

**Київський національний торговельно – економічний університет**

**Кафедра товарознавства, управління безпечністю та якістю**

## **ВИПУСКНА КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА**

на тему:

**«Конкурентоспроможність та управління постачанням майонезу»**

Студента 2 курсу, 8 м групи,  
спеціальності 076

«Підприємництво, торгівля та  
біржова діяльність»  
спеціалізації

«Товарознавство  
та комерційна логістика»

---

Рубахи Вадима  
Васильовича

Науковий керівник  
канд. техн. наук, доц.

---

Дончевська Раїса  
Степанівна

Науковий консультант  
канд. екон. наук, доц.

---

Кочубей Дмитро  
Вячеславович

Гарант освітньої програми  
док-р техн. наук, професор

---

Сидоренко Олена  
Володимирівна

Київ 2019

## АНОТАЦІЯ

### **Рубаха В. В. «Конкурентоспроможність та управління постачанням майонезу»**

Випускна кваліфікаційна робота присвячена оцінці якості та конкурентоспроможності майонезу, аналізу ефективності управління його постачанням на ТОВ НВП «Аргон». В роботі проаналізовано стан та перспективи розвитку ринку майонезу в Україні, проведено порівняльний аналіз вимог до безпечності та якості майонезу в Україні та світі, розраховано комплексну оцінку якості та конкурентоспроможність майонезу «Провансаль», а також здійснено оцінку ефективності управління постачанням майонезу на ТОВ НВП «Аргон». За результатами проведеного дослідження запропоновано та розроблено шляхи підвищення якості і конкурентоспроможності майонезу «Провансаль» та удосконалення організації постачання майонезу на ТОВ НВП «Аргон».

**Ключові слова:** майонез, «Провансаль», безпечність, якість, комплексна оцінка, конкурентоспроможність, постачання.

## SUMMARY

### **Rubakha V. V. «Competitiveness and management supply of mayonnaise»**

The final qualification work is devoted to the evaluation of the quality and competitiveness of mayonnaise, the analysis of the efficiency of its supply management at LC RPE «Argon». The paper analyzes the status and prospects of mayonnaise market development in Ukraine, conducted a comparative analysis of the requirements for safety and quality of mayonnaise in Ukraine and the world, calculated a comprehensive assessment of the quality and competitiveness of mayonnaise «Provencal», as well as evaluated the efficiency of management of mayonnaise supply at LC RPE «Argon». According to the results of the study, ways of improving the quality and competitiveness of Provencal mayonnaise and improving the organization of mayonnaise delivery to LC RPE «Argon» were proposed and developed.

**Key words:** mayonnaise, «Provence», safety, quality, comprehensive evaluation, competitiveness, supply.

## ЗМІСТ

<b>ВСТУП</b> .....	8
<b>РОЗДІЛ 1. ТЕОРЕТИЧНІ ОСНОВИ ФОРМУВАННЯ ЯКОСТІ ТА КОНКУРЕНТОСПРОМОЖНОСТІ МАЙОНЕЗУ НА РИНКУ УКРАЇНИ</b>	
1.1. Стан та перспективи розвитку ринку майонезу в Україні .....	11
1.2. Вимоги до безпечності та якості майонезу в Україні та світі.....	17
<b>РОЗДІЛ 2. ОЦІНКА ЯКОСТІ ТА КОНКУРЕНТОСПРОМОЖНОСТІ МАЙОНЕЗУ</b>	
2.1. Організація, об'єкти та методи дослідження.....	22
2.2. Комплексна оцінка якості та конкурентоспроможності майонезу, що реалізується у ТОВ НВП «Аргон» .....	25
<b>РОЗДІЛ 3. АНАЛІЗ ТА ОЦІНКА ЕФЕКТИВНОСТІ УПРАВЛІННЯ ПОСТАЧАННЯМ МАЙОНЕЗУ НА ТОВ НВП «АРГОН»</b>	
3.1. Аналіз та оцінка стану управління постачанням майонезу на ТОВ НВП «Аргон» .....	31
3.2. Удосконалення ефективності організації постачання майонезу на ТОВ НВП «Аргон» .....	41
<b>ВИСНОВКИ ТА ПРОПОЗИЦІЇ</b> .....	47
<b>СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ</b> .....	51
<b>ДОДАТКИ</b> .....	58

## ВСТУП

Майонез та соуси займають одне із провідних місць на споживному ринку України, користуються стабільним попитом серед населення та є складовою частиною споживчого кошика пересічного українця. Це зумовлено його високими споживними властивостями і рентабельністю виробництва. Зокрема, інтенсивне зростання попиту населення спостерігається саме на майонез, зокрема «Провансаль», а не майонезні соуси, що зумовлено доступною ціною, збалансованими смакоароматичними властивостями, відсутністю у його складі різноманітних стабілізаторів та смакових добавок [1].

У зв'язку з цим, виникає необхідність оцінки якості та конкурентоспроможності майонезу «Провансаль» вітчизняного виробництва, аналізу та оцінки стану управління його постачанням на ТОВ НВП «Аргон».

Питання оцінки якості та розширення асортименту майонезу та майонезних соусів становить науковий та практичний інтерес та не втрачає своєї актуальності, про що свідчать дослідження вітчизняних та закордонних вчених: Рудавська Г.Б. [2], Белінська А. П. [1,3], Бахмач В. А. [4], Пешук Л. В. [5], Некрасов П. А. [6], Гурковская Е. А. [7], Перковец М. В. [8], Елисеєва Н. Е. [9], Нечаєв А. П. [9], Дяченко О. В. [10], Киреєнко Е. В. [11], Пономарев П., Родак А. [12], Табакаєва О. В. [13], Утешева С. Ю. [14], Betoret E. [15], Betoret N., Vidal D., [15], Ghazaei S. [16].

**Мета роботи** – оцінка конкурентоспроможності майонезу «Провансаль» та ефективності управління його постачанням на ТОВ НВП «Аргон».

Для досягнення поставленої мети необхідно виконати наступні **завдання**:

- проаналізувати стан та перспективи розвитку ринку майонезу в Україні та світі;
- охарактеризувати вимоги до безпечності та якості майонезу в Україні та ЄС;
- провести комплексну оцінку якості та конкурентоспроможності майонезу «Провансаль», що реалізується в ТОВ «Рітейл Тренд»;
- проаналізувати та оцінити стан управління постачанням майонезу на ТОВ НВП «Аргон»;

– визначити шляхи удосконалення ефективності організації постачання майонезу на ТОВ НВП «Аргон».

**Об’єкт** дослідження - майонез «Провансаль», ТОВ НВП «Аргон».

**Предмет** дослідження - якість та конкурентоспроможність майонезу «Провансаль», а також система управління постачанням його на ТОВ НВП «Аргон».

**Методи дослідження:** органолептичні, фізико-хімічні, аналітичні та вимірювальні, що використовувалися із врахуванням сучасних стандартних та спеціальних методик. Обробка експериментальних даних здійснювалася з використанням комп’ютерних технологій.

**Наукова новизна роботи** полягає в узагальненні факторів формування якості та конкурентоспроможності майонезу «Провансаль», обґрунтуванні напрямів підвищення конкурентоспроможності майонезу «Провансаль» під час товароруку, а також у розробці шляхів удосконалення організації його постачання на ТОВ НВП «Аргон».

**Особистий внесок** полягає у дослідженні актуальності проблеми, постановці завдань узагальненні аналітичних досліджень, плануванні та проведенні експериментальних досліджень, аналізі та узагальненні отриманих результатів, формулюванні висновків.

**Практична цінність** роботи полягає у впровадженні на ТОВ НВП «Аргон» запропонованих заходів щодо удосконалення організації постачання майонезу з метою збільшення обсягів його продажу (Додаток А).

**Публікації.** За результатами досліджень опубліковано 2 статті:

1. Рубаха В.В. Якість та конкурентоспроможність майонезу «Провансаль» / В.В. Рубаха // Інновації в підприємстві і торгівлі: зб. наук. ст. студ. –Київ: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2019. –Ч1. С. 176-184. (Додаток Б)
2. Дончевська Р.С., Божко Т.В., Рубаха В.В. Якість майонезу «Провансаль» на ринку України // Міжнародний науковий журнал "Інтернаука". - 2019. - №14. <https://doi.org/10.25313/2520-2057-2019-14-5269> (Додаток В)

**Апробація результатів.** За результатами досліджень прийнято участь у міжнародній науково – практичній конференції:

1. Міжнародна науково-практична конференція: «Актуальні проблеми підприємництва, торгівлі та біржової діяльності», м. Київ, 15-16 березня 2019 р.

**Структура та обсяг.** Робота складається із вступу, 3 розділів, висновків, списку використаних джерел (68 найменувань), додатків. Повний обсяг роботи становить 50 сторінок. Текст ілюстрований 13 рисунками та 16 таблицями.

## РОЗДІЛ 1

### ТЕОРЕТИЧНІ ОСНОВИ ФОРМУВАННЯ ЯКОСТІ ТА КОНКУРЕНТОСПРОМОЖНОСТІ МАЙОНЕЗУ НА РИНКУ УКРАЇНИ

#### 1.1. Стан та перспективи розвитку ринку майонезу в Україні

Майонез - харчовий продукт, який являє собою багатокомпонентну, стійку, у широкому діапазоні температур, дрібнодисперсну емульсію, виготовлену з рафінованої дезодорованої олії з додаванням емульгаторів, стабілізаторів, смакових добавок і прянощів. Основна особливість майонезу - можливість підбору рецептурних компонентів одержати продукти, які максимально відповідають фізіологічним потребам організму. Майонез містить незамінні поліненасичені жирні кислоти, жиророзчинні вітаміни та інші біологічно активні речовини. Диспергованість жиру в майонезі зумовлює його високе засвоєння, а значний вміст жиру – енергетичну цінність [1].

Майонез відноситься до повсякденних харчових продуктів за рахунок його багатокомпонентного складу, що дає можливість створення широкого асортименту соусів для задоволення смаків . Споживання майонезу в Україні в середньому становить 2 кг на людину у рік [17, 18].

Сучасний ринок соусів та майонезів досить сезонний і змінюється залежно від смакових уподобань споживачів. Взимку зростає попит на майонези, влітку - на майонезні соуси, кетчупи та томатні соуси. Обсяги споживання різноманітних соусів дорослим населенням України становлять понад 95% [18-20]. Найпопулярнішими соусами серед споживачів є майонез і кетчуп. Частота купівлі кетчупів та інших соусів: раз на тиждень - 21%; раз на місяць - 33%; 2 рази на місяць - 31%; раз на 3 місяці і рідше - 15%. Основними чинниками високого рівня споживання соусів є доступна ціна, поліпшення смакових властивостей готових страв, а також тривалий термін зберігання [21]. Динаміку споживання майонезу та майонезних соусів за період 2007 - 2018 рр. представлено на рис. 1.1 [18-20].

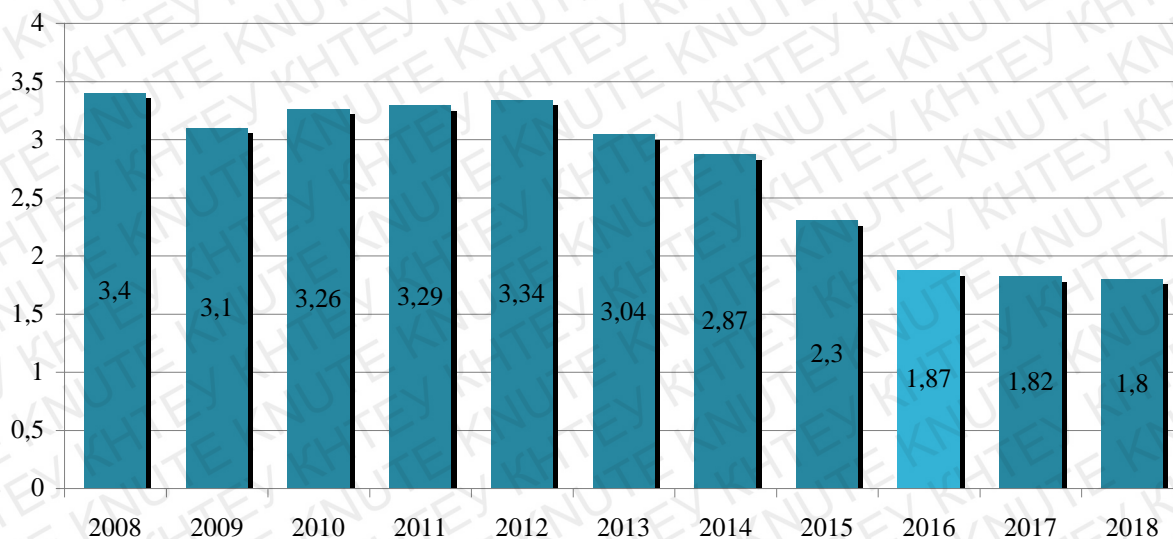


Рис. 1.1 Динаміка споживання майонезу та майонезних соусів на людину за період 2008-2018 рр., кг/рік

Як видно з рис. 1.1, у 2018 р. обсяги споживання майонезу населенням України порівняно із 2008 р. зменшилися на 52,9% або 1,6 кг/рік. В цілому, динаміка споживання майонезу демонструє зниження з 2012 р. Це зумовлено зміною тенденції споживачів на здорове харчування якісної та безпечної продукції [18-27].

Порівнюючи показники споживання майонезу в країнах Східної Європи на рік, то він у 2018 р. склав у Молдові – 0,9 кг, Польщі – 0,24 кг, Чехії – 0,14 кг, Румунії – 0,07 кг, що порівняно з Україною досить низький рівень [18, 22].

Висока конкуренція на ринку майонезу зумовлює збільшення кількості великих підприємств і витіснення слабших конкурентів. Це пов'язано з тим, що витрати на собівартість продукції та реалізацію збільшуються, рентабельність бізнесу знижується і на ринку залишаються лише компанії, які можуть забезпечити великі обсяги виробництва і реалізації, запропонувати споживачам унікальний продукт [28].

Український ринок соусів насичений різноманітною продукцією за складом і смаковими властивостями. Товарна структура вітчизняного ринку у 2018 р. була представлена 47,3 % - майонез, 52,7 % - соуси [18, 24].



Обсяги виробництва майонезу та майонезних соусів в Україні у 2007 - 2018 рр. представлено на рис. 1.2 [29].

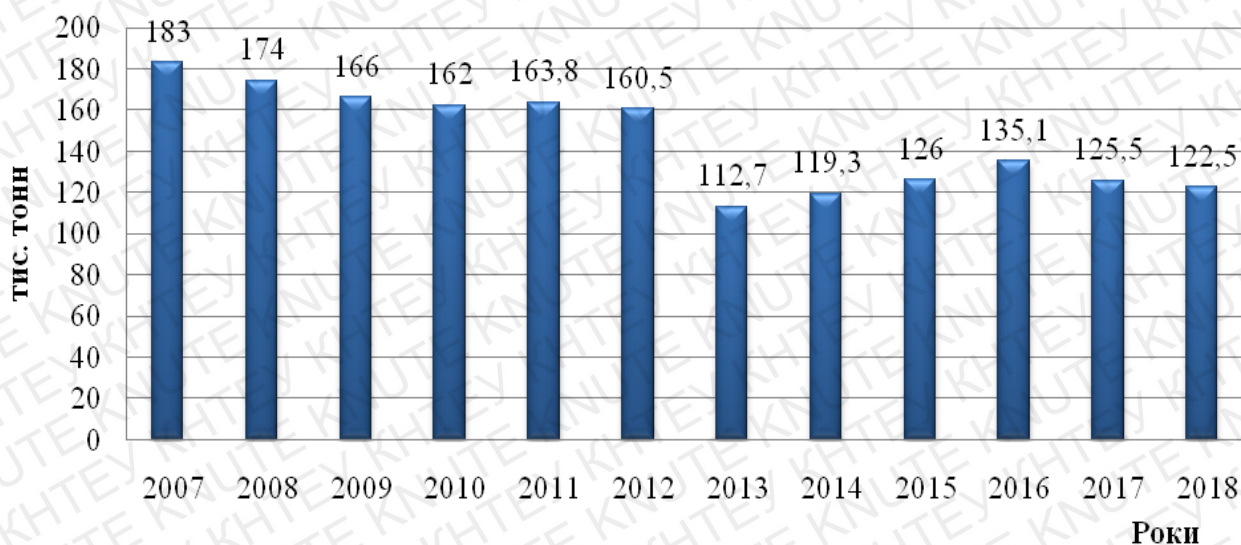


Рис. 1.2 Обсяги виробництва майонезу та майонезних соусів, тис. т.

Як видно з рис. 1.2, впродовж 2007 та 2018 рр. ринок майонезу та майонезних соусів в Україні демонстрував нестійке становище [18, 29]. На нашу думку, в першу чергу, це зумовлено зниженням попиту серед споживачів внаслідок економічної кризи, девальвації національної валюти. У 2014 р. об'єм виробництва майонезів склав 119,3 тис. т., тоді як у 2011 р. – 163,8 тис. т [21, 26]. У 2015-2016 р. виявлено тенденцію збільшення обсягів виробництва, так у 2015 р. об'єм ринку майонезів становив 126,0 тис. т., а у 2016 р. – 135,1 тис. т., що свідчить про відновлення ситуації на ринку. Проте, у 2018 р. обсяг виробництва майонезу зменшився на 5% і склав 122,5 тис. тонн, порівняно із 125,5 тис. тонн у 2017 р. [29-30].

Значну частку ринку майонезу в Україні займає торгова марка (далі ТМ) Торчин (виробник ВАТ «Волиньхолдінг») – 21,7%. ПрАТ «Волинь Холдінг» – компанія, яка належить міжнародній корпорації «Нестле» та впевнено утримує лідерство на вітчизняному ринку кетчупу і майонезі. Серед представлених виробників близько 25% майонезу і 70% кетчупу, що споживає населення України, припадає на ТМ «Торчин». ВАТ «Волиньхолдінг» виготовляє найрізноманітніші види соусів, які імпортує в країни США, Ізраїлю, Болгарії,

Польщі, Латвії [31, 32].

Дещо меншу ТМ Чумак (ПрАТ «Чумак») – 16,1% [30, 33], Щедро (ТОВ «Агрокосм») – 14,4% [18, 34], ПП «Віктор і К» (ТМ «Королівський смак») – 12,2 %. ТОВ «Урожай» (ТМ «Славолія») – 9,1 %. Іншими конкурентами на вітчизняному ринку майонезу і соусів є ТМ Оліс (ТОВ ФІРМА «ОЛІС» ЛТД) – 7,1 % [18, 35], ПАТ «Київський маргариновий завод» (ТМ «Олком») – 6,5 %, ТОВ «Прайм-Продукт» (ТМ «МакМай») – 5,4 %, ТОВ «Дельта» (ТМ «Гуляй-поле») – 4,2 %, ТОВ «Форес» (ТМ «Форес») – 2,0 %, інші компанії – 1,3 % (рис. 1.3) [18].

