.Київ), «Одеський Коровай» (Одеська обл.), «Вінницяхліб», ПАТ«Концерн «Хлібпром» (Вінницька обл.), «Черкасихліб» (Черкаська обл.), «Хліб» (Дніпропетровська обл.) та завод «Салтівський» (Харківська обл.) [3].

Найбільшим виробником соломки серед представлених є ПАТ «КИЇВХЛІБ», який налічує понад 8 видів соломки хлібної, серед яких «Здобна» з ваніліном, «Солодка» з додаванням цукру, «Солона» з сіллю, «Київська» з маком. Окрім соломки хлібної підприємство налічує понад 500 видів хліба та хлібобулочних виробів та є найбільшим виробником в Україні [4].

Виробник ПП «ГРАНДЕМ», що виробляє продукцію таких товарних марок як, ТМ «HRUSTIK», ТМ «SERGINI», спеціалізується на виробництві

хлібобулочних виробів та макаронних виробів. Асортимент соломки, які виготовляє дане підприємство налічує близько 5 видів соломки хлібної.

Продовження Додатку А

За результати аналізу ринку було підтверджено значну кількість виробників, проте за проведенням дослідженням нами було обрано серед виробників 5 зразків соломки солодкої :

- зразок 1 – соломка ТМ «Київхліб» – ПАТ «КИЇВХЛІБ» Україна, м. Київ, вул. Межигірська 83;
- зразок 2 – соломка ТМ «Повна чаша» – ТОВ «Черкасихліб ЛТД», Україна, м. Черкаси, вул. Надпільна 248;
- зразок 3 – соломка ТМ «PROMO MARKA» – ТОВ «Хліб-Трейд», Україна, м. Львів, вул.Львівська бічна 4;
- зразок 4 – соломка ТМ «Розумний вибір» – ТОВ «АЛДЕЯ», Україна, м. Київ, вул..Варцлава Гавела 23;
- зразок 5 – соломка ТМ «HRUSTIK» – ПП «Грандем», Україна, м.Чернівці, вул. Руська 255А .

Під час вирішення другого поставленого завдання, нами було проведено аналіз пакування та маркування відібраних зразків на відповідність вимогам наказу про Технічний регламент щодо правил маркування харчових продуктів та ДСТУ П 4586-2006 «Вироби хлібобулочні соломка. Загальні технічні умови».

Дослідженнями було встановлено, що усі п'ять зразків було упаковано в поліетиленові пакети зі спаяними краями, які були герметично запакованими. Дані вироби з є хрусткими і герметична упаковка дозволяє соломці хлібній залишатися хрусткою протягом усього терміну зберігання, що відповідає вимогам ДСТУ –П 4586-2006 «Вироби хлібобулочні соломка. Загальні технічні умови».

Було проаналізовано маркування соломки хлібної, згідно з вимогами Технічного регламенту щодо правил маркування харчових продуктів. За результатами аналізу встановлено, що на всі зразки нанесено обов'язкову

інформацію, а саме найменування продукту «соломка солодка», склад з виділенням жирним шрифтом окремих класів інгредієнтів, вагу соломки в грамах, термін придатності на всіх зразках однаковий і складає 90 діб, також однаковим є умови зберігання. Також було нанесено інформацію про виробника, поживну цінність, номер

Продовження Додатку А

партії, знак «БЕЗ ГМО», найменування та місцезнаходження і номер телефону виробника, товарний знак. Вся інформація була нанесена розбірливим шрифтом та українською мовою. Отже, можна зробити висновок, що всі п'ять зразків відповідають вимогам Технічного регламенту щодо правил маркування харчових продуктів та ДСТУ П 4586-2006 «Вироби хлібобулочні соломка. Загальні технічні умови».

Наступним етапом експериментальних досліджень була оцінка якості соломки хлібної за органолептичними та фізико-хімічними показниками якості на відповідність вимогам ДСТУ –П 4586-2006 «Вироби хлібобулочні соломка. Загальні технічні умови».

Дослідження було проведено в лабораторіях кафедри товарознавства, управління безпечністю та якістю Київського національного торговельно-економічного університету.

Органолептичну оцінку соломки хлібної здійснювали за такими показниками як форма, розмір, стан поверхні, смак і запах, крихкість, внутрішній стан. Результати наведено у табл. 1.

Таблиця 1

Характеристика органолептичних показників соломки хлібної, що реалізується на ринку України

Назва Показника	Зразок 1 ТМ «Київхліб»	Зразок 2 ТМ «Повна чаша»	Зразок 3 ТМ «PROMO MARKA»	Зразок 4 ТМ «Розумний вибір»	Зразок 5 ТМ «HRUSTIK»

Форма	Палички округлої форми, з невеликою пласкістю на стороні	Палички округлої форми, з невеликою кількістю злегка зігнутих паличок	Палички округлої форми	Палички округлої форми з невеликою кількістю подвійних паличок, саме 3%	Палички округлої форми з значною кількістю подвійних паличок, а саме 15%
-------	--	---	------------------------	---	--

Продовження Додатку А
Продовження табл.1

Розмір	Товщина соломки близько 5,57 мм, довжина	Товщина соломки 5,57 мм, довжина 15мм	Товщина соломки 5,35мм, довжина 15мм	Товщина соломки 5,1 мм, довжина 16 мм	Товщина соломки 5,6 мм, довжина 17 мм
Поверхня	Гладка	Гладка, злегка шорсткувата	Шорсткувата	Гладка	Гладка, злегка шорсткувата
Колір	Золотистий, без підгорілостей, з блиском	Жовтий, без підгорілостей	Світло-коричневий	Світло-жовтий, з блиском	Коричневий, без підгорілостей
Смак і запах	Смак притаманний соломці, без сторонніх присмаків та запахів				
Крихкість	Крихка, легко розламується				
Внутрішній стан	Добре пропечена, без слідів недомісу				

За результатами органолептичної оцінки, було встановлено що усі палички були округлої форми, проте, у зразка ТМ «HRUSTIK» та ТМ «Розумний вибір» виявлено вміст подвійних в кількості 3% та 15% відповідно. В упаковці ТМ «Повна чаша», невеликий вміст злегка зігнутих паличок, а у ТМ «Київхліб» вміст паличок з односторонню плоскою стороною, у ТМ «HRUSTIK» на 9 % більша масова частина допустимих подвійних паличок, що свідчить про порушення технологічних процесів під час виробництва. Розмір усіх зразків не відрізнявся, товщина соломки становила в межах 5,1-5,6 мм, а довжина 15-17 мм. Поверхня виробів майже не відрізнялась та була

гладка, лише у зразка ТМ«PROMOMARKA» була шорсткувата. Колір зразків варіювався від жовтого до світло-коричневого. Смак та запах властивий, без сторонніх, що свідчить про відсутність штучних ароматизаторів. Таким чином, органолептичним дослідженням встановлено, що усі дослідні зразки соломки хлібної відповідають вимогам ДСТУ, окрім зразка ТМ «HRUSTIK» за рахунок підвищеного вмісту подвійних паличок.

Продовження Додатку А

Фізико-хімічні дослідження соломки хлібної здійснювали за такими показниками масова частка лому, крихти, вологість та кислотність. Результати наведено в табл. 2.

Таблиця 2

Результати дослідження фізико-хімічних показників якості соломки хлібної, що реалізується на ринку України

Назва показника	Вимоги згідно з ДСТУ	Зразок 1 ТМ «Київхліб»	Зразок 2 ТМ «Повна чаша»	Зразок 3 ТМ«PROMOMARKA»	Зразок 4 ТМ «Розумний вибір»	Зразок 5 ТМ «HRUSTIK»
Вологість, %, не більше	8	7,1	7,8	7,9	8	9,1
Кислотність, град., не більше ніж	4	3,9	3,6	3,5	3,9	5,2
Масова частка Лому, не більше	8	6	7	3	9	10
Крихти, не більш	3	0,2	2	1	3,6	5,1

Результатами досліджень фізико-хімічних показників, було виявлено, що усі зразки соломки хлібної відповідають вимогам та не перевищують показники вологості та кислотності. Проте, було відмічено, що соломка ТМ «HRUSTIK»

перевищує вимоги щодо вологості на 1,1%, а також показник кислотності на 1,2 град, що свідчить про порушення умов зберігання або ж рецептурного складу продукту. Масова частка лому була більшою за допустиму у зразках ТМ «Розумний вибір» та ТМ «HRUSTIK» на 1 та 2 % відповідно. Крім того у зразках ТМ «Розумний вибір» та ТМ «HRUSTIK» підвищений вміст крихти на 0,6% та на 2,1% відповідно, що свідчить про порушення умов транспортування та зберігання.