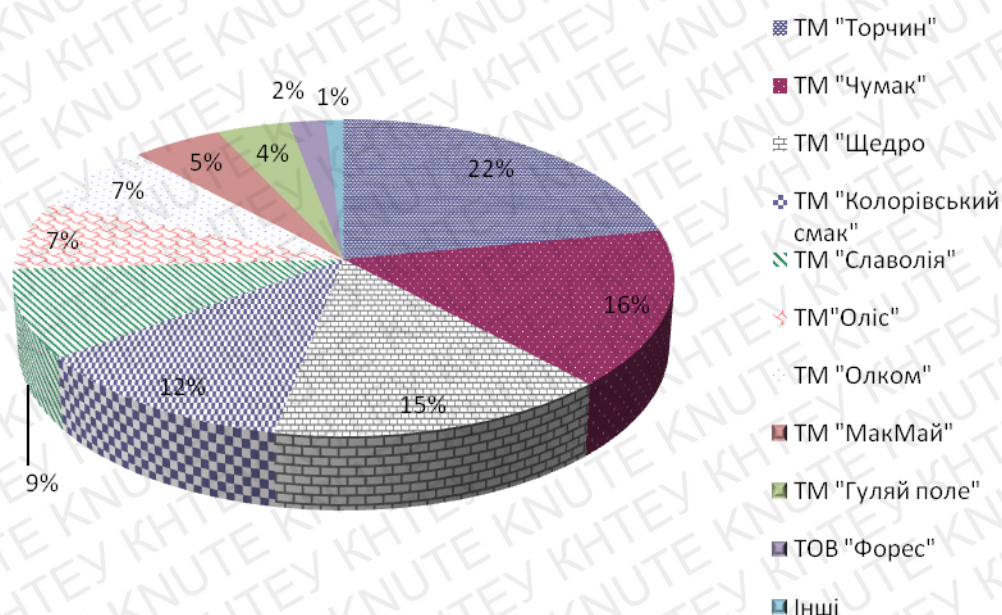


Рис. 1.3 Основні виробники майонезної продукції в Україні у 2017 р., %

На сьогоднішній день вітчизняний ринок майонезу та майонезних соусів є насиченим, а рівень конкуренції – високий. Крім того, конкурентна боротьба за українського споживача на вітчизняному ринку майонезу та соусів здійснюється лише між українськими виробниками, оскільки частка імпорту є невисокою. Виробники систематично оптимізують асортимент, враховуючи потреби і попит споживачів. Крім того, вітчизняні виробники значну частку своєї продукції експортують за кордон. Більше 93% майонезної продукції представлено на українському ринку вітчизняного виробництва, близько 7% - частка імпортової продукції [24].

Динаміку експорту та імпорту майонезу та соусів за 2014 – 2018 рр. наведено в табл. 1.1 [36-37].

Таблиця 1.1

### Структура імпорту та експорту майонезу та соусів

Показники	Роки				
	2014 р.	2015 р.	2016 р.	2017 р.	2018 р.
Імпорт: вага нетто, тонн	20197	14910	13275	13984	15098
Імпорт: вартість, тис. євро	74935	45443	44905	48222	52636
Експорт: вага нетто, тонн	24398	22651	22334	29664	32487
Експорт: вартість, тис. євро	35061	26821	25006	33313	36514

Таким чином, відмічено, що у 2018 році обсяг імпорту збільшився майже на 1114 тонн порівняно з 2017 р, а експорту - 2823 тонни (рис. 1.4).

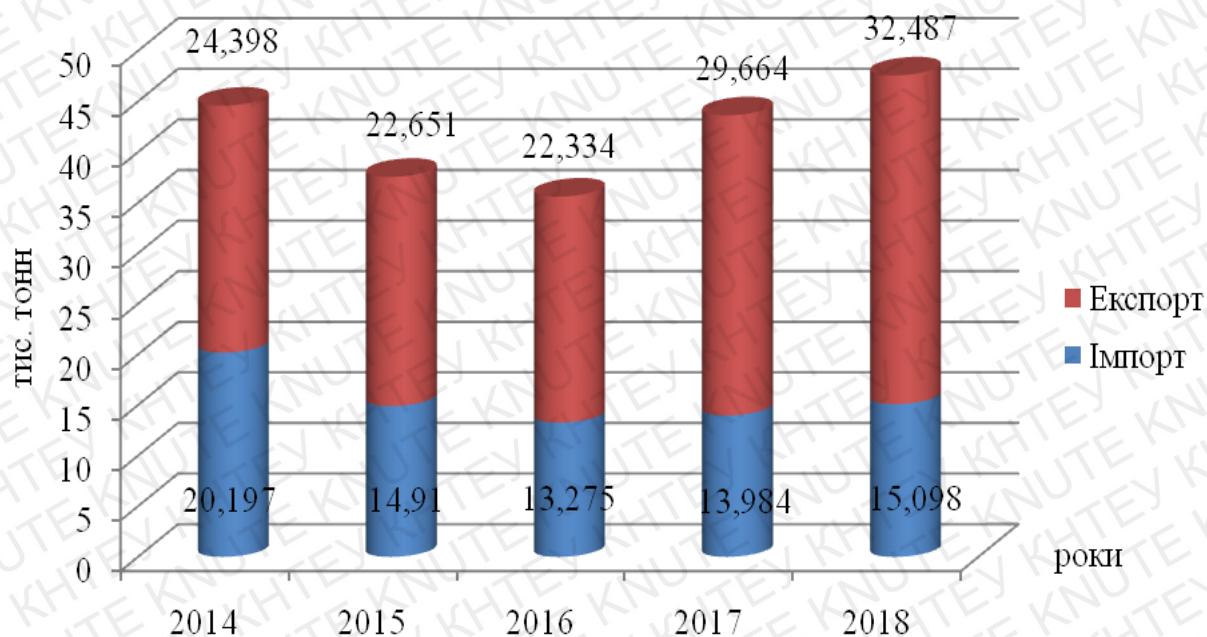


Рис. 1.4 Структура імпорту та експорту майонезу і готових соусів за період 2014-2018 рр

Вітчизняні виробники експортують кетчупи, майонези і соуси в такі країни, як Білорусь, Молдову, Росію, Литву і Грузію. Крім того, через погіршення міждержавних відносин, зменшився експорт майонезів в Російську Федерацію на 20% і за 2018 рік склав 14,03% (рис. 1.5) [18]. За 2015-2018 рр частка експорту в

Білорусь збільшилася на 4%. Експорт в Молдову у 2018 році склав 19,91%, що більше на 4% порівняно з 2017 роком [24, 38].

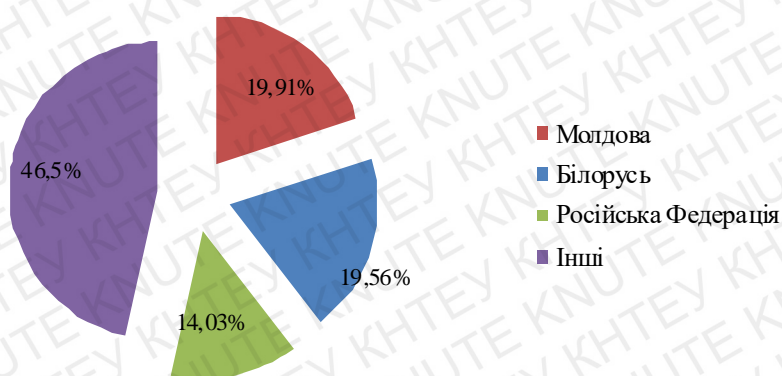


Рис. 1.5 Географічна структура експорту соусів за 2018,%

Основними компаніями, які експортують майонез та майонезні соуси є ПРАТ «Чумак» (25%), ТОВ «Нестле» (21%), ТОВ «Техноком» (22%) і ТОВ «Агрокосм» (9%) [3]. Головними імпортерами продукції на український ринок за підсумками 2018 року були Німеччина, Польща, Австрія; частки імпортованої ними продукції складають 22,69 %, 22,51 %, 15,04 % відповідно від загального обсягу імпорту соусів [38-41].

Аналізуючи структуру імпорту, слід відзначити, що у 2018 р. обсяг продукції, що постачався становив 15,1 тис. т, у порівнянні з 13,98 тис. т в 2017 р. Але, в 2018 р. у порівнянні з 2014 р. відмічено зниження обсягів імпорту на 5,1 тис т. Лідерами серед країн імпортерів є Німеччина та Польща. Однак, за 4 роки частка імпорту Німеччини зменшилась на 2%. Частка імпорту Польщі поступово зростає, на 2018 рік склала 22,16%. У 2015 році 16,2% від всієї імпортованої продукції соусів займала Російська Федерація, однак у 2016 році частка її знизилася. Натомість, з 2016 року значну частку імпорту займає Австрія: у 2018 році частка імпортованої продукції з цієї країни склала 14,3% [18, 27, 30].

Таким чином, моніторингом ринку майонезу і майонезних соусів встановлено зниження обсягів виробництва у 2018 р. на 5% і склав 122,5 тис. тонн порівняно із 2017 р., проте збільшення обсягів імпорту на 1114 тонн а експорту -

2823 тонни. Основними виробниками майонезної продукції в Україні є ВАТ «Волиньхолдінг», ПРАТ «Чумак», ТОВ «Агрокосм», ТОВ ФІРМА «ОЛІС» ЛТД. Незначну частку на ринку займають ТОВ «Прайм-Продукт», ТОВ «Агроекопродукт», ТОВ «Юнилевер СНГ». Більше 93% майонезної продукції представлено на українському ринку вітчизняного виробництва, близько 7% - частка імпортової продукції.

Зниження обсягів виробництва майонезу і майонезних соусів в Україні зумовлена зниженням попиту серед споживачів, девальвацією національної валюти, високим рівнем насиченості виробників та продукції, поширення тенденції здорового харчування. Основними шляхами вирішення даної ситуації є: підвищення загального рівня доходів українців, розширення асортименту та підвищення безпечності та якості майонезу.

## **1.2. Вимоги до безпечності та якості майонезу в Україні та світі**

В сучасних умовах розвитку ринкових відносин в Україні все більш актуальним питанням є безпечність та якість харчових продуктів, у тому числі жирових, і вони тісно пов'язані із нормативною базою у сфері продовольчого регулювання, сучасним станом науково-технічного прогресу в сільському господарстві, харчовій промисловості, торгівлі.

У зв'язку з тим, що велика кількість виробників прагне реалізувати свою продукцію на світовому ринку, основною перешкодою, яка постає перед ними, є необхідність гармонізації вітчизняних нормативних документів з європейськими. Вимоги різних країн передбачають різні характеристики показників якості та безпеки харчових продуктів. Необхідність глобалізації вітчизняних вимог до товарів обумовлює важливість усунення технічних бар'єрів шляхом гармонізації до системи, що діє в ЄС [42].

На сьогоднішній день значним розвитком характеризується олійножирова промисловість - одна з головних галузей агропромислового комплексу України.

Серед продуктів виробництва олійножирової промисловості майонез займає одне з провідних місць та користується значним попитом не лише серед населення України.

З метою збільшення обсягів експорту майонезу постає чітка необхідність запровадження стандартів у національному просторі, гармонізованих з міжнародними та європейськими вимогами. Вирішення цього питання дає змогу дещо налагодити відносини з європейськими державами, спростити просування вітчизняного товару на міжнародний ринок.

Метою законодавства ЄС щодо безпечності харчових продуктів є забезпечення високого рівня захисту життя, здоров'я та інтересів споживачів, чесних практик торгівлі харчовими продуктами, захист здоров'я тварин та умови їх утримання, здоров'я рослин і довкілля [43-44].

В Україні правове регулювання безпечності та якості харчових продуктів здійснюється відповідно до Закону України Законами України «Про основні принципи та вимоги до безпечності і якості харчових продуктів» [45], «Про безпечність харчових продуктів і продовольчої сировини» [46], «Про забезпечення санітарного та епідемічного благополуччя населення» [47], «Про державний контроль за дотриманням законодавства про харчові продукти, корми, побічні продукти тваринного походження, здоров'я та благополуччя тварин» [48], а також інших нормативно-правових документів, в яких регламентуються питання продовольчої безпеки.

Основним вітчизняним документом, що контролює безпечність та якість майонезу та майонезних соусів є ДСТУ 4487-2015 «Майонези та майонезні соуси. Загальні технічні умови» [49]. Майонез, згідно ДСТУ 4487:2015, – дрібнодисперсний однорідний емульсійний продукт з вмістом жиру не менше ніж 50 %, що виготовляють з олії, води, яєчних продуктів, з додаванням або без продуктів переробки молока, харчових добавок та інших харчових інгредієнтів (відповідно до рецептури).

На відміну від майонезу, майонезний соус, згідно ДСТУ 4487:2015 – це дрібнодисперсний емульсійний продукт з вмістом жиру не менше ніж 5 %, що

виготовляють з олії, води, з додаванням або без додавання продуктів перероблення молока, яєчних продуктів, харчових добавок та інших харчових інгредієнтів. Для майонезу «Провансаль» в стандарті вказано чіткі вимоги: він повинен мати жирність 67% і містити яєчних продуктів не менше 1,5% (в перерахунку на сухий жовток) [49].

Основним документом, який регулює безпечність та якість майонезу у країнах ЄС є CODEX STANDARD FOR MAYONNAISE 168-1989. Згідно з вимогами європейського стандарту, майонез – соус емульсійного типу, продукт із вмістом жиру не менше 78,5 % у виробництві якого дозволено використовувати основну та додаткову сировину: курячі яйця, цукор, сіль, молоко та молочні продукти, харчові кислоти, гірчицю, фрукти і овочі, їх соки та концентрати, а також дозволені до виробництва майонезу харчові добавки [50].

Згідно CODEX STAN 168-1989 у виробництві майонезу дозволено використовувати основну та додаткову сировину: курячі яйця, цукор, сіль, молоко та молочні продукти, харчові кислоти, гірчицю, фрукти і овочі, їх соки та концентрати, а також харчові добавки [50]. Згідно ДСТУ 4487:2015 для виробництва майонезу передбачено використання соняшникової, бавовняної, соєвої, арахісової, кукурудзяної, ріпакової, гірчичної, оливкової олій, які повинні бути рафінованими та дезодорованими [49]. У Сполучених Штатах Америки для виготовлення майонезу дозволено також використовувати кунжутну та сафлорову олії.

Нормативними документами різних країн передбачено для покращення смаку чи надання йому специфічності додавати до майонезу різноманітні приправи, прянощі та трави. Для виробництва майонезів використовується жовток курячих яєць у різних видах, його загальна частка в тій чи іншій формі не повинна бути меншою ніж 6%, згідно з композиційними вимогами європейського стандарту. Стабілізатори емульсії - оцтова, лимонна, яблучна та молочна кислоти дозволяється додавати в країнах ЄС у кількості, передбаченій рецептурою, а винна - з максимальною концентрацією до 5 г/кг. Такі обмеження у вітчизняній нормативній документації не передбачені, а регулювання інгредієнтів, що можуть

бути шкідливими для здоров'я людини, здійснюється відповідними правовими актами. Як барвники дозволено використовувати куркумін, що схвалений тимчасово в європейському стандарті, але дозволений до використання на території України, барвник «жовтий захід» FCF (E 110) у різних комбінаціях, однак цей барвник заборонений до використання у харчовій промисловості, оскільки вважається канцерогеном у розвинутих країнах – Фінляндії, Норвегії, США. Згідно з даними CODEX STANDARD FOR MAYONNAISE використання ароматизаторів для виготовлення майонезу не дозволяється [50].

Порівняльна характеристика органолептичних показників майонезів в Україні та світі представлено в табл. 1.2 [49, 50].

Таблиця 1.2

**Порівняльна характеристика органолептичних показників майонезу в Україні та світі**

Показники	Характеристика	
	ДСТУ 4487-2015 «Майонези та майонезні соуси. Загальні технічні умови»	CODEX STANDARD FOR MAYONNAISE 168-1989 (Regional European Standard)
Консистенція, зовнішній вигляд	Однорідний густий (сметано- або кремоподібної консистенції) продукт. Допускаються поодинокі бульбашки повітря у відповідності до технічного опису на емульсійний продукт конкретної комерційної назви	Цільний, гладкий продукт, в якому недопустимі розшарування або наявність видимих краплин олії
Смак та запах	Притаманний емульсійному продукту конкретної комерційної назви у відповідності до технічного опису	Властивий, характерний для майонезу, недозволена наявність сторонніх запахів
Колір	Від білого до жовтувато – кремового, однорідний за всією масою або обумовлений кольором введених харчових добавок у відповідності до технічного опису на емульсійний продукт конкретної комерційної назви	Від світло-кремового до блідо-жовтого, допустиме знебарвлення у місцях наявності подрібнених спецій

Порівняльним аналізом органолептичних показників якості майонезів в Україні та ЄС відмічено, що консистенція та зовнішній вигляд майонезу як соусу емульсійного типу повинна бути густою, сметаноподібною та однорідною по всій масі. Вимоги до показників смаку та запаху майонезу в країнах ЄС та в Україні суттєво не відрізняються. Проте, вимоги до кольору майонезу, відповідно до



вимог ДСТУ 4487-2015, на відміну від CODEX STAN 168-1989 допускається білий [49, 50].

Аналізуючи фізико – хімічні показники якості майонезів в Україні та країнах ЄС, встановлено відмінності таких показників як: масова частка жиру (табл. 1.3, додаток Г). Майонез закордонного виробництва повинен містити не менше 78,5% жиру та 6% яєчних продуктів, на відміну від вітчизняного – не менше 50% жиру та не менше 1% яєчних продуктів. За стійкістю емульсії вітчизняна продукція поступається імпорتنій, так як її показник повинен бути не менше 97%, на відміну від 98% за вимогами законодавства країн ЄС.

Порівняльною оцінкою безпечності майонезу виявлено, що згідно CODEX STAN 168-1989 вміст арсену, не повинен перевищувати - 0,3 мг/кг, тоді як згідно ДСТУ 4487-2015 - 0,1 мг/кг (табл. 1.3, додаток Г). Вміст міді – за CODEX STAN 168-1989 повинен бути не вище 2,0 мг/кг, а за ДСТУ4487-2015 - 0,5 мг/кг, вміст свинцю - 0,3 мг/кг, а за вимогами ДСТУ 4487-2015 - 0,1 мг/кг [49-55].

Таким чином, порівняльним аналізом нормативних документів щодо безпечності та якості майонезу в Україні та світі, виявлено відмінності за такими показниками як колір, масова частка жиру, масова частка яєчних продуктів, стійкість емульсії, вміст арсену, свинцю, ртуті та міді. Відповідно, це створює певні технічні бар'єри у сфері зовнішньоекономічної торгівлі майонезу та майонезних соусів. Основним шляхом вирішення даної проблеми є гармонізація вітчизняних стандартів до вимог європейського законодавства. Даний підхід дозволить підвищити безпечність та якість майонезу, усунути технічні бар'єри в торгівлі та покращити економічне становище країни за рахунок експорту вітчизняного продукту на міжнародний ринок.

## РОЗДІЛ 2

### ОЦІНКА ЯКОСТІ ТА КОНКУРЕНТОСПРОМОЖНОСТІ МАЙОНЕЗУ

#### 2.1. Організація, об'єкти та методи дослідження

Метою випускної кваліфікаційної роботи є оцінка якості та конкурентоспроможності майонезу «Провансаль». Для досягнення поставленої мети було обрано п'яти зразків майонезу «Провансаль» провідних вітчизняних виробників (рис. 2.1, додаток Д):

– зразок 1 – майонез «Традиційний», жирність 67%, ТМ «Гуляй - поле». Виробник: ТОВ «Дельта», вул. Кремлівська, 63а, м. Запоріжжя, Україна.

– зразок 2 – майонез «Провансаль», жирність 67%, ТМ «Онком». Виробник: ПАТ «Київський маргариновий завод», пр. Науки, 3, м. Київ, Україна.

– зразок 3 - майонез «Провансаль», жирність 67%, ТМ «Щедро». Виробник: ТОВ «ТД Щедро», вул. Героїв Сталінграду, 122, м. Дніпропетровськ, Україна.

– зразок 4 – майонез «Провансаль Столовий», жирність 67%, ТМ «Оліс». Виробник: ТОВ ФІРМА «ОЛІС» ЛТД, вул. Карпенка-Карого, 47, м. Запоріжжя, Україна.

– зразок 5 – майонез «Провансаль», жирність 67%, ТМ «Чумак». Виробник: ПрАТ «Чумак», вул. Козацька 3, м. Каховка, Херсонська обл., Україна.

Для виконання поставлених завдань розроблено схему досліджень (рис. 2.2).

Дослідження здійснювали в лабораторіях кафедри товарознавства, управління безпечністю та якістю КНТЕУ із застосуванням сучасних стандартних та загальноприйнятих хімічних, фізико-хімічних та органолептичних методів досліджень.

На початковому етапі досліджень було проведено оцінку якості майонезу «Провансаль» шляхом дослідження органолептичних показників при температурі 20°C: смак і запах, зовнішній вигляд, колір на відповідність вимогам ДСТУ 4487:2015. Під час оцінки смаку та запаху звертали увагу на їх вираженість, наявність сторонніх присмаків та запахів. При оцінці зовнішнього вигляду та

кольору звертали увагу на однорідність кольору, консистенцію, наявність сторонніх включень [53-55].



**Рис. 2.2** Схема досліджень

Дослідження фізико – хімічних показників майонезу «Провансаль» здійснювали за методиками згідно ДСТУ 4560:2006 «Майонези. Правила приймання та методи випробовувань» [53]:

1. Масову частку вологи визначали арбітражним методом шляхом висушування наважки майонезу у сушильній шафі [53].

2. Масову частку жиру проводили шляхом розрахунку аналітичним методом за допомогою визначення вологості та визначення сухого знежиреного залишку [53].

3. Кислотність майонезу визначали титруванням гідроокисним калієм, [53]

4. Стійкість емульсії - методом центрифугування [53].

Завершальний етап експериментальних досліджень передбачав оцінку конкурентоспроможності, яку здійснювали із використанням комплексного методу. В основу даного методу покладено такі принципи кваліметрії:

формування еталонної множини показники, визначення коефіцієнтів вагомості, еталонних і бракувальних значень показників [56].

Комплексну органолептичну оцінку майонезу «Провансаль» визначали шляхом розрахунку інтегрального показника якості з урахуванням бракувальних та еталонних значень показників за формулою 2.1 [56]:

$$Y = \sum_{i=1}^n a_i \frac{p_i - p_i^{\text{бp}}}{p_i^{\text{ет}} - p_i^{\text{бp}}} \quad (2.1)$$

де  $p_i$  –  $i$ -й показник якості в натуральному вигляді;

$p_i^{\text{бp}}$  – бракувальне значення  $i$ -го показника;

$p_i^{\text{ет}}$  – еталонне значення  $i$ -го показника;

$a_i$  – коефіцієнт вагомості  $i$ -го показника;

$n$  – кількість оцінюваних показників.

Дослідження здійснювали за розробленою нами 5-бальною шкалою з урахуванням коефіцієнта вагомості (табл. 2.1. Додаток Ж).

Оцінку конкурентоспроможності майонезу «Провансаль» здійснювали шляхом розрахунку інтегрального показника конкурентоспроможності за функціональними, естетичними та економічними показниками з урахуванням коефіцієнта вагомості [56]:

$$K = \frac{P_{\phi} + P_{\text{ест.}}}{g_{\text{ек.}}}, \quad (2.2)$$

де  $P_{\phi}$  – збірний параметричний індекс за функціональними показниками;

$P_{\text{ест}}$  – збірний параметричний індекс за естетичними показниками;

$g_{\text{ек.}}$  – параметричний індекс економічних показників.

Розрахунок збірного параметричного індексу для функціональних показників:

$$P_{\phi} = \sum a_i g_i, \quad (2.3)$$

де  $a_i$  – коефіцієнт вагомості;

$g_i$  – відносний показник якості, який розраховували за формулою:

$$g_i = \frac{P_{\text{досл.}}}{P_{\text{конк.}}}, \quad (2.4)$$

де  $P_{\text{досл.}}$  – значення параметра досліджуваного товару;

$P_{\text{конк.}}$  – значення параметра конкуруючого товару.

Розрахунок збірного параметричного індексу для естетичних показників:

$$P_{\text{ест.}} = \sum a_i g_i \quad (2.5)$$

Розрахунок параметричного індексу для економічних показників:

$$g_{\text{ек}} = \frac{C_{\text{досл.}}}{C_{\text{конк.}}}, \quad (2.6)$$

де  $C_{\text{досл.}}$  – цінові характеристики досліджуваного товару;

$C_{\text{конк.}}$  – цінові характеристики конкуруючого товару [56].

Для об'єктивного твердження про достовірність даних проводили їх математично – статистичну обробку за допомогою комп'ютерної програми MS Excel.

## **2.2. Комплексна оцінка якості та конкурентоспроможності майонезу, що реалізується у ТОВ НВП «Аргон»**

Органолептична оцінка харчових продуктів є одним із важливих етапів товарознавчої оцінки. Результати дослідження органолептичних показників майонезу «Провансаль» провідних вітчизняних виробників за органолептичними показниками наведено в табл. 2.2.

Дослідженнями, встановлено, що зовнішній вигляд майонезу «Провансаль» ТМ «Оlком», ТМ «Щедро», ТМ «Оліс» і ТМ «Чумак» характеризувався однорідною, густою та сметаноподібною консистенцією. Консистенція майонезу ТМ «Гуляй - поле» була однорідною проте недостатньо густою.

Властивий однорідний білий колір з кремовим відтінком було відмічено у зразків майонезу «Провансаль» ТМ «Оlком», ТМ «Щедро», ТМ «Оліс», що свідчить про оптимальний вміст яєчних продуктів та відсутність барвників. Колір майонезу ТМ «Чумак» був однорідний кремовий з жовтуватим відтінком, а зразка

ТМ «Гуляй - поле» - білий, що зумовлено, на нашу думку, низьким вмістом яєчних продуктів.

Таблиця 2.2

### Органолептична характеристика дослідних зразків майонезу «Провансаль»

Показники	Зразок 1 ТМ «Гуляй - поле»	Зразок 2 ТМ «Олком»	Зразок 3 ТМ «Щедро»	Зразок 4 ТМ «Оліс»	Зразок 5 ТМ «Чумак»
Зовнішній вигляд та консистенція	Однорідний, недостатньо густий	Однорідний, сметано- подібний	Однорідний, густий	Однорідний, густий	Однорідний, сметано- подібний
Колір	Однорідний білий	Однорідний білий з кремовим відтінком	Однорідний білий з кремовим відтінком	Однорідний білий з кремовим відтінком	Однорідний кремовий з жовтуватим відтінком
Смак та запах	Кислуватий, з ароматом і присмаком оцтової кислоти	Характерний, з легкою кислинкою, без сторонніх присмаків та запахів	Характерний, з легкою кислинкою, без сторонніх присмаків та запахів	Не виражений, з легкою кислинкою та присмаком гірчиці	Характерний, смак з легкою кислинкою, без сторонніх присмаків та запахів

Смакоароматичні характеристики майонезу ТМ «Чумак», ТМ «Щедро», ТМ «Олком» були характерні з легкою кислинкою, без сторонніх присмаків і запахів, що відповідає вимогам ДСТУ 4487:2015. Тоді, як майонезу ТМ «Гуляй - поле» був притаманний кислуватий смак, з ароматом і присмаком оцтової кислоти, що свідчить про її надмірний вміст. Смак та запах майонезу ТМ «Оліс» був не виражений, з легкою кислинкою та присмаком гірчиці, що дає підстави стверджувати про порушення виробником співвідношення рецептурних компонентів.

Таким чином, за результатами органолептичної оцінки встановлено відповідність майонезу «Провансаль» ТМ «Олком», ТМ «Щедро» і ТМ «Чумак» вимогам ДСТУ 4487:2015 [49].

Дослідження фізико – хімічних показників дослідних зразків майонезу «Провансаль» здійснювали за такими показниками, як масова частка вологи, масова частка жиру, кислотність, стійкість емульсії. Результати дослідження наведено у табл. 2.3.

Таблиця 2.3

**Результати дослідження фізико – хімічних показників дослідних зразків  
майонезу «Провансаль»**

Показники	Вимоги за ДСТУ 4487:2015	Зразок 1 ТМ «Гуляй - поле»	Зразок 2 ТМ «Olkom»	Зразок 3 ТМ «Щедро»	Зразок 4 ТМ «Оліс»	Зразок 5 ТМ «Чумаки»
Масова частка вологи,%	не більше 33%	31,6	29,9	31,1	29,2	31,2
Масова частка жиру,% факт. з вирах. сухих речовин	не менше 67%	67,10	67,10	67,00	66,10	67,00
Кислотність в перерахунку на оцтову кислоту	0,1-1	0,41	0,30	0,27	0,25	0,33
Стійкість емульсії	не менше 97%	96	99	98	99	98

Дослідженнями фізико-хімічних показників підтверджено відповідність дослідних зразків майонезу «Провансаль» вимогам ДСТУ 4487:2015, окрім майонезу ТМ «Гуляй - поле» за рахунок дещо низької стійкості емульсії (96%), що пояснюється його рідкою консистенцією. Стійкість емульсії майонезу залежить від рецептурних компонентів, що використані як емульгатори: сухого молока, ячного та гірничного порошку, які до того ж беруть участь у створенні структури майонезу, а також від дотримання оптимальних параметрів, технологічного процесу, перш за все – гомогенізації.

Масова частка вологи для усіх обраних зразків не перевищувала 33% та знаходилася в межах 29,2 – 31,6%. Крім того, у зразку ТМ «Оліс» масова частка жиру становила 66,10 %, що не відповідає фактично заявленій - 67%.

Кислотність майонезу «Провансаль» також була відповідно встановлених норм і становила 0,25-0,33. Проте, у ТМ «Гуляй поле» виявлено підвищений вміст оцтової кислоти у порівнянні з іншими дослідними зразками. Отримані результати корелюють із органолептичною оцінкою, якою було встановлено наявність кислуватого смаку у даному зразку.

Таким чином, оцінкою якості майонезу «Провансаль» провідних вітчизняних виробників встановлено відповідність ТМ «Olkom» і ТМ «Щедро»

вимогам ДСТУ 4487:2015. Майонез «Провансаль» ТМ «Гуляй поле» не відповідає встановленим вимогам за рахунок неоднорідної консистенції, кислуватого смаку та запаху, з ароматом і присмаком оцтової кислоти дещо низької стійкості емульсії (96%). Зразок ТМ «Оліс» не відповідає вимогам ДСТУ 4487:2015 за рахунок не вираженого смаку, з легкою кислинкою та присмаком гірчиці, а також нижчим вмістом жиру.

Комплексну оцінку якості дослідних зразків майонезу «Провансаль» здійснювали за органолептичними (зовнішнім виглядом та консистенцією, кольором, смаком та запахом) та фізико – хімічними показниками (масова частка води, масова частка жиру, стійкість, емульсії кислотність). Комплексну оцінку якості представлено в табл. 2.4. (додаток 3).

За результатами комплексного кваліметричного оцінювання, найвищим рівнем якості характеризувався майонез ТМ «Щедро» (0,96), що зумовлено його високими смаковими характеристиками, однорідною сметаноподібною консистенцією, невисокою кислотністю.

Високий рівень якості відмічено для майонезу «Провансаль» ТМ «Олком» та ТМ «Чумак» (0,95) за рахунок характерного смаку та аромату, без вираженої кислуватості. Достатньо високим рівнем якості характеризувалися зразки ТМ «Оліс» (0,91), за рахунок властивого смаку та запаху, відповідністю фізико – хімічних показників.

Найнижчий рівень якості встановлено для майонезу ТМ «Гуляй - поле» (0,73), що зумовлено білим кольором, кислуватим присмаком, порівняно з іншими зразками, а також низькою стійкістю емульсії.

Оцінку конкурентоспроможності майонезу «Провансаль» здійснювали шляхом розрахунку інтегрального показника конкурентоспроможності за функціональними, естетичними та економічними показниками з урахуванням коефіцієнта вагомості [56]. Комплексною оцінкою якості товаром – конкурентом обрано майонез «Провансаль» ТМ «Щедро». Результати оцінки конкурентоспроможності майонезу «Провансаль» представлено в табл. 2.5.



Таблиця 2.5

## Оцінка конкурентоспроможності майонезу «Провансаль»

Показники конкурентоспроможності	Коефіцієнт вагомості	Зразок 3 ТМ «Щедро»	Зразок 1 ТМ «Гуляй - поле»		Зразок 2 ТМ «Olkom»		Зразок 4 ТМ «Оліс»		Зразок 5 ТМ «Чумак»	
			$P_{\text{конк}}$	$P_{\text{досл}}$	$g_i$	$P_{\text{досл}}$	$g_i$	$P_{\text{досл}}$	$g_i$	$P_{\text{досл}}$
<i>Естетичні:</i>										
Зовнішній вигляд та консистенція	0,15	4,8	3,5	0,73	4,4	0,92	4,9	1,02	4,3	0,90
Колір	0,1	4,9	3,9	0,80	4,9	1,00	4,8	0,98	3,9	0,80
Смак та запах	0,25	4,6	3,5	0,76	4,5	0,98	3,8	0,82	4,6	1,00
Збірний параметричний індекс естетичних пок-в				0,38		0,48		0,46		0,46
<i>Функціональні:</i>										
Масова частка вологи, %	0,1	31,1	31,6	1,02	29,9	0,96	29,2	0,94	31,2	1,00
Масова частка жиру, %	0,20	67,0	67,10	1,00	67,10	1,00	66,10	0,99	67,00	1,00
Кислотність	0,1	0,27	0,41	1,52	0,30	1,11	0,25	0,93	0,33	1,22
Стойкість емульсії	0,1	98	96	0,98	99	1,01	99	1,01	98	1,00
Збірний параметричний індекс функціональних пок-в				0,55		0,51		0,48		0,52
<i>Економічні:</i>										
Роздрібна ціна, за упаковку 100гр	x	5,04	4,99	0,99	5,37	1,07	4,86	0,96	5,35	1,06
Інтегральний показник конкурентоспроможності	1			0,94		0,93		0,98		0,92

Результатами оцінки конкурентоспроможності майонезу «Провансаль» встановлено, що жоден із досліджуваних зразків не є конкурентоспроможним порівняно з майонезом «Провансаль» ТМ «Щедро» не зважаючи на його середню ціну (рис. 2.3). Проте, найвищим значенням інтегрального показника конкурентоспроможності за функціональними, естетичними та економічними показниками характеризується зразок ТМ «Оліс» (0,98). Достатньо високе значення відмічено для інших зразків майонезу - ТМ «Гуляй - поле» (0,94), ТМ «Olkom» (0,93), ТМ «Чумак» (0,92).

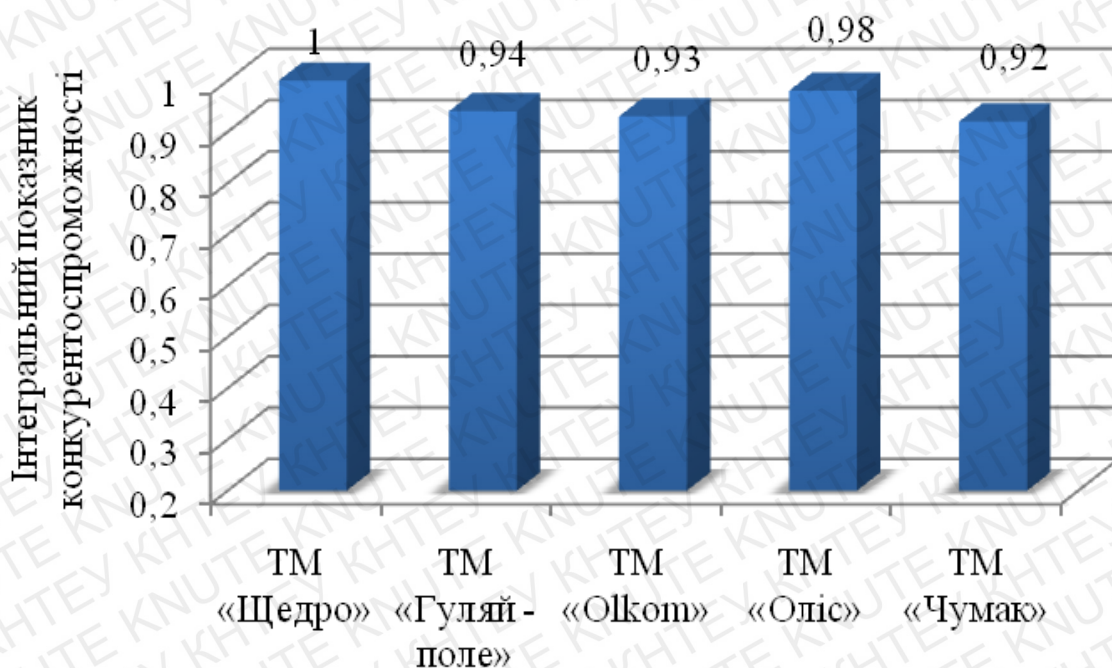


Рис. 2.3. Інтегральний показник конкурентоспроможності дослідних зразків майонезу «Провансаль»

Оцінкою конкурентоспроможності дослідних зразків майонезу «Провансаль» встановлено, що жоден із досліджуваних зразків не є конкурентоспроможним порівняно з майонезом «Провансаль» ТМ «Щедро». Проте, для усіх зразків значення інтегрального показника конкурентоспроможності за функціональними, естетичними та економічними показниками наближалось до 1. Отримані результати підтверджують високу якість майонезу «Провансаль» вітчизняного виробництва.