Продовження Додатку А

За результатами товарознавчої оцінки якості встановлено, що з усіх досліджуваних зразків соломки хлібної, лише зразки ТМ «Київхліб», «PROMO MARKA» та «Повна чаша» відповідають усім вимогам Технічного регламенту щодо правил маркування харчових продуктів та ДСТУ –П 4586-2006 «Вироби хлібобулочні соломка. Загальні технічні умови». Тоді як, ТМ «HRUSTIK» не відповідає вимогам нормативних документів за рахунок перевищеного вмісту подвійних паличок – на 9%, вологості на 1,1%, кислотності на 1,2 град, лому на 2%, а крихти на 2,1%. У соломці ТМ «Розумний вибір» виявлено підвищений вміст масової частки лому та крихти, на 1 та 0,6% відповідно, що свідчить про ненадійність пакування. Відповідно, згідно з результатів експериментальних досліджень рекомендовано виробникам соломки хлібної удосконалити рецептуру та технологію виготовлення, а також замінити пакування з поліетиленових пакетів на картону коробку, що дозволить мінімізувати вміст лому та крихт під час транспортування та зберігання.

Список використаних джерел

1. Завертаний Д.В. Сучасний стан та перспективи розвитку хлібопекарської галузі України. *Ринкова економіка: сучасна теорія і практика управління*. – 2015. – Т. 14. – Вип. 2. – С. 194–203
2. ДСТУ П 4586-2006 «Вироби хлібобулочні соломка. Загальні технічні умови»[чинний з 2006р]. Вид. офіц. Київ 2006, С.12
3. Жайворонок Л.В. Структурні особливості виробництва та ринку хлібобулочних виробів в Україні. *Економічна наука-2017*.с 84-86

4. Ассортимент продукції ТМ «КИЇВХЛІБ». [Інтернет ресурс] <https://kyivkhlb.ua/production/solomka/> [17.05.2019]
5. Про затвердження Технічного регламенту щодо маркування харчових продуктів:ЗУ від 11.02.2011. №487 [Інтернет ресурс] <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z0183-11>

Робота виконана під науковим керівництвом канд. техн. наук, доцента

ДОНЧЕВСЬКОЇ Р. С.

Шкала бальної оцінки органолептичних показників якості соломки хлібної

Органолептичні показники	1 бал	2 бали	3 бали	4 бали	5 балів
1	2	3	4	5	6
Форма	Палички мають форму, що не характерна даному виду виробів	Палички округлої форми, мають знану пласкість та вигнутість	Палички округлої форми, з невеликою пласкістю на стороні. Помітна незначна вигнутість	Палички округлої форми, з невеликою пласкістю на стороні	Палички мають округлу або іншу конфігурацію у перерізі.
Розмір	Помічені вироби з товщиною соломки менше за 8 мм, та довжиною, що не відповідає виду виробу.	Помічені вироби з товщиною соломки менше за 8 мм, довжина - відповідно виду виробу. Наявність лому довжиною менше 20 мм	Товщина соломки не більше ніж 8 мм, довжина - відповідно виду виробу. Наявність лому довжиною більше 20 мм	Товщина соломки не більше ніж 8 мм, довжина - відповідно виду виробу. Наявність лому довжиною менше 20 мм	Товщина соломки не більше ніж 8 мм, довжина - відповідно виду виробу. Без лому
Поверхня	Посічена, шорстка, значні вкраплення	Шорстка поверхня, наявні вкраплення	Глянсувата, шорсткувата, наявні вкраплення	Глянсувата, злегка шорсткувата	Глянсувата, гладка
Колір	Колір не відповідає виду виробу, наявні підгорілості	Наявні підгорілості	Від жовтого до світло-коричневого, без підгорілості, усі вироби мають різні відтінки	Від жовтого до світло-коричневого, без підгорілості, є вироби з різним відтінком	Від жовтого до світло-коричневого, без підгорілості

Смак і запах	Смак і запах не відповідає виду виробу	Властиві конкретному виду виробу, для більшості виробів присутній сторонній присмак та запах	Властиві конкретному виду виробу, у деяких виробів присутній незначний сторонній присмак та запах	Властиві конкретному виду виробу, у деяких виробів присутній незначний сторонній присмак	Властиві конкретному виду виробу, без стороннього присмаку і запаху
--------------	--	--	---	--	---

Продовження Додатку Б

продовження табл.