Таким чином, з метою підвищення якості та конкурентоспроможності майонезу «Провансаль» виробникам доцільно виготовляти продукт лише на основі натуральної сировини, без додавання штучних регуляторів кислотності, консервантів, стабілізаторів консистенції та барвників. Натомість, часткова або повна заміна олії соняшникової на оливкову, лляну або кукурудзяну, використання морської капусти, кунжуту, пряної зелені, грибів, подрібнених коренеплодів селери, моркви дозволить не лише підвищити біологічну цінність майонезу, але й розширити асортимент майонезу.

## РОЗДІЛ 3

### АНАЛІЗ ТА ОЦІНКА ЕФЕКТИВНОСТІ УПРАВЛІННЯ ПОСТАЧАННЯМ МАЙОНЕЗУ НА ТОВ НВП «АРГОН»

#### 3.1. Аналіз та оцінка стану управління постачанням майонезу на ТОВ НВП «Аргон»

Товариство з обмеженою відповідальністю науково-виробниче підприємство «Аргон» є провідним підприємством мережевої роздрібної торгівлі у м. Вінниця та Вінницькій області. Підприємство володіє та розвиває такі мережі супермаркетів як «Корона», «К-маркет» та «Грош».

ТОВ НВП «Аргон», один із лідерів у галузі роздрібної торгівлі Вінницької області, працює на ринку ритейлу 21 рік. Початок розвитку мережі магазинів «Корона» було покладено в 1997 році з відкриттям магазину оптово-роздрібної торгівлі. Це був невеликий магазин торговельною площею близько 70 м<sup>2</sup>. У 1998 році компанія відкрила відразу три магазини у Вінниці. У 1999 році ТОВ «НВП Аргон» відкриває ще один оптово-роздрібний магазин. Таким чином, практично за 2 роки компанії вдалося створити власну роздрібну мережу. З відкриттям магазинів, кількісний ріст змінився періодом якісних змін мережі, спрямованих на підвищення ефективності її функціонування. У цей період удосконалюється асортиментна політика компанії, торговельні й управлінські бізнес-процеси, методики навчання і стимулювання персоналу. З іншого боку, невеликий формат магазинів і старі форми торгівлі стали вже "тісним" для компанії, тому було прийняте рішення про розробку нового концептуального магазину самообслуговування з торговельною площею понад 300 кв.м.

У листопаді 2001 року компанія «Аргон» відкриває перший у Вінниці супермаркет самообслуговування торговельною площею 350 кв.м. У період 2014 – 2015 років ТОВ НВП «Аргон» активно розвиває власні мережі роздрібної торгівлі, відкриваючи 9 магазинів мереж «Грош» та «Грош Експрес». У 2016 році було відкрито 8 нових магазинів по всій Вінницькій області. На сьогоднішній день мережа супермаркетів «Грош», «Грош Експрес», «К-маркет» - сильна мережа з

великим інноваційним і організаційним потенціалом, яка є лідером на Вінницькому ринку рітейла. Крім торговельної мережі «Грош» та «Грош Експрес», ТОВ НВП «Аргон» розпочав розвиток торговельної мережі «Корона» (на даний час відкрито один супермаркет). Магазини торговельних мереж ТОВ НВП «Аргон» розташовані у містах Вінниці, Могилів-Подільському, Хмільнику, Козятині, Жмеринці, Тульчині, Ямполі та інших містах Вінницької області. На ТОВ НВП «Аргон» станом на початок 2019 року працює більше 1200 працівників.

Мережа магазинів «К-маркет» складає 4 магазини самообслуговування у Вінниці. Формат торгівлі - «магазин біля дому». Загальна площа від 100 до 300 кв.м., асортимент – більше 10000 найменувань товарів.

Підприємство володіє складським комплексом – розподільчим центром у м.Вінниця, що забезпечує постачання товарів до мереж супермаркетів ТОВ НВП «Аргон», що знаходиться у м. Вінниця, вул. Пирогова 31.

Основними постачальниками майонезу на ТОВ НВП «Аргон» є провідні українські та міжнародні виробники харчових продуктів:

1. ТОВ «Юнілевер Україна» м.Київ, ТМ Hellmann's
2. ПрАТ «Чумак» м. Каховка Херсонська область, ТМ Чумак
3. ТОВ «Стор Фуд Дистриб'юшн» м. Київ, ТМ Heinz
4. ТОВ ФІРМА «ОЛІС» ЛТД, м. Запоріжжя, ТМ «Оліс»
5. ПрАТ «Київський маргариновий завод» м. Київ, ТМ Олком
6. ПрАТ «Волиньхолдінг» смт. Торчин, Волинська область, ТМ Торчин
7. ТОВ «Дельта», м. Запоріжжя, ТМ «Гуляй - поле»

Оцінку управління постачанням майонезу на ТОВ НВП «Аргон» проведемо за такими показниками:

- обсяги постачання майонезу в динаміці за 2016-2018 рр.;
- частка постачальників в загальному обсязі постачання майонезу на підприємство;
- динаміка поставок товарів неналежної якості;
- динаміка змін надійності поставок майонезу [57-59].

На даний час, ТОВ НВП «Аргон» співпрацює з 7 різними постачальниками

майонезів, обсяг та динаміка змін реалізації яких за 2016-2018 рр. наведені в табл.

3.1.

Таблиця 3.1

**Обсяги постачання майонезу на ТОВ НВП «Аргон» (мережа магазинів «К-маркет») та темп приросту за 2016-2018 рр.**

№	Постачальник	Обсяги постачання, од			Темп приросту, %		
		2016	2017	2018	2017/2016	2018/2017	2018/2016
1	ПрАТ «Волиньхолдінг»	24090	27220	29400	12,99%	8,01%	22,04%
2	ТОВ «Юнілевер Україна»	1280	1420	1590	10,94%	11,97%	24,22%
3	ТОВ «Стор Фуд Дистриб'юшн»	1640	1690	1890	3,05%	11,83%	15,24%
4	ПРАТ «Чумак»	21460	24900	27630	16,03%	10,96%	28,75%
5	ТОВ «Дельта»	6080	6120	6310	0,66%	3,10%	3,78%
6	ПрАТ «Київський маргариновий завод»	10460	10430	10860	-0,29%	4,12%	3,82%
7	ТОВ ФІРМА «ОЛІС» ЛТД	18590	19730	19100	6,13%	-3,19%	2,74%
Разом		83600	91510	96780	9,46%	5,76%	15,77%

Аналізуючи дані за 2016-2018 роки, встановлено, що зростання обсягів постачання за 3 роки склало 15,77%. В першу чергу, найбільше зростання спостерігається у найбільших постачальників майонезу на ТОВ НВП «Аргон»: ПРАТ «Чумак» (28,75%) та ПрАТ «Волиньхолдінг» (22,04%). Значне зростання обсягів постачання від ТОВ «Юнілевер Україна» (24,22%) є відносно невеликим у штучному вираженні, так як постачальник не має значної частки в загальному обсязі постачання майонезів на ТОВ НВП «Аргон». Разом з тим, третій за обсягом постачальник ТОВ ФІРМА «ОЛІС» ЛТД має, за результатами 2018 року, скорочення обсягів поставок на 3,19%, і загальне зростання за 3 роки найменше серед усіх постачальників (2,74%). Обсяги постачання та їх динаміка представлені на рис. 3.1- 3.2.

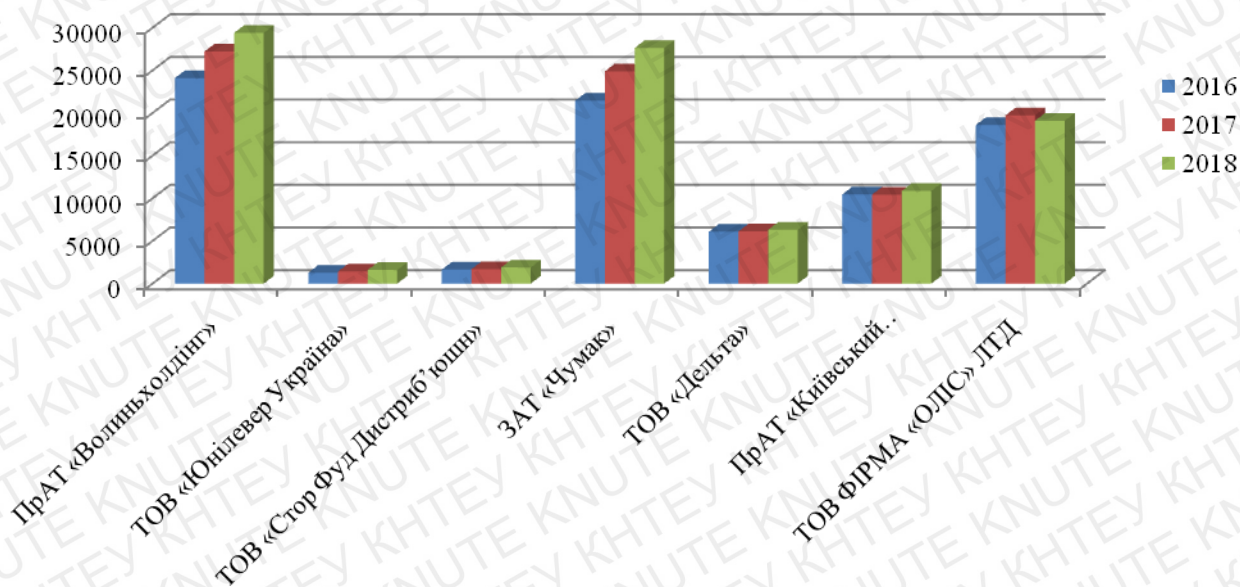


Рис. 3.1. Обсяги постачання майонезу на ТОВ НВП «Аргон» за 2016-2018 рр.

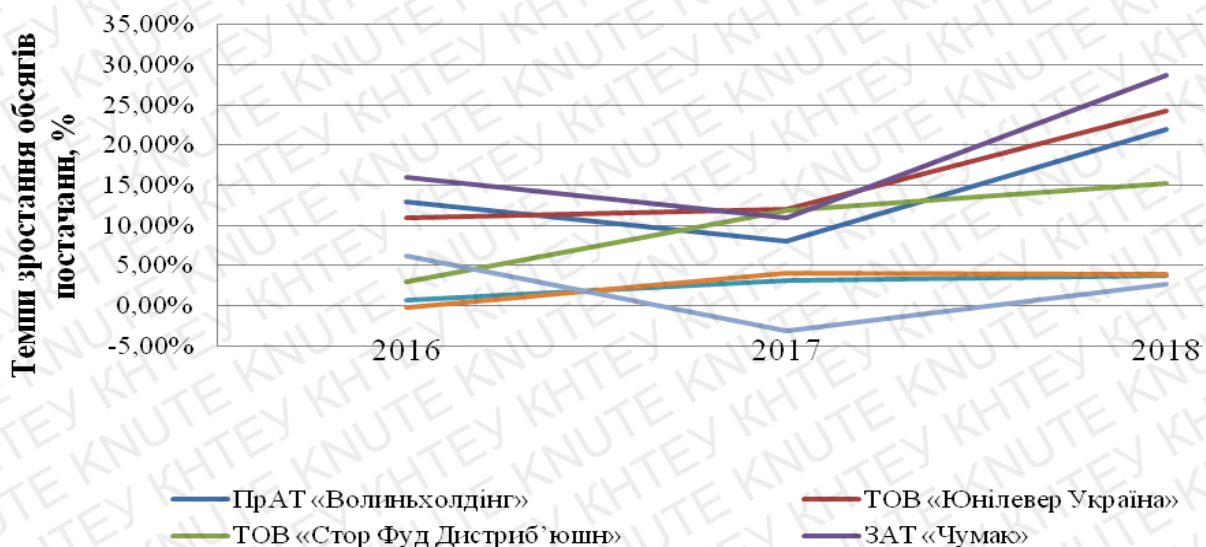


Рис. 3.2. Динаміка обсягів постачання майонезу на ТОВ НВП «Аргон» за 2016-2018 рр.

Отже, з наведених рисунків можна зробити висновок про загальну тенденцію зростання обсягів постачання майонезу на ТОВ НВП «Аргон», яка, тим не менше, забезпечується тільки чотирма з семи постачальників, в першу чергу, лідерами за обсягами постачання ПрАТ «Чумако» та ПрАТ «Волиньхолдінг», а також постачальниками майонезу виробництва Європейського Союзу - ТОВ

«Юнілевер Україна» та ТОВ «Стор Фуд Дистриб'юшн» попит на який, а отже і обсяги постачання, значно зростає у 2018 році.

Проаналізуємо структуру постачання майонезу на ТОВ НВП «Аргон» дослідивши частки постачальників в загальному обсязі постачання майонезу на ТОВ НВП «Аргон» за 2016-2018 рр. (табл. 3.2).

Таблиця 3.2

**Частки постачальників в загальному обсязі постачання майонезу на ТОВ НВП «Аргон» (мережа магазинів «К-маркет») за 2016-2018 рр.**

№	Постачальник	Обсяги постачання, од			Частки постачальників в загальному обсязі постачання		
		2016	2017	2018	2016	2017	2018
1	ПрАТ «Волиньхолдінг»	24090	27220	29400	28,82%	29,75%	30,38%
2	ТОВ «Юнілевер Україна»	1280	1420	1590	1,53%	1,55%	1,64%
3	ТОВ «Стор Фуд Дистриб'юшн»	1640	1690	1890	1,96%	1,85%	1,95%
4	ПРАТ «Чумак»	21460	24900	27630	25,67%	27,21%	28,55%
5	ТОВ «Дельта»	6080	6120	6310	7,27%	6,69%	6,52%
6	ПрАТ «Київський маргариновий завод»	10460	10430	10860	12,51%	11,40%	11,22%
7	ТОВ ФІРМА «ОЛІС» ЛТД	18590	19730	19100	22,24%	21,56%	19,74%
Разом		83600	91510	96780	100%	100%	100,00%

З табл. 3.2 можна видно, що в структурі постачання майонезів на ТОВ НВП «Аргон» провідні місця займають постачальники ПрАТ «Волиньхолдінг», ПРАТ «Чумак» та ТОВ ФІРМА «ОЛІС» ЛТД (30,38%, 28,55% та 19,74% відповідно за даними 2018 року).

Структура постачальників в загальному обсязі постачання майонезу на ТОВ НВП «Аргон» за 2016-2018 роки представлена на рис. 3.3.

Разом з тим, за постачальниками ПрАТ «Волиньхолдінг» та ПРАТ «Чумак» спостерігається невелике зростання обсягів постачання майонезу (на 1-2% за рік), а за постачальником ТОВ ФІРМА «ОЛІС» ЛТД обсяги постачання дещо скорочуються протягом 2016-2018 років (2-3% на рік). При відносно стабільних частках інших постачальників майонезу на ТОВ НВП «Аргон» можна зробити висновки, що обсяги постачання з ПрАТ «Волиньхолдінг» та ПРАТ «Чумак»

зростають за рахунок зменшення обсягів постачання з ТОВ ФІРМА «ОЛІС» ЛТД.

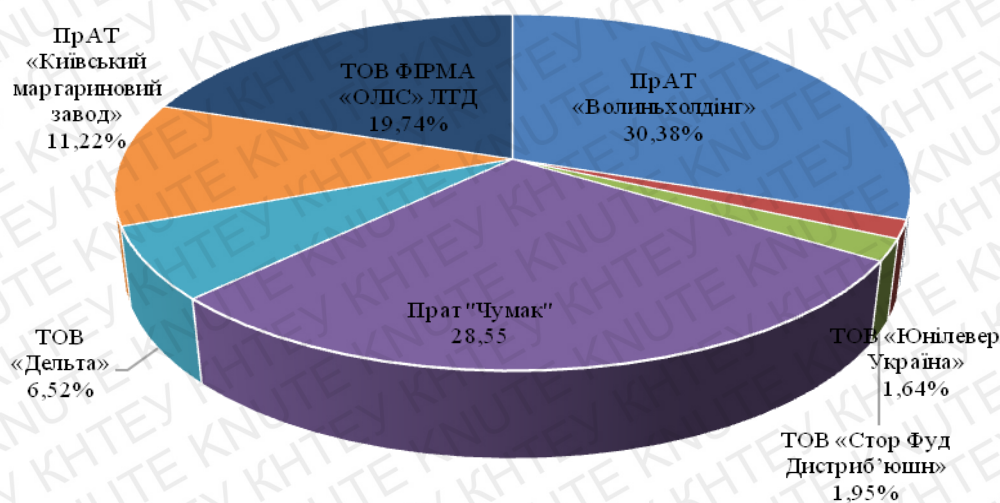


Рис. 3.3. Частки постачальників у загальному обсязі постачання майонезу на ТОВ НВП «Аргон» у 2018 р.

Для аналізу та оцінки кожного постачальника проаналізуємо його діяльність при цьому варто проаналізувати яка кількість неякісного товару поставлялася і порушення встановлених термінів поставки [56, 60-62] (табл.3.3).

Таблиця 3.3

**Аналіз показника поставок майонезу незадовільної якості на ТОВ НВП «Аргон» (мережа магазинів «К-маркет») за 2018 рік**

Постачальник	Кількість поставленого товару, од	Кількість товару неналежно ї якості		Кількість поставленого товару, од	Кількість товару неналежно ї якості		Кількість поставленого товару, од	Кількість товару неналежно ї якості	
		од	%		од	%		од	%
	2016		2017		2018				
ПрАТ «Волиньхолдінг»	24090	222	0,92	27220	245	0,9	29400	259	0,88
ТОВ «Юнілевер Україна»	1280	6	0,44	1420	6	0,45	1590	7	0,43
ТОВ «Стор Фуд Дистриб'юшн»	1640	9	0,56	1690	9	0,55	1890	8	0,4
ПРАТ «Чумак»	21460	217	1,01	24900	244	0,98	27630	246	0,89
ТОВ «Дельта»	6080	74	1,22	6120	71	1,16	6310	66	1,04
ПрАТ «Київський маргариновий завод»	10460	98	0,94	10430	106	1,02	10860	101	0,93
ТОВ ФІРМА «ОЛІС» ЛТД	18590	182	0,98	19730	203	1,03	19100	185	0,97

З даних табл. 3.3 видно, що в середньому кількість товару неналежно ї якості



коливається в межах 1%, що достатньо високий результат для даної групи товарів. Хоча варто відмітити, що лідером з поставки товарів неналежної якості у 2018 році у відсотковому відношенні є постачальник ТОВ «Дельта», що становить 1,04%. Найменшим рівнем – характеризується постачальник ПрАТ «Волиньхолдінг», з відносним показником у 0,88 % за рік.

Однією з основних вимог торговельних підприємств до каналів постачання є вимоги до якості транспортування, особливо продукції з обмеженим терміном зберігання, в мережі магазинів, своєчасності поставок, тобто точного дотримання графіка поставок. Визначимо надійність поставок (%) майонезу за допомогою показника надійності поставок. Даний показник характеризує частку вчасно виконаних замовлень та здатність постачальників дотримуватися умов поставок [63-64]. Результати розрахунків представлені у табл. 3.4.

Таблиця 3.4

**Аналіз показника надійності поставок майонезу на ТОВ НВП «Аргон»  
(мережа магазинів «К-маркет) за 2018 рік**

Постачальник	Кількість замовлень	Кількість вчасно виконаних замовлень	Частка вчасно виконаних замовлень, %	Кількість замовлень	Кількість вчасно виконаних замовлень	Частка вчасно виконаних замовлень, %	Кількість замовлень	Кількість вчасно виконаних замовлень	Частка вчасно виконаних замовлень, %
	2016			2017			2018		
ПрАТ «Волиньхолдінг»	37	33	89,19%	39	35	89,74%	43	36	83,72%
ТОВ «Юнілевер Україна»	6	6	100,00%	7	6	85,71%	6	5	83,33%
ТОВ «Стор Фуд Дистриб'юшн»	9	8	88,89%	10	10	100,00%	7	6	85,71%
ПРАТ «Чумак»	33	30	90,91%	36	34	94,44%	40	36	90,00%
ТОВ «Дельта»	9	8	88,89%	12	11	91,67%	13	13	100,00%
ПрАТ «Київський маргариновий завод»	16	16	100,00%	15	13	86,67%	16	15	93,75%
ТОВ ФІРМА «ОЛІС» ЛТД	28	27	96,43%	26	22	84,62%	24	23	95,83%
<b>Разом</b>	<b>138</b>	<b>128</b>	<b>92,75%</b>	<b>145</b>	<b>131</b>	<b>90,34%</b>	<b>149</b>	<b>134</b>	<b>89,93%</b>

За результатами аналізу, наведеного в табл. 3.4. можна у період

2016-2018 років спостерігати тенденцію зростання частки замовлень, що виконані невчасно. Майже всі постачальники в кожному році мали значну частку невчасно виконаних замовлень. Найбільше невиконаних вчасно замовлень 16,28% у 2018 році відбулося у постачальника ПрАТ «Волиньхолдінг», що при найбільших обсягах постачання спричинило значний негативний вплив на стан системи управління постачанням ТОВ НВП «Аргон».

Отже, проаналізувавши постачальників майонезів на ТОВ НВП «Аргон», можна зробити наступні висновки: обсяги постачання майонезів стабільно зростають, в першу чергу, за рахунок найбільших постачальників «Волиньхолдінг» та ПРАТ «Чумак», за іншими постачальниками темпи зростання обсягів невеликі (до 2% на рік), хоча і мають позитивну тенденцію. Усі постачальники майонезу на ТОВ НВП «Аргон» відзначаються високою якістю постачання товарів.

Аналіз обсягів поставки товарів неналежної якості показав, що частка товарів неналежної якості знаходиться в межах 1%, що не спричиняє значного впливу на ефективність системи постачання майонезів на підприємство. Разом з тим, постачання товарів на підприємство відбувалось не стабільно і в за результатами 2016 – 2018 років виявлено значну негативну тенденцію зменшення кількості замовлень, виконаних постачальниками вчасно (менше 8% у 2016 році та більше 11% усіх замовлень у 2018 році виконані невчасно).

Так, як в ТОВ НВП «Аргон» налагоджена централізована система постачання (наявний власний центральний склад, а також складські приміщення при кожному з супермаркетів усіх чотирьох торговельних мереж), передбачається доставка товарів у торговельну мережу силами постачальників та транспортно-експедиційних компаній, що обслуговують ТОВ НВП «Аргон».

Документами, які оформлюються при постачанні товарів до торговельних мереж ТОВ НВП «Аргон» є накладна (додаток К), податкова накладна (додаток Л), акт про встановлену розбіжність в кількості прийнятого товару (додаток М), договір постачання (додаток Н).

В основі цієї системи лежить існування єдиного центру замовлення товарів.

Централізована форма постачання працює у центрального складу та торговельних мереж (рис. 3.4).

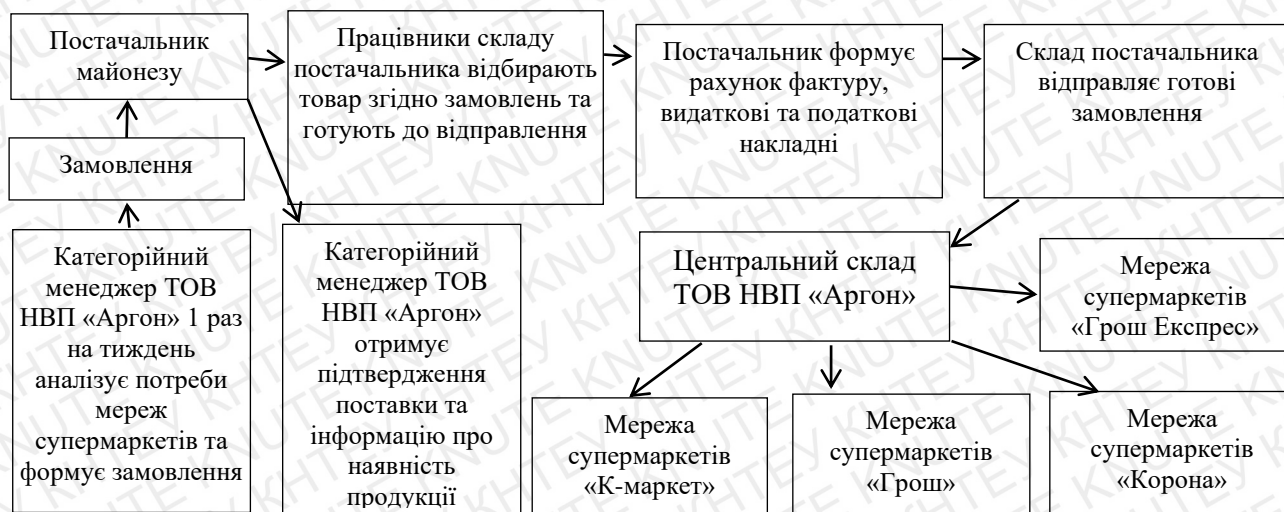


Рис. 3.4. Схема руху замовлення та товарів для централізованої системи постачання з центрального складу до мережі супермаркетів «К-маркет» ТОВ НВП «Аргон»

Центральний склад дає змогу економити час і гроші постачальників: якщо раніше постачальнику потрібно було доставляти товари в декілька супермаркетів, то тепер лише на центральний склад. Це дає змогу скоротити час на оформлення документів і на поставку, оптимізувати витрати на транспорт та логістичні операції.

Центральний склад дає змогу комплектувати поставки для декількох супермаркетів різних мереж та створювати кільцевим маршрутом доставки вантажів. Таким чином, центральний склад дає змогу збільшити товарообіг при скороченні питомих витрат. Структурна схема матеріальних та інформаційних потоків при постачанні майонезів в системі «Відділ закупівель ТОВ НВП «Аргон» - Центральний склад – Мережі супермаркетів» наведена на рис. 3.5.

Організація закупівлі майонезу на ТОВ НВП «Аргон» передбачає зосередження всіх функцій закупівлі у відділі закупівель. Така структура створює широкі можливості логістичної оптимізації матеріального потоку в управлінні постачанням товарів.

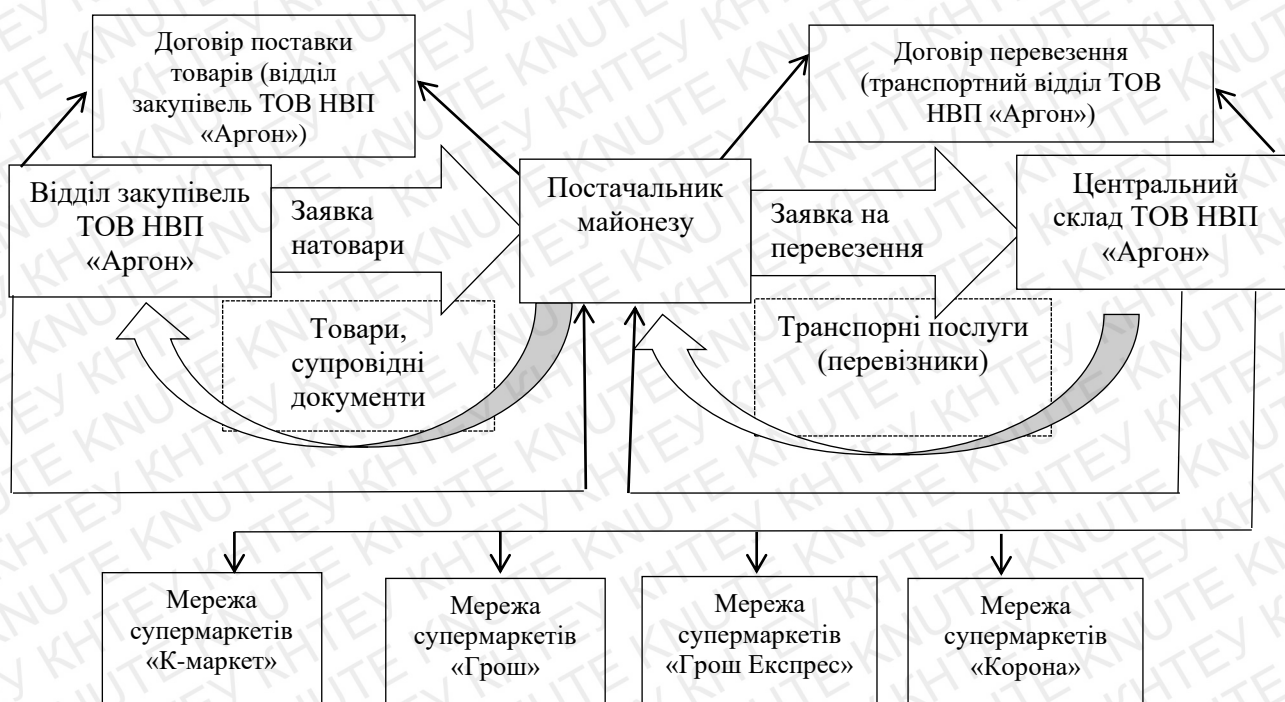


Рис. 3.5. Структурна схема матеріальних та інформаційних потоків управління постачанням майонезів на ТОВ НВП «Аргон»

Для прикладу наведемо матрицю відповідальності відділу закупівлі ТОВ НВП «Аргон» (табл 3.5).

Таблиця 3.5

Матриця відповідальності відділу закупівлі ТОВ НВП «Аргон»

Виконавці	Роботи							
	Перевірка залишків товару та аналіз продажів	Формування планових замовлень	Формування позапланових замовлень	Узгодження замовлення	Передача замовлення постачальнику	Контроль виконання замовлень	Оплата постачальнику за поставлений товар	
Категорійний менеджер товарної групи «Молочні продукти та майонези»	x/S	x/S			x/P	x/P		
Менеджер відділу закупівлі ТОВ НВП «Аргон»	x/P	x/P	x/P	x/S	x/S	x/S		
Фінансовий менеджер ТОВ НВП «Аргон»				x/P			x/P	

Умовні позначення: x – особа, що виконує роботу; P – первинна відповідальність; S – вторинна відповідальність.

Отже, значну роль в ефективній діяльності ТОВ НВП «Аргон» відіграє ефективна побудова логістичної системи підприємства та раціональна робота відділу закупівлі. Основу економічної ефективності управління постачанням майонезу на ТОВ НВП «Аргон» складають пошук необхідних постачальників та правильний їх вибір, а також закупівля необхідного асортименту майонезу високої якості та за мінімальними цінами.

Діяльність ТОВ НВП «Аргон» не може обійтися без правильної організації служби закупівель, оскільки служба закупівель, як елемент логістичної системи підприємства торгівлі, встановлює господарські зв'язки з постачальниками та налагоджує їх роботу з підприємством, для вчасного забезпечення ТОВ НВП «Аргон» необхідними товарами, та в кінцевому результаті отримання прибутку. Наявність у ТОВ НВП «Аргон» власного центрального складу забезпечує постачальникам майонезу та ТОВ НВП «Аргон» необхідну логістичну взаємодію та доставку продукції на усі супермаркети торговельних мереж ТОВ НВП «Аргон».

### **3.2. Удосконалення ефективності організації постачання майонезу на ТОВ НВП «Аргон»**

Важливим показником успішної діяльності на ТОВ НВП «Аргон» є взаємовідносини з постачальниками. ТОВ НВП «Аргон» співпрацює з більш ніж 400 постачальниками по всіх товарних групах, представлених в торговельній мережі «К-маркет», робота з якими базується за принципом забезпечення постійного асортименту, стабільної якості та своєчасності доставки.

Рівень ефективності роботи постачальників безпосередньо впливає на роботу підприємства, оскільки впливає на якість продукції, її наявність, поновлення, асортимент тощо [65].

Проаналізувавши основні показники постачання майонезів на ТОВ НВП «Аргон», постала проблема роботи з постачальниками, що була виявлено в результаті несвоєчасності поставок в періоді 2016-2018 років.

Для безперебійного постачання товарів, керівництву ТОВ НВП «Аргон» потрібно уважніше відбирати постачальників, для того щоб, в подальшому не виникало непередбачуваних з ними, ввести заохочення для постачальників які приносять найбільше прибутків підприємству, для цього на підприємстві пропонується впровадити АВС-аналіз постачальників.

В основі використання методу АВС-аналізу лежить припущення, що не всі постачальники характеризуються однаковим впливом на ефективність, через що доцільно інтенсивніше займатися постачальниками, які мають великий обіг [58, 65-66].

На основі цього аналізу можна зробити висновок про перевагу роботи з певними постачальниками для цього підприємства. Так, якщо витрати на заходи у сфері закупівель потрібно скоротити, то доцільно приділити увагу насамперед А-постачальникам, оскільки інтенсивніша робота з ними може вплинути на загальний обіг підприємства.

Класифікація постачальників за методом АВС здійснюється за такою схемою:

1. Добирається інформація про річний обсяг ресурсів від кожного постачальника.
2. Розміри обсягів записуються за спадною послідовністю.
3. Розраховується частка обсягу кожного постачальника у відсотках від загального обсягу постачань ресурсів.
4. Знаходяться кумулятивні значення часток обсягів постачальників у відсотках.
5. Постачальники поділяються на групи А, В, С згідно з прийнятими критеріями поділу [62-63].

Результати проведеного АВС-аналізу постачальників майонезів ТОВ НВП «Аргон» відображено в табл. 3.6.

Проведений АВС-аналіз постачальників майонезів ТОВ НВП «Аргон» показує, що найбільший внесок у формування загального обігу робили всього два постачальники ПрАТ «Волиньхолдінг» та ПрАТ «Чумак», які й склали групу А. У

групу В увійшли два постачальники ТОВ ФІРМА «ОЛІС» ЛТД та ПрАТ «Київський маргариновий завод». Інші постачальники увійшли в групу С.

Таблиця 3.6

**АВС-аналіз постачальників майонезу на ТОВ НВП «Аргон»  
за результатами 2018 року**

№	Постачальник	Річний обсяг поставок, од.	Частка в загальному обсязі, %	Обсяг кумулятивний, %	Група
1	ПрАТ «Волиньхолдінг»	29400	30,38%	30,38%	А
2	ПрАТ «Чумак»	27630	28,55%	58,93%	А
3	ТОВ ФІРМА «ОЛІС» ЛТД	19100	19,74%	78,66%	В
4	ПрАТ «Київський маргариновий завод»	10860	11,22%	89,88%	В
5	ТОВ «Дельта»	6310	6,52%	96,40%	С
6	ТОВ «Стор Фуд Дистриб'юшн»	1890	1,95%	98,36%	С
7	ТОВ «Юнілевер Україна»	1590	1,64%	100,00%	С
	Сума	96780	100%	-	-

Для оцінки двох нових постачальників майонезів ПрАТ «Віктор і К» (ТМ «Королівський смак») та ТОВ «Щедро» (ТМ «Щедро») ТОВ НВП «Аргон» може залучити для оцінки трьох експертів.

Одним з експертів має бути категорійний менеджер товарної групи «Молочні продукти та майонези», другий експерт – Менеджер відділу закупівлі ТОВ НВП «Аргон», третій експерт представлятиме відділ логістики ТОВ НВП «Аргон» та відповідатиме за транспортну складову при виборі нового постачальника.

Експертами було сформовано перелік критеріїв, який включав 10 показників, за якими було проведено оцінка постачальників, після цього було встановлено коефіцієнт вагомості кожного критерію відносно інших (коефіцієнт вагомості критерію вказана в дужках):

1. якість продукції (0,15);

2. ціна товару (0,1);
3. контроль термінів поставки (0,15);
4. сума мінімального замовлення (0,1);
5. широта асортименту (0,1);
6. рейтинг постачальника (0,1).
7. наявність товару на складах постачальника (0,05);
8. віддаленість складу (0,05);
9. умови поставки (0,05);
10. умови оплати товару (0,15);

Експертну оцінку кожного постачальника формували у діапазоні від 1 до 10 (чим краще значення критерію, тим нижчий бал), не повторюючи оцінку. Оцінювання постачальників проводили експерти незалежно один від іншого, для уникнення домовленостей та забезпечення об'єктивності [62-63]. Результати оцінки постачальників в розрізі перерахованих критеріїв за 10-бальною шкалою наведено в табл. 3.7.