Крихкість	Усі вироби мають деформовану форму, покриті	Більшість виробів покриті	Крихка, легко розламується, наявні деформовані вироби (більше 3%)	Крихка, легко розламується, наявна невелика кількість деформованих виробів (не більше 3%)	Крихка, легко розламується
Внутрішній стан	Внутрішній стан виробів не відповідає виду виробів	Вироби погано пробечені, є напроміс	Добре пропечена, помітні слідки непромісу, є підгорілі всередині виробів	Добре пропечена, незначні ознаки непромісу	Добре пропечена, без ознак непромісу

ДОДАТОК В

**Результати балової оцінки органолептичних показників якості
солонки хлібної**

Показники	Зразок 1 ТМ «Київхліб»	Зразок 2 ТМ «Повна чаша»	Зразок 3 ТМ «ПРОМОМ АРКА»	Зразок 4 ТМ «Розумний вибір»	Зразок 5 ТМ «HRUSTIK»
Форма	5	5	5	3	4
Розмір	5	5	5	5	4
Поверхня	5	5	5	4	4
Колір	5	5	5	5	5
Смак і запах	5	5	5	5	5
Крихкість	5	5	5	5	5
Внутрішній стан	5	5	5	5	5
Разом	35	35	35	32	32

Оцінка ефективності комерційних угод щодо закупівлі товарів за критерієм досягнення цільової прибутковості товарообороту за 2018 р.

№	Показники	Алгоритм розрахунку	Постачальники				
			ПАТ «КИЇВ-ХЛІБ»	ТОВ «Черкаси-хліб ЛТД»	ТОВ «Хліб-Трейд»	ТОВ «АЛДЕЯ»	ПП «Грандем»
1	2	3	4	5	6	7	8
1	Ціна закупівлі (дано за умовою), грн/ кг	Цз, дано за умовою	41,0	46,0	42,0	38,0	49,0
1.1	у т.ч. податковий кредит, грн	ПК = Цз / 6	6,8	7,7	7,0	6,3	8,2
2	Ціна реалізації, грн/кг	Цр, дано за умовою	85,5	96,0	87,6	79,3	102,2
2.1	у т.ч. податкове зобов'язання, грн	Пз = Цр / 6	14,3	16,0	14,6	13,2	17,0
3	Кількість, кг	К, дано за умовою	34038,8	34598,3	50895,8	53059,7	38040,7
4	Транспортні витрати, грн	ТВ, дано за умовою	108924,1	138393,3	142508,2	217544,7	133142,5
5	Витрати, пов'язані з реалізацією товарів, грн	Вр = МВ+ВОП+ ВСЗ	56916,7	79447,9	96944,1	96045,7	86663,4
5.1	Сума матеріальних витрат, грн	МВ = Рмв/100 * Цр*К	35223,6	50128,0	60640,2	60351,9	54335,9
5.2	Витрати на оплату праці, грн	ВОП = Рвоп/100 * Цр*К	15719,6	21246,3	26307,1	25865,1	23425,7
5.3	Сума обов'язкових соціальних платежів	СОП = ВОП* 38%	5973,5	8073,6	9996,7	9828,7	8901,8
6	ПДВ, що підлягає сплаті до бюджету, грн	ПДВ=(Пз-ПК)/6*К	252575,2	288035,4	386869,1	364906,1	337347,6
7	Витрати обігу (ВО), грн	ВО=ТВ+Вр	165840,8	217841,2	239452,3	313590,4	219805,9
8	Прибуток до оподаткування (Пдо.), грн	Пдо=(Цр-Цз)*К-ПДВ-ВО	1097035,3	1222335,5	1694893,4	1510940,0	1466931,9
9	Товарооборот, грн	ТО = Цр*к	2911041,5	3319735,3	4458838,5	4205704,4	3888080,4
10	Чистий прибуток можливий, грн	ЧПможл = Пдо*(1-0,18)	899568,9	1002315,1	1389812,6	1238970,8	1202884,2

Продовження Додатку Г
продовження табл.

1	2	3	4	5	6	7	8
11	Рентабельність товарообороту (Рто), %	$R_{то} = \frac{ЧП_{мож}}{Цр} * 100\%$	30,9	30,2	31,2	29,5	30,9
12	Порівняння рентабельності товарообороту по кожному постачальнику з цільовою рентабельністю	-	> 25%	> 25%	> 25%	> 25%	> 25%