Таблиця 3.7

**Визначення рейтингу нових постачальників майонезів на ТОВ НВП «Аргон» експертним методом з урахуванням важливості критерію**

№ експерту	Критерії	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	Зважена оцінка
	Коефіцієнт вагомості	0,15	0,1	0,15	0,1	0,1	0,1	0,05	0,05	0,05	0,15	
«ТОВ «Щедро»												
1	Категорійний менеджер товарної групи	1	3	2	4	6	5	8	7	10	9	0,485
		0,15	0,3	0,3	0,4	0,6	0,5	0,4	0,35	0,5	1,35	
2	Менеджер відділу закупівлі	2	1	3	5	6	4	9	8	7	10	0,505
		0,3	0,1	0,45	0,5	0,6	0,4	0,45	0,4	0,35	1,5	
3	Спеціаліст відділу логістики	1	3	3	4	2	5	10	6	10	7	0,435
		0,15	0,3	0,45	0,4	0,2	0,5	0,5	0,3	0,5	1,05	
ПРАТ «Віктор і К»												
1	Категорійний менеджер товарної групи	4	6	3	1	2	5	7	10	8	9	0,505
		0,6	0,6	0,45	0,1	0,2	0,5	0,35	0,5	0,4	1,35	
2	Менеджер відділу закупівлі	5	4	2	3	1	7	8	10	6	9	0,51
		0,75	0,4	0,3	0,3	0,1	0,7	0,4	0,5	0,3	1,35	
3	Спеціаліст відділу логістики	4	5	3	2	1	6	9	8	7	10	0,515
		0,6	0,5	0,45	0,2	0,1	0,6	0,45	0,4	0,35	1,5	



Аналізуючи отримані дані, було визначено, що експерти надали перевагу постачальнику 1 – ТМ «Щедро», середня оцінка експертів 4,95. На основі оцінки найважливішими для експертів критеріями є ціна сировини та якість поставленої продукції.

Оцінку достовірності наданих при оцінці балів здійснювали шляхом розрахунку оцінки конкордації, що розраховується за наступною формулою [62, 67-68]:

$$W = \frac{12 \sum (R_i - \bar{R})^2}{l^2(m^2 - m)} \quad (3.1)$$

де  $l$  – кількість експертів

$m$  – кількість критеріїв

$R_i$  – сумарний ранг  $i$ -го об'єкта

$\bar{R}$  – середнє значення суми рангів

Розрахунок коефіцієнта конкордації вказує на тісний зв'язок думок експертів (коефіцієнт лежить у межах від 0 до 1 (абсолютний зв'язок)). Результати розрахунку коефіцієнта конкордації надано у табл. 3.8.

Таблиця 3.8

**Розрахунок оцінки узгодженості експертів при оцінюванні  
постачальників майонезу на ТОВ НВП «Аргон»**

Експерт / показник	Критерії										Сума
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	
Категорійний менеджер товарної групи	1	3	2	4	6	5	8	7	10	9	-
Менеджер відділу закупівлі	2	1	3	5	6	4	9	8	7	10	-
Спеціаліст відділу логістики	1	2	4	3	5	6	9	7	8	10	-
$R_i$	4	6	9	12	17	15	26	22	25	29	165
$(R_i - R_{cp})$	-12,5	-10,5	-7,5	-4,5	0,5	-1,5	9,5	5,5	8,5	12,5	-
$(R_i - R_{cp})^2$	156,25	110,25	56,25	20,25	0,25	2,25	90,25	30,25	72,25	156,25	694,5

Таким чином загальний коефіцієнт конкордації, розрахований за формулою 3.1 становить:

$$W = \frac{12 \cdot 694,5}{3^2 \cdot (10^3 - 10)} = 0,94$$

Таким чином, коефіцієнт конкордації становить 0,94 – що вказує на достатньо високий рівень зв'язку думок експертів, що підтверджує достовірність проведеного оцінювання і вибору постачальника. З моменту, коли буде обрано постачальника, з яким ТОВ НВП «Аргон» має намір підтримувати ділові контакти, починається робота відділу логістики, він займається підписанням договору, підбором номенклатури майонезів, що буде закуповуватися, та обсягів закупівель, організацією постачання товару до супермаркетів торговельної мережі «К-маркет».

## ВИСНОВКИ ТА ПРОПОЗИЦІЇ

1. Моніторингом ринку майонезу і майонезних соусів встановлено зниження обсягів виробництва у 2018 р. на 5% порівняно із 2017 р. Основними виробниками майонезної продукції в Україні є ВАТ «Волиньхолдінг», ПрАТ «Чумак», ТОВ «Агрокосм», ТОВ ФІРМА «ОЛІС» ЛТД. Незначну частку на ринку займають ТОВ «Прайм-Продукт», ТОВ «Агрокопродукт», ТОВ «Юнилевер СНГ». Структура ринку майонезної продукції в Україні представлена 93% продукції вітчизняного виробництва та близько 7% - імпоротної. Основними країнами до яких експортуються кетчупи, майонези і соуси є Білорусь, Молдова, Росія, Литва і Грузія. Лідерами серед країн імпортерів є Німеччина та Польща.

2. Порівняльним аналізом нормативних документів, що регулюють безпечність та якість майонезу в Україні та світі, виявлено відмінності за такими показниками як колір, масова частка жиру та яєчних продуктів, стійкість емульсії, вміст арсену, свинцю, ртуті та міді. Згідно європейських вимог, майонезом є соус із вмістом жиру не менше 78,5 % та 6% яєчних продуктів, а згідно вітчизняних – не менше 50% жиру та не менше 1% яєчних продуктів. Відповідно, це створює певні технічні бар'єри у сфері зовнішньоекономічної торгівлі майонезу та майонезних соусів.

3. Комплексною оцінкою якості встановлено найвищий рівень якості для майонезу «Провансаль» ТМ «Щедро» (0,96), що зумовлено його високими смаковими характеристиками, однорідною сметаноподібною консистенцією, невисокою кислотністю. Високий рівень якості відмічено для майонезу «Провансаль» ТМ «Олком» та ТМ «Чумак» (0,95) за рахунок характерного смаку та аромату, без вираженої кислуватості. Достатньо високим рівнем якості характеризувалися зразки ТМ «Оліс» (0,91), за рахунок властивого смаку та запаху, відповідністю фізико – хімічних показників. Найнижчий рівень якості встановлено для майонезу ТМ «Гуляй - поле» (0,73), що зумовлено білим кольором, вираженим ароматом і присмаком оцтової кислоти, порівняно з іншими зразками, а також низької стійкості емульсії (96%).

4. За результатами оцінки конкурентоспроможності майонезу «Провансаль» провідних вітчизняних виробників встановлено, що жоден із досліджуваних зразків не є конкурентоспроможним порівняно з майонезом «Провансаль» ТМ «Щедро», не зважаючи на його середню ціну. Проте, найвищим значенням інтегрального показника конкурентоспроможності за функціональними, естетичними та економічними показниками характеризується зразок ТМ «Оліс» (0,98). Достатньо високий рівень конкурентоспроможності відмічено для інших зразків майонезу «Провансаль» - ТМ «Гуляй - поле» (0,94), ТМ «Olkom» (0,93), ТМ «Чумак» (0,92). Отримані результати дають підстави стверджувати, що майонез «Провансаль» вітчизняного виробництва є якісним та конкурентоспроможним.

5. Проаналізувавши постачальників майонезів на ТОВ НВП «Аргон», можна зробити наступні висновки: обсяги постачання майонезів стабільно зростають в першу чергу за рахунок найбільших постачальників ПрАТ «Волиньхолдінг» та ПрАТ «Чумак», за іншими постачальниками темпи зростання обсягів невеликі (до 2% на рік), хоча і мають позитивну тенденцію. Усі постачальники майонезу на ТОВ НВП «Аргон» відзначаються високою якістю постачання товарів. Аналіз обсягів поставки товарів неналежної якості показав, що частка товарів неналежної якості знаходиться в межах 1%, що не спричиняє значного впливу на ефективність системи постачання майонезів на підприємство. Разом з тим, постачання товарів на підприємство відбувалось не стабільно і в за результатами 2016 – 2018 років виявлено значну негативну тенденцію зменшення кількості замовлень, виконаних постачальниками вчасно (менше 8% у 2016 році та більше 11% усіх замовлень у 2018 році виконані невчасно).

6. Діяльність з постачання ТОВ НВП «Аргон» заснована на організації служби закупівель, як елементу логістичної системи підприємства торгівлі, що встановлює господарські зв'язки з постачальниками та налагоджує їх роботу з підприємством, для вчасного забезпечення ТОВ НВП «Аргон» необхідними товарами, та в кінцевому результаті отримання прибутку. Наявність у ТОВ НВП «Аргон» власного центрального складу забезпечує постачальникам майонезу та

ТОВ НВП «Аргон» необхідну логістичну взаємодію та доставку продукції на усі супермаркети торговельних мереж ТОВ НВП «Аргон».

7. Для безперервного постачання товарів, керівництву ТОВ НВП «Аргон» потрібно уважніше відбирати постачальників, для того щоб, в подальшому не виникало непередбачуваних з ними, ввести заохочення для постачальників які приносять найбільше прибутків підприємству, для цього на підприємстві пропонується впровадити АВС-аналіз постачальників. Для оцінки двох нових постачальників майонезів ТОВ НВП «Аргон» може застосувати метод експертних оцінок. Він полягає у залученні декількох експертів різних напрямів діяльності з метою їх оцінки майбутніх постачальників. Для ТОВ НВП «Аргон» рекомендовано залучити для оцінки трьох експертів: категорійного менеджера товарної групи «Молочні продукти та майонези», менеджера відділу закупівлі ТОВ НВП «Аргон» та спеціаліста відділу логістики ТОВ НВП «Аргон». Оцінку експертів пропонується перевірити на узгодженість за допомогою коефіцієнта конкордації.

Таким чином, на основі проведених аналітичних та експериментальних досліджень можна внести наступні пропозиції:

- з метою підвищення біологічної цінності майонезу «Провансаль» доцільно частково або повністю замінити олію соняшникову на оливкову, лляну або кукурудзяну. Крім того, це дозволить надати майонезу інших смакоароматичних характеристик;
- розширити асортимент майонезу за рахунок використання натуральних сировинних інгредієнтів, зокрема морської капусти, кунжуту, пряної зелені, грибів, подрібнених коренеплодів селери, моркви;
- на державному рівні активізувати гармонізацію національних стандартів з європейськими щодо вимог до безпечності та якості майонезу, а також створити діючий ефективний ринковий нагляд в олійно-жировій галузі, що буде здійснюватися належними експертами та фахівцями;
- визначити стратегічні орієнтири в процесах управління асортиментом, цінами та промоакціями;

- визначити напрями розвитку категорії майонезу на рівні брендів, сегментів та споживчих властивостей;
- підвищити ефективність аналітичної роботи в компанії, яка охоплювала б всі структурні елементи категорії майонезу, показники рівня задоволення попиту, інтересів магазинів мережі та підприємств-постачальників;
- оновити обладнання для зберігання і реалізації жирових продуктів.

Впровадження даних заходів на ТОВ НВП «Аргон» дозволить забезпечити своєчасне постачання якісної продукції, наявність усіх асортиментних позицій, сприятиме підвищенню економічної ефективності управління каналами постачання підприємства, а також зберегти високі споживні властивості майонезу під час реалізації.

**СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ**

1. Белинская А. П. Майонез как источник полиненасыщенных жирных кислот [Текст] / А. П. Белинская, Л. В. Кричковский // Масложировой комплекс. – Київ, 2011. – № 4 (35). – С. 63-65.
2. Рудавська Г.Б. Споживні властивості сметанно-рослинних соусів // Товари і ринки. – Київ. - 2011. - № 2. - С. 126-134.
3. Белинская А.П. Майонез, сбалансированный по составу полиненасыщенных жирных кислот / А. П. Белинская // Масложировой комплекс. – Київ. - 2019. – № 1. – С. 43-44.
4. Совершенствование технологии производства майонезов с использованием стабилизационной системы [Текст] / В. А. Бахмач, Л. В. Пешук // Масложировой комплекс. – Київ, 2012. – № 3 (38). – С. 32-35.
5. Пешук Л. В. Нові майонези з оптимізованим рецептурним складом / Л. В. Пешук, І. Г. Радзієвсько // Продукты & Ингридиенты. – Київ, 2012. – № 2 (88). – С. 50-52.
6. Некрасов П. А. Майонезные соусы повышенной пищевой ценности на основе соевого масла / П. А. Некрасов, О. Н. Гудзь, Е. Ю. Торпан // Масложировой комплекс. – Київ, 2018. – № 4. – С. 43-45.
7. Гурковская Е.А. Майонез "Белковый" / Е. А. Гурковская, А. В. Грузинов // Пищевая промышленность. – Москва, 2013. – № 7. – С. 52-53.
8. Перковец М. В. "Эко Провансаль" - натуральный функциональный майонез, шаг в ногу со временем / М. В. Перковец // Масложировая промышленность. – Москва, 2009. – № 4. – С. 22-23.
9. Елисеева Н. Е. Функциональные майонезы и соусы - источники растворимых пищевых волокон / Н. Е. Елисеева, А. П. Нечаев // Масложировая промышленность. – 2007. – № 3. – С. 26-27.
10. Дяченко О. В. Стабілізатори рослинного походження для майонезних емульсій / О. В. Дяченко, В. О. Бахмач // Сучасні проблеми товарознавства. – К. : КНТЕУ, 2002. – С. 229-231.

11. Киреенко Е. В. Комплексные пищевые добавки для низкокалорийных майонезов / Е. В. Киреенко // Масложировая промышленность. – 2007. – № 3. – С. 20-21.
12. Пономарев П. Майонезное изобилие. Пути повышения биологической ценности майонеза / П. Пономарев, А. Родак // FOOD UA. Продукты Украины. – Київ : Рема-Принт, 2012. – № 1 (32). – С. 22-24.
13. Табакаева О. В. Перспективные направления создания функциональной майонезной продукции / О. В. Табакаева // Масложировая промышленность. – Москва, 2009. – № 6. – С. 25-26.
14. Утешева С. Ю. Тенденции в создании майонезов и соусов функционального назначения / С. Ю. Утешева, А. П. Нечаев // Масложировая промышленность. – 2007. – № 3. – С. 12-16.
15. Betoret E. Functional foods development: Trends and technologies / E. Betoret, N. Betoret, D. Vidal, P. Fito // Trends in Food Science & Technology. – 2011. – № 22. – P. 498–508.
16. Ghazaei, S. Particle size and cholesterol content of a mayonnaise formulated by OSA-modified potato starch [Text] / S. Ghazaei, M. Mizani, Z. Piravi-Vanak, M. Alimi // Food Science and Technology. – 2015. – № 35(1). – P. 150–156.
17. Жук О. Біологічна цінність майонезів / О. та ін. Жук // Харчова і переробна промисловість. – 2001. – №11. – С.21.
18. Очі розбігаються: аналіз ринку майонезів і соусів України [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://pro-consulting.ua/ua/pressroom/glaza-razbegayutsya-analiz-rynka-majonezov-i-sousov-ukrainy>
19. Огляд ринку соусів. [Електронний ресурс]: - Режим доступу: <https://inventure.com.ua/analytics/investments/investicionnyj-obzor-rynka-ketchupu-majoneza-i-drugih-sousov-v-ukraine> (дата звернення: 20.10.2019).
20. Рынок соусов, кетчупов и майонеза. [Електронний ресурс]: - Режим доступу: [https://pro-capital.ua/press\\_center/expert/view/39/](https://pro-capital.ua/press_center/expert/view/39/) (дата звернення: 20.10.2019).



21. Руденко Н. Будні білого соусу : [український ринок соусів (кетчупів і томатних соусів, майонезів, соусів емульгованих, гірчиці)] / Н. Руденко // Агро перспектива. – Київ, 2011. – № 1 (131). – С. 52-54.
22. Ринок майонезу і соусів. Аналіз ринку і тенденції ринку в Україні. URL: <http://koloro.ua/rynok-majoneza-i-sousov-osobennosti-i-tendencii-vukraine.html> (дата звернення: 25.02.2017).
23. Протасова Л.В. Аналіз виробництва майонезу та соусів в Україні. Міжнародний збірник наукових праць. Київ, 2017. №1(15). С. 229-234.
24. Соколов А. Простор для творчества. Анализ рынка майонезов и соусов Украины. 2018 год [Текст] / А. Соколов // FOOD UA. Продукты Украины. – Київ : Рема-Принт, 2018. – № 4. – С. 26-30.
25. Дієтологи визначили, як змінилися модні тенденції в харчуванні [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://zhyvyaktyvno.org/news/populyarn-tendenc-v-harchuvann>
26. Петрович О.И. Ориентация производства рынка майонезов. Продукты питания. Москва. - 2017. - №14. - С.14-15.
27. Обзор рынка соусов Украины. RB GROUP Research and Branding. URL: <http://rb.com.ua/rus/marketing/tendency> (дата звернення: 17.09.2019).
28. Що чекає на український олійно - жировий ринок у 2017 р. *AgroReview*: URL: <https://agoreview.com/new/shcho-chekaye-na-ukrayinskyj-olijno-zhyrovuj-rynok> (дата звернення: 09.10.2019)
29. Виробництво основних видів промисловості продукції в Україні в 2006-2019рр. Державна служба статистики України. URL: <http://www.ukrstat.gov.ua/> (дата звернення: 10.10.2019).
30. КОМПАС. Обсяг виробництва майонезу. [Електронний ресурс]: - Режим доступу: <https://ua.kompass.com/a/> (дата звернення: 18.05.2019).
31. Торчин. [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://www.nestle.ua/brands/culinary/torchin> (дата звернення: 15.09.2019).

32. Ринок майонезу Україна 2017 рік. Marketing URL: [http://www.marketing.net.ua/view\\_markets.php?num=46958](http://www.marketing.net.ua/view_markets.php?num=46958) (дата звернення: 09.10.2019).
33. ВАТ «Чумак». [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://chumak.com/novetly>. (дата звернення: 15.09.2019).
34. ТОВ «Агрокосм» [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://agrocoshold.com/ua/> (дата звернення: 15.09.2019).
35. ТОВ ФІРМА «Оліс» ЛТД [Електронний ресурс]. – Режим доступу: [http://olis.ua/product\\_categories](http://olis.ua/product_categories) (дата звернення: 15.09.2019).
36. Зовнішня торгівля України із зазначенням основних країн - контрагентів в 2014-2018 рр. Державна фіскальна служба URL: <http://sfs.gov.ua/ms/f3/> (дата звернення: 11.09.2019).
37. Зовнішня торгівля України товарами з світовими країнами. Державний комітет статистики України. URL: <http://www.ukrstat.gov.ua>. (дата звернення: 15.06.19).
38. Мельник Т.М., Туніцька Ю.М. Аналіз товарної структури імпорту України з країн світу / Молодий вчений. – Київ. - 2016. - № 7. - С. 89-91.
39. Міжнародна торгівля товарами в Україні та Євросоюзі. Аналітика міжнародної торгівлі. URL: <http://edclub.com.ua/mizhnarodna-torgivlya-tovaramu-v-ukrayini-ta-yevrosoyuzi-pidsumky-2016>. (дата звернення: 11.09.19).
40. Вітчизняні виробники соусів і майонезів ведуть жорстку конкурентну боротьбу між собою. [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://ukr.media/business/376317/> (дата звернення: 15.09.2019).
41. Зовнішня торгівля України із зазначенням основних країн - контрагентів в 2006-2018 рр. Державна фіскальна служба URL: <http://sfs.gov.ua/ms/f3/> (дата звернення: 20.10.2019).
42. Антюшко Д., Самойленко А., Мирошніченко А. Проблеми системи технічного регулювання в Україні в аспекті гармонізації з європейськими нормами [Електронний ресурс]. – Режим доступу:

<https://knute.edu.ua/file/MTc=/bcb49b41d65edcccf8a44ab27b370e09.pdf> (дата звернення: 15.09.2019).

43. Про загальну безпеку продукції: Директива Європейського Парламенту та Ради 2001/95/ЄС від 09.07.2008. [Електронний ресурс]. – Режим доступу: [http://zakon.rada.gov.ua/laws/show/994\\_938](http://zakon.rada.gov.ua/laws/show/994_938)
44. Якубчак О.М. Перспективи гармонізації Codex Alimentarius в Україні Бібліотечний вісник. URL: <http://www.sworld.com.ua/> (дата звернення: 20.10.2019).
45. Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів: Закон України від 20 вер. 2015 р. № 1602-VII. URL: <http://zakon5.rada.gov.ua/laws/show/771/97-вр> (дата звернення: 20.10.2019).
46. ДСТУ 4487:2015. Майонези та майонезні соуси. Загальні технічні умови. [Чинний від 2017-01-01]. Київ. – 2015. - 16 с.
47. Про забезпечення санітарного та епідемічного благополуччя : Закон України від 23.12.15 № 4005-XII (зі змін. та доповн.). [Електронний ресурс]: - Режим доступу: <http://zakon3.rada.gov.ua/laws/show/4004-12>
48. Про державний контроль за дотриманням законодавства про харчові продукти, корми, побічні продукти тваринного походження, здоров'я та благополуччя тварин : Закон України від 18.05.2017 № 31 [Електронний ресурс]: - Режим доступу: <http://zakon5.rada.gov.ua/laws/show/2042-19>
49. Допустимі рівні вмісту радіонуклідів  $^{137}\text{Cs}$  та  $^{90}\text{Sr}$  у продуктах харчування та питній воді: Наказ Міністерства охорони здоров'я України від 15.07.2008 року №256. [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://zakon2.rada.gov.ua/laws/show/z1321-12>
50. CODEX STAN 168-1989 Майонез (Регіональний європейський стандарт), затверджений Комісією Кодексу Аліментаріус. [Чинний від 1989-01-01]. Т.13, 1989. 23 с.
51. GSO 1016/2015. Стандарт Микробиологические критерии для пищевых продуктов. [Чинний від 2015-05-11]. 2015. 33 с.

52. International Food Standard [Електронний ресурс]: - Режим доступу: <https://www.ifs-certification.com/index.php/en/standards/251-ifs-food-en>
53. ДСТУ 4560:2006 Майонези. Правила приймання та методи випробування. [Чинний від 2008-01-01]. Київ, 2008. 20 с.
54. Кантере В. М. Сенсорный анализ продуктов питания // Продукты питания. – Москва. - 2009. - №4. - С. 120-125.
55. Федякина З.П. Методы исследования майонезной продукции и сырья для ее производства // Масложировой комплекс. - Київ. - 2010. - №3. С.57
56. Сидоренко О.В. Товарознавчі складові ринкознавства. Вісник КНТЕУ. Київ, № 2. 2007. С.147.
57. Крикавський Є. В. Матеріальні потоки у логістиці промислового підприємства: монографія / Є. В. Крикавський, Н. М. Васильців, В. А. Фалович ; Нац. ун-т "Львів. політехніка". - Львів : Вид-во Львівської політехніки, 2015. - 249с.
58. Кіндій М. В. Управління ланцюгами поставок торгових мереж на засадах категорійного менеджменту / М. В. Кіндій, Я. В. Малиш, Л. П. Прийма // Вісник Національного університету "Львівська політехніка". Логістика. - 2015. - № 833. - С.143-152.
59. Колодізева Т.О. Визначення ланцюгів поставок та їхня роль у підвищенні ефективності логістичної діяльності підприємств / Т. О. Колодізева // Проблеми економіки. - 2015. - № 2. - С.133-139.
60. Ершова Н.М. Принятие решений на основе метода анализа иерархий /Н. М. Ершова // Вісник Придніпровської державної академії будівництва та архітектури. - 2015. - № 9. - С.39-46.
61. Крикавський Є.В. Від холодної логістики до ланцюгів холодних поставок / Є. В. Крикавський, Т. В. Наконечна // Вісник Національного університету "Львівська політехніка". Логістика. - 2016. - № 846. - С. 79-84.
62. Качуровський С. В. Сучасні елементи розвитку логістичного управління ланцюгами постачання / С. В. Качуровський // Причорноморські економічні студії. - 2018. - Вип. 35(1). - С. 70-74.

63. Тарабан К. С. Показники виміру ефективності управління ланцюгами постачань / К. С. Тарабан // Менеджмент та підприємництво: тренди розвитку. - 2017. - Вип. 1. - С. 67-71.
64. Паламарчук І. В. Управління ланцюгами постачань та використання засобів логістичної інфраструктури / І. В. Паламарчук, Н. А. Артюх // Вісник економіки транспорту і промисловості. - 2017. - № 60. - С. 101-107.
65. Michiel R. Leenders, P. Fraser Johnson, Anna Flynn, Harold E. Fearon. Purchasing Supply Management. McGraw-Hill Education Singapore; 13th ISE edition (April 1, 2005)
66. Карпенко В. Л. Особливості використання концепції маркетингу відносин у закупівельній діяльності підприємств / В. Л. Карпенко, І. В. Гвоздецька, К. В. Кулеша // Вісник Хмельницького національного університету. Економічні науки. - 2018. - № 5(2). - С. 82-87.
67. Косарева Т. В. Організація логістичної діяльності підприємства із закупівлі матеріально-технічних ресурсів / Т. В. Косарева, М. В. Гудзь // Молодий вчений. - 2017. - № 6. - С. 453-457.
68. Кушнір О. К. Планування гуртових закупівель товарів у закордонних фірм / О. К. Кушнір, В. Р. Чаплінський // Молодий вчений. - 2017. - № 11. - С. 1214-1217.

**Додаток А**

ЗАТВЕРДЖУЮ

Директор підприємства

Цецерошенко Г.С.

«20» листопада 2019 р.

**АКТ ВПРОВАДЖЕННЯ**

результатів дослідження випускної кваліфікаційної роботи на тему:  
«Конкурентоспроможність та управління постачанням майонезу»  
в практику діяльності ТОВ НВП «Аргон»

За результатами проведеного дослідження магістранта Київського національного торговельно – економічного університету Рубахи В.В., визнано доцільним впровадити рекомендації щодо застосування використаної методики оцінки конкурентоспроможності майонезу на ТОВ НВП «Аргон», а також у впровадженні на ТОВ НВП «Аргон» запропонованих заходів щодо удосконалення організації постачання майонезу з метою збільшення обсягів його продажу.

Проведена оцінка конкурентоспроможності майонезів «Провансаль» сприятиме розширенню асортименту лише якісною та конкурентоспроможною продукцією, що, у свою чергу, забезпечить задоволення потреб найвибагливіших споживачів.

Вважаємо, що впровадження запропонованих заходів за результатами випускної кваліфікаційної роботи дозволить розширити асортимент майонезів, зберегти їх високі споживні властивості під час реалізації та підвищити ефективність управління постачанням майонезів на ТОВ НВП «Аргон».

Директор  
ТОВ НВП «Аргон»

Г. С. Цецерошенко

**ЯКІСТЬ ТА КОНКУРЕНТОСПРОМОЖНІСТЬ МАЙОНЕЗУ «ПРОВАНСАЛЬ»**

**Рубаха В. В., 6 курс ФТМ КНТЕУ,  
спеціальність «Підприємництво, торгівля та біржова діяльність»**

*В статті проаналізовано стан ринку майонезів в Україні, проведено комплексу оцінку якості майонезу «Провансаль» вітчизняного виробництва за органолептичними та фізико – хімічними показниками, а також розраховано його конкурентоспроможність.*

*The article analyses the current state of the market of mayonnaise in Ukraine, conducted complex assessment of the quality of «Provencal» mayonnaise canteens domestic production on organoleptic and physico – chemical indicators and competitiveness.*

Сьогодні в структурі харчування населення існує тенденція щодо введення до харчового раціону продуктів, яка передбачає заміну частини тваринних жирів рослинними [1-2]. Це сприяє розвитку олійно-жирового виробництва в Україні, створюючи серйозні перспективи у забезпеченні внутрішніх потреб та задоволенні попиту зовнішнього ринку. Підприємства олійно-жирової промисловості постійно нарощують виробництво продукції, забезпечують потреби внутрішнього ринку й розширюють світову географію експорту.

Майонез та соуси займають одне із провідних місць на споживному ринку України, користуються стабільним попитом серед населення та є складовою частиною споживчого кошика пересічного українця. Це зумовлено його високими споживними властивостями і рентабельністю виробництва. Зокрема, інтенсивне зростання попиту населення спостерігається саме на майонез, зокрема «Провансаль», а не майонезні соуси, що зумовлено відсутністю у його складі різноманітних стабілізаторів та смакових добавок [2].

Майонез «Провансаль» є також складовою середнього цінового сегменту ринку. Тому, він є найбільш привабливим та перспективним продуктом, що зумовлює необхідність його оцінки якості та конкурентоспроможності.

*Об'єктом дослідження є майонез «Провансаль» вітчизняного виробництва.*

*Предметом дослідження є якість та конкурентоспроможність майонезу «Провансаль» вітчизняного виробництва.*

*Мета роботи – оцінка якості та конкурентоспроможності майонезу «Провансаль» вітчизняного виробництва.*

*Для досягнення поставленої мети було виконано наступні завдання:*

- проаналізовано стан ринку майонезу в Україні;
- проведено дослідження якості майонезу «Провансаль» вітчизняного виробництва за органолептичними та фізико – хімічними показниками;
- розраховано комплексний показник якості та конкурентоспроможність дослідних зразків майонезу «Провансаль».

Український ринок соусів насичений різноманітною продукцією за складом і смаковими властивостями. Однак, всі представлені соуси мають практично однакове призначення, внаслідок чого дуже часто виникає «міжтоварна» конкуренція між традиційними і новими соусами на різній основі. Товарна структура вітчизняного ринку у 2018 р. була представлена 47,3 % - майонез, 52,7 % - соуси [3].

Обсяги споживання різноманітних соусів дорослим населенням України становлять понад 95% та становить 2 кг на рік. Найпопулярнішими соусами серед споживачів є майонез і кетчуп. Частота купівлі кетчупів та інших соусів: раз на тиждень - 21%; раз на місяць - 33%; 2 рази на місяць - 31%; раз на 3 місяці і рідше - 15%. Основними чинниками високого рівня споживання соусів є доступна ціна, поліпшення смакових властивостей готових страв, а також тривалий термін зберігання. Проте, споживання соусів має деяку сезонність. Взимку зростає попит на майонези, влітку - на майонезні соуси, кетчупи та томатні соуси [4].

З урахуванням населення України (понад 45 млн. чоловік) річне споживання майонезу в Україні у 2018 р. склало 1,80 кг на чол., що порівняно з минулим роком зменшилося на 0,02 кг. Дана ситуація зумовлена, в першу чергу, орієнтацією споживачів на здорове харчування, бажанням споживати якісну та безпечну продукцію. Динаміку споживання майонезної продукції на душу населення за період 2008 - 2018 рр. наведено на рис. 1 [3, 5].



Рис. 1 Динаміка споживання майонезної продукції на душу населення за період 2008-2018 рр., кг/рік

Останнім часом на українському ринку майонезу і соусів спостерігається тенденція до зниження виробництва даної продукції (рис. 2).

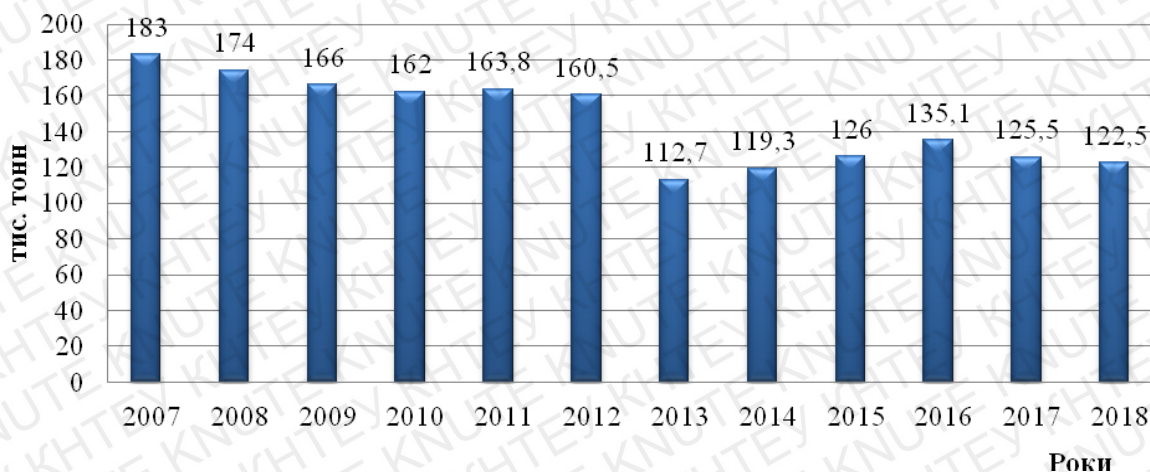


Рис. 2 Динаміка виробництва майонезів в Україні у 2007 - 2018 рр., тис. т.

Так, розглянувши тенденцію виробництва майонезів в Україні за період 2007-2018 рр. слід відмітити, що впродовж 2007 та 2018 рр. ринок майонезів і соусів в Україні демонстрував зниження обсягів виробництва на 60,5 тис. т [5]. На нашу думку, це зумовлено зниженням попиту серед споживачів внаслідок економічної кризи, девальвації національної валюти. У 2014 р. об'єм виробництва майонезів склав 119,3 тис. т., тоді як у 2011 р. – 163,8 тис. т. У 2015-2016 р. виявлено тенденцію збільшення обсягів виробництва. Так, у 2015 р. об'єм ринку майонезів становив 126,0 тис. т., а у 2016 р. – 135,1 тис. т., що свідчить про відновлення ситуації на ринку. Проте, у 2018 р. обсяг виробництва майонезу зменшився на 5% і склав 122,5 тис. тонн порівняно із 125,5 тис. тонн у 2017 р. [3, 5-9].



Виробників майонезу на вітчизняному ринку умовно поділяють на три групи: олійно-жирові комбінати, які працюють з радянських часів, нові компанії з агресивною маркетинговою політикою і дрібні регіональні фірми, які не мають власних брендів. У першій групі можна відзначити такі великі компанії, як: ПрАТ «Волиньхолдинг», ПрАТ «Львівський жиркомбінат», ПАТ «Чумак», ТОВ «Оліс. Серед другої групи виділяються ПП «Віктор і К», ТОВ «ТК «Урожай», ТОВ «Прайм-Продукт». Дрібні регіональні підприємства займають 18% ринку майонезу - ТОВ «Багатопрофільне підприємство «Кристал», ТОВ «Нововодолазький масложировий комбінат» та інші.

Значну частку ринку майонезу в Україні – 37,2% займає торгова марка (далі ТМ) Торчин (виробник ВАТ «Волиньхолдинг»), дещо меншу ТМ Чумак (ВАТ «Чумак») - 15,7%, Щедро (ТОВ «Агрокосм») - 15%, Оліс (ТОВ ОЛІС ЛТД ТОВ) - 14,2 %. Незначна частка ринку представлена ТМ МакМай (ТОВ «Прайм-Продукт»), ТМ Верес (ТОВ «Агро-екопродукт»), Calve (ТОВ «Юнилевер СНГ») [7].

Лідером ринку є ПрАТ «Волинь Холдинг» – компанія, яка належить міжнародній корпорації «Нестле» та впевнено утримує лідерство на вітчизняному ринку кетчупу і майонезі. Серед представлених виробників близько 25% майонезу і 70% кетчупу, що споживає населення України, припадає на ТМ «Торчин». ВАТ «Волиньхолдинг» виготовляє найрізноманітніші види соусів, які імпортує в країни США, Ізраїлю, Болгарії, Польщі, Латвії, тощо [8].

ВАТ «Чумак» заснована як українсько-шведська компанія «South Food, Inc». З 1997 року компанія «Чумак» співпрацює з McDonald's Україна та постачає їм більше 10 видів продукції. Компанія постачає свою продукцію в країни ЄС: Угорщину, Польщу, Чехію і т.д. У Прибалтиці кетчупи компанії «Чумак» входять в трійку лідерів. Крім того, ВАТ «Волиньхолдинг» виробляє продукцію для приватних лейблів європейських торгових мереж та імпортує кетчупи і майонези в США під ТМ «Chumak». Найближчим часом компанія планує розпочати поставки своєї продукції на ринки Скандинавії (Швеція, Данія і Норвегія) [6].

ТМ «Щедро» була створена в 2005 році. Продукція виготовляється на 3 підприємствах: Харківському жиркомбінаті; Львівському та Запорізькому жиркомбінатах. Асортимент підприємства представлений наступною майонезами, кетчупами, соусами та гірчицею. Продукцію ТМ «Щедро» експортують в Угорщину, Румунію, Німеччину, Ізраїль, Казахстан і Туркменістан.

У 1992 році була заснована компанія «Віктор і К», а ТМ «Королівський смак» зареєстрували в 2002 році. Компанія виготовляє таку продукцію, як майонез, кетчуп, аджика, томатні соуси, гірчиця.

На сьогоднішній день ринок майонезів і соусів в Україні є насиченим. Незважаючи на зниження виробництва майонезної продукції в натуральному вираженні, обсяг ринку в грошовому вираженні продовжує зростати, що пов'язано з подорожчанням сировини. Більше 93% майонезної продукції представлено на українському ринку вітчизняного виробництва, близько 7% - частка імпортової продукції [4-9].

Рівень конкуренції на ньому високий, причому конкурентна боротьба за українського споживача на вітчизняному ринку майонезу та інших соусів ведеться практично тільки між українськими виробниками, оскільки частка імпорту дуже невисока. Оператори ринку постійно переглядають пропозицію і оптимізують асортимент, реагуючи на нові потреби і зміну попиту своїх споживачів. Крім забезпечення внутрішнього ринку, українські виробники також експортують свою продукцію за кордон. Динаміку експорту та імпорту соусів за 2014 – 2018 рр. в Україні наведено на рис. 3 [10].

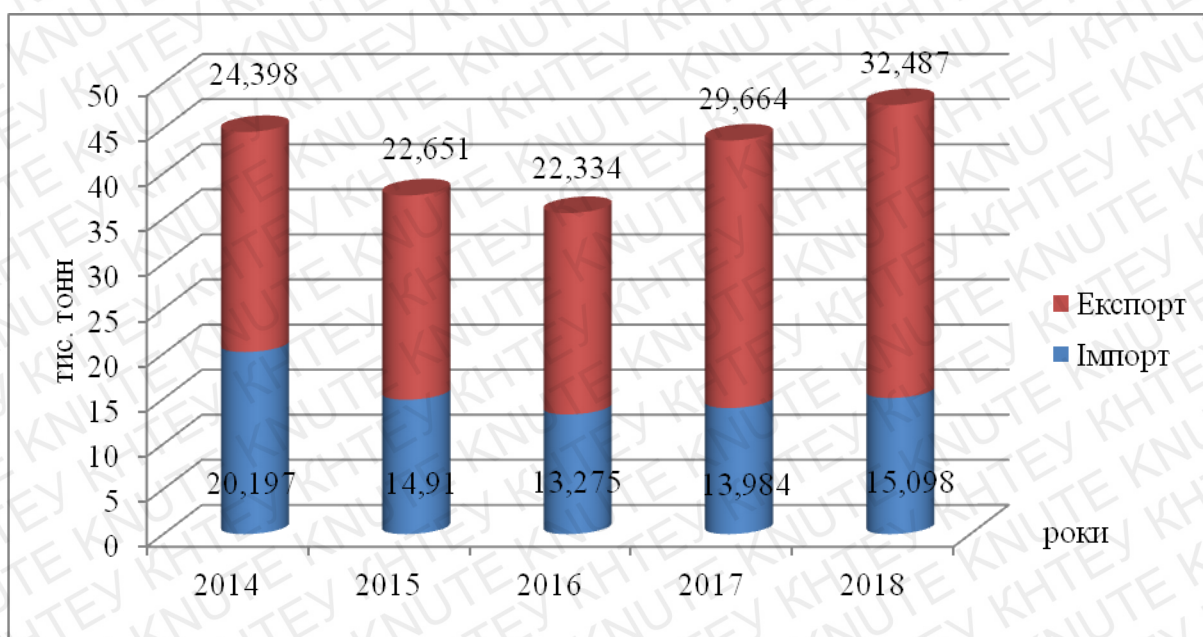


Рис. 3 Структура імпорту та експорту готових соусів в період 2014-2018 рр

Згідно результатів статистичних досліджень у 2018 році обсяг експорту збільшився майже на 1,1 % порівняно з 2017 р. У 2017 р. обсяги експорту продукції збільшилися на 1,22 %, порівняно з 2014 р. Стосовно імпорту, то у 2018 р. обсяг продукції, що постачався становив 15,1 тис. тонн, у порівнянні з 13,98 тис. тонн в 2017 р. Але, в 2018 р. у порівнянні з 2014 р. імпорт показав негативну динаміку – обсяги поставок продукції зменшилися на 5,1 тис. тонн.

Україна експортує кетчупи, майонези і соуси в безліч країн, але основна частина поставок припадає на Білорусь, Молдову, Росію, Литву і Грузію. Основними компаніями, які експортують майонез є ВАТ «Чумак» (25%), ТОВ «Нестле» (21%), ТОВ «Техноком» (22%) і ТОВ «Агрокосм» (9%) [3]. Головними імпортерами продукції на український ринок за підсумками 2018 року є Німеччина, Польща, Австрія; частки імпортованої ними продукції складають 22,69 %, 22,51 %, 15,04 % відповідно від загального обсягу імпорту соусів [10].

Якщо розглянути показники ринку майонезів окремо, то можна зробити висновок, що в сучасних умовах виробнику неможливо бути успішним в даному сегменті, випускаючи тільки традиційний майонез. Його купують все менше, як через поширення ідей здорового харчування, так і в прагненні урізноманітнити смакові властивості їжі за допомогою нових соусів. Крім того, зменшується експорт майонезів в Російську Федерацію через погіршення міждержавних відносин. В результаті, виробництво майонезів в Україні знижується, починаючи з 2016 року, а в першому кварталі 2018 року його падіння прискорилося [8-9].

За результатами проведеного дослідження ринку майонезів і соусів, можна зробити висновок про високий рівень конкуренції на ньому вже існуючих торгових марок. Ефективний вихід нових учасників на даний ринок можливий тільки в разі знаходження вільної або швидкозростаючої ніші. Драйверами збільшення обсягу ринку майонезів і соусів будуть підвищення загального рівня доходів українців, розвиток туристичної та готельно-ресторанної галузей економіки, знаходження нових і розширення наявних каналів експорту.

Таким чином, моніторингом ринку майонезу відмічено незначне зниження обсягів виробництва, але, все ж таки, дана продукція користується попитом населенням України, що зумовлює доцільність її оцінки якості та конкурентоспроможності.

Для досягнення поставленої мети нами було обрано п'ять зразків майонезу «Провансаль»:

- зразок 1 – майонез «Традиційний», жирність 67%, ТМ «Гуляй - поле». Виробник: ТОВ «Дельта», вул. Кремлівська, 63а, м. Запоріжжя, Україна.

- зразок 2 – майонез «Провансаль», жирність 67%, ТМ «Олком». Виробник: ПАТ «Київський маргариновий завод», пр. Науки, 3, м. Київ, Україна.

- зразок 3 - майонез «Провансаль», жирність 67%, ТМ «Щедро». Виробник: ТОВ «ТД Щедро», вул. Героїв Сталінграду, 122, м. Дніпропетровськ, Україна.

- зразок 4 – майонез «Провансаль Столовий», жирність 67%, ТМ «Оліс». Виробник: ТОВ ФІРМА «ОЛІС ЛТД», вул. Карпенка-Карого, 47, м. Запоріжжя, Україна.

- зразок 5 – майонез «Провансаль», жирність 67%, ТМ «Чумак». Виробник: ПрАТ «Чумак», вул. Козацька 3, м. Каховка, Херсонська обл., Україна.

Експериментальні дослідження здійснювали на кафедрі товарознавства, управління безпечністю та якістю КНТЕУ. Оцінку якості здійснювали за органолептичними показниками (зовнішній вигляд, колір, смак та запах) та фізико – хімічними показниками (масова частка вологи, кислотність, стійкість емульсії) на відповідність вимогам ДСТУ 4487:2015 [11] згідно стандартизованих методик [12].

Результати органолептичної оцінки майонезу «Провансаль» провідних вітчизняних виробників наведено в табл. 1.

Таблиця 1

### Органолептична характеристика дослідних зразків майонезу «Провансаль»

Показники	Зразок 1 ТМ «Гуляй - поле»	Зразок 2 ТМ «Олком»	Зразок 3 ТМ «Щедро»	Зразок 4 ТМ «Оліс»	Зразок 5 ТМ «Чумак»
Зовнішній вигляд та консистенція	Однорідний, недостатньо густий	Однорідний, сметано- подібний	Однорідний, густий	Однорідний, густий	Однорідний, сметано- подібний
Колір	Однорідний білий	Однорідний білий з кремовим відтінком	Однорідний білий з кремовим відтінком	Однорідний білий з кремовим відтінком	Однорідний кремовий з жовтуватим відтінком
Смак та запах	Кислуватий, з ароматом і присмаком оцтової кислоти	Характерний, з легкою кислинкою, без сторонніх присмаків та запахів	Характерний, з легкою кислинкою, без сторонніх присмаків та запахів	Не виражений, з легкою кислинкою та присмаком гірчиці	Характерний, смак з легкою кислинкою, без сторонніх присмаків та запахів

За результатами органолептичної оцінки якості, встановлено, що зовнішній вигляд майонезу «Провансаль» ТМ «Олком», ТМ «Щедро», ТМ «Оліс» і ТМ «Чумак» характеризувався однорідною, густою та сметаноподібною консистенцією, тоді як зразок 1 ТМ «Гуляй - поле» був однорідним проте недостатньо густим.

Смак та запах майонезу ТМ «Королівський смак», ТМ «Щедро», ТМ «Олком» був характерний, гармонійний, без сторонніх присмаків. Що стосується майонезу ТМ «Гуляй - поле», то йому був притаманний злегка кислуватий післясмак, що свідчить про надмірний вміст оцтової кислоти. Смак та запах майонезу ТМ «Оліс» був не виражений, з легкою кислинкою та присмаком гірчиці, що підстави стверджувати, що виробником було порушено співвідношення рецептурних компонентів.

Колір дослідних зразків майонезу «Провансаль» ТМ «Олком», ТМ «Щедро», ТМ «Оліс» характеризувалися властивим однорідним білим з кремовим відтінком, що свідчить про оптимальний вміст яєчних продуктів та відсутність барвників, а майонезу ТМ «Чумак» однорідний кремовий з жовтуватим відтінком. Колір зразка ТМ «Гуляй - поле» був білий, що зумовлено, на нашу думку, низьким вмістом яєчних продуктів.

Таким чином, за результатами органолептичної оцінки встановлено відповідність вимогам ДСТУ 4487:2015 майонезу «Провансаль» ТМ «Олком», ТМ «Щедро» і ТМ «Чумак».

Фізико – хімічні дослідження дослідних зразків здійснювалися за такими показниками, як масова частка вологи, масова частка жиру, кислотність, стійкість емульсії. Результати дослідження наведено у табл. 2.

Таблиця 2

**Результати дослідження фізико – хімічних показників дослідних зразків майонезу «Провансаль»**

Показники	Вимоги за ДСТУ 4487:2015	Зразок 1 ТМ «Гуляй - поле»	Зразок 2 ТМ «Olkom»	Зразок 3 ТМ «Щедро»	Зразок 4 ТМ «Оліс»	Зразок 5 ТМ «Чумак»
Масова частка вологи,%	не більше 33%	31,6	29,9	31,1	29,2	31,2
Масова частка жиру,% факт. з вирах. сухих речовин	не менше 67%	67,10	67,10	67,0	66,10	66,90
Кислотність в перерахунку на оцтову кислоту	0,1-1	0,41	0,30	0,27	0,25	0,33
Стійкість емульсії	не менше 98%	96	99	98	99	98

Експериментальними дослідженнями фізико-хімічних показників підтверджено відповідність майонезу «Провансаль» встановленим вимогам, окрім майонезу ТМ «Гуляй - поле» за рахунок дещо низької стійкості емульсії (96%), що пояснюється його рідкою консистенцією. Крім того, для зразка ТМ «Оліс» не відповідає дійсності фактично заявлена жирність майонезу - 67%.

Масова частка вологи для усіх обраних зразків не перевищувала 33% та знаходилася в межах 29,2 – 31,6%. Кислотність майонезу «Провансаль» також була відповідно встановлених норм, проте у ТМ «Гуляй поле» виявлено підвищений вміст оцтової кислоти у порівнянні з іншими дослідними зразками. Отримані результати корелюють із органолептичною оцінкою, якою було встановлено наявність кислуватого післясмаку у даному зразку.

Оцінку конкурентоспроможності майонезу «Провансаль» проводили із використанням комплексного методу, який передбачав комплексну оцінку якості, в основу якої покладено такі принципи кваліметрії: формування еталонної множини показники, визначення коефіцієнтів вагомості, еталонних і бракувальних значень показників [13].

Комплексну оцінку якості дослідних зразків майонезу «Провансаль» здійснювали за органолептичними (зовнішнім виглядом та консистенцією, кольором, смаком та запахом) та фізико – хімічними показниками (масова частка вологи, масова частка жиру, кислотність, стійкість емульсії). Дані показники якості, на нашу думку, є найбільш вагомими. Комплексну оцінку якості представлено в табл. 3.

За результатами комплексного кваліметричного оцінювання, найвищим рівнем якості характеризувався майонез ТМ «Щедро» (0,96), що зумовлено його високими смаковими характеристиками, однорідною сметаноподібною консистенцією, невисокою кислотністю.

Високий рівень якості відмічено для майонезу «Провансаль» ТМ «Olkom» та ТМ «Чумак» (0,94) – за рахунок характерного смаку та аромату, без вираженої кислуватості. Достатньо високим рівнем якості характеризувалися зразки ТМ «Оліс» (0,91), за рахунок властивого смаку та запаху, відповідністю фізико – хімічних показників.

Таблиця 3

## Комплексна оцінка якості майонезу «Провансаль»

Показники	Коефіцієнт вагомості (a <sub>i</sub> )	Порівняльні значення показника		Зразок 1 ТМ «Гуляй - поле»		Зразок 2 ТМ «Olkom»		Зразок 3 ТМ «Щедро»		Зразок 4 ТМ «Оліс»		Зразок 5 ТМ «Чумак»	
		Еталонне (P <sub>ст</sub> )	Бракувальне (P <sub>бр</sub> )	Натуральний показник (p <sub>i</sub> )	Відносний показник (P <sub>відн</sub> )	p <sub>i</sub>	P <sub>відн</sub>	p <sub>i</sub>	P <sub>відн</sub>	p <sub>i</sub>	P <sub>відн</sub>	p <sub>i</sub>	P <sub>відн</sub>
Зовнішній вигляд та консистенція	0.15	5	2	3,5	0,5	4,4	0,8	4,8	0,93	4,9	0,97	4,3	0,77
Колір	0.1	5	2	3,9	0,63	4,9	0,97	4,9	0,97	4,8	0,93	3,9	0,63
Смак і запах	0.25	5	2	3,5	0,5	4,5	0,83	4,6	0,87	3,8	0,6	4,6	0,87
Масова частка вологи, %	0.1	33	50	31,6	1,08	29,9	1,18	31,1	1,11	29,2	1,22	31,2	1,11
Масова частка жиру, %	0.20	67	50	67,10	1,01	67,10	1,00	67,0	1,00	66,10	0,95	66,90	0,99
Кислотність	0.1	0.4	1.5	0,41	0,99	0,30	1,09	0,27	1,12	0,25	1,14	0,33	1,06
Стойкість емульсії	0.1	100	90	96	0,6	99	0,9	98	0,8	99	0,9	98	0,8
Комплексний показник якості	1				0,73		0,94		0,96		0,91		0,94

Найнижчий рівень якості встановлено для майонезу ТМ «Гуляй - поле» (0,73), що зумовлено білим кольором, кислуватим присмаком, порівняно з іншими зразками, а також високим показником кислотності.

Оцінку конкурентоспроможності майонезу «Провансаль» здійснювали шляхом розрахунку інтегрального показника конкурентоспроможності за функціональними, естетичними та економічними показниками з урахуванням коефіцієнта вагомості. Комплексною оцінкою якості товаром – конкурентом обрано майонез «Провансаль» ТМ «Щедро». Результати оцінки конкурентоспроможності майонезу «Провансаль» представлено в табл. 4.

Результатами оцінки конкурентоспроможності майонезу «Провансаль» встановлено, що жоден із досліджуваних зразків не є конкурентоспроможним порівняно з майонезом «Провансаль» ТМ «Щедро» не зважаючи на його середню ціну. Проте, найвищим значенням інтегрального показника конкурентоспроможності за функціональними, естетичними та економічними показниками характеризується зразок ТМ «Оліс» (0,98). Достатньо високе значення відмічено для інших зразків майонезу - ТМ «Гуляй - поле» (0,94), ТМ «Olkom» (0,93), ТМ «Чумак» (0,92).

Таким чином, моніторингом ринку майонезу відмічено незначне зниження обсягів виробництва, але, все ж таки, дана продукція користується попитом населенням України і рівень споживання становить 1,8 кг/рік на людину. Незважаючи на зниження виробництва майонезної продукції в натуральному вираженні, обсяг ринку в грошовому вираженні продовжує зростати, що пов'язано з подорожчанням сировини. Більше 93% майонезної продукції представлено на українському ринку вітчизняного виробництва, близько 7% - частка імпортової продукції

Таблиця 4

## Оцінка конкурентоспроможності майонезу «Провансаль»

Показники конкурентоспроможності	Коефіцієнт вагомості	Зразок 3 ТМ «Щедро»	Зразок 1 ТМ «Гуляй - поле»		Зразок 2 ТМ «Онком»		Зразок 4 ТМ «Оліс»		Зразок 5 ТМ «Чумак»	
			$P_{\text{досл}}$	$g_i$	$P_{\text{досл}}$	$g_i$	$P_{\text{досл}}$	$g_i$	$P_{\text{досл}}$	$g_i$
<i>Естетичні:</i>										
Зовнішній вигляд та консистенція	0.15	4,8	3,5	0,73	4,4	0,92	4,9	1,02	4,3	0,90
Колір	0.1	4,9	3,9	0,80	4,9	1,00	4,8	0,98	3,9	0,80
Смак та запах	0.25	4,6	3,5	0,76	4,5	0,98	3,8	0,82	4,6	1,00
Збірний параметричний індекс естетичних пок-в				0,38		0,48		0,46		0,46
<i>Функціональні:</i>										
Масова частка вологи, %	0.1	31,1	31,6	1,02	29,9	0,96	29,2	0,94	31,2	1,00
Масова частка жиру, %	0.20	67,0	67,10	1,00	67,10	1,00	66,10	0,99	66,90	1,00
Кислотність	0.1	0,27	0,41	1,52	0,30	1,11	0,25	0,93	0,33	1,22
Стойкість емульсії	0.1	98	96	0,98	99	1,01	99	1,01	98	1,00
Збірний параметричний індекс функціональних пок-в				0,55		0,51		0,48		0,52
<i>Економічні:</i>										
Роздрібна ціна, за упаковку 100гр	x	5,04	4,99	0,99	5,37	1,07	4,86	0,96	5,35	1,06
Інтегральний показник конкурентоспроможності	1			0,94		0,93		0,98		0,92

Результатами комплексної оцінки якості майонезу «Провансаль» встановлено найвищий рівень якості для зразка ТМ «Щедро», що зумовлено вираженими смакоароматичними властивостями, однорідною сметаноподібною консистенцією, невисокою кислотністю. Оцінкою конкурентоспроможності дослідних зразків майонезу «Провансаль» встановлено, що жоден із досліджуваних зразків не є конкурентоспроможним порівняно з майонезом «Провансаль» ТМ «Щедро». Проте, для усіх зразків значення інтегрального показника конкурентоспроможності за функціональними, естетичними та економічними показниками наближалось до 1. Відповідно, з метою підвищення якості та конкурентоспроможності майонезу «Провансаль» виробникам доцільно виготовляти продукт лише на основі натуральної сировини та зменшити вміст у рецептурі таких харчових добавок, як регуляторів кислотності, консервантів, стабілізаторів консистенції та барвників.

## Список використаних джерел

1. Betoret, E. Functional foods development: Trends and technologies [Text] / E. Betoret, N. Betoret, D. Vidal, P. Fito // Trends in Food Science & Technology. – 2011. – № 22. – P. 498–508.
2. Ghazaei, S. Particle size and cholesterol content of a mayonnaise formulated by OSA-modified potato starch [Text] / S. Ghazaei, M. Mizani, Z. Piravi-Vanak, M. Alimi // Food Science and Technology. – 2015. – № 35(1). – P. 150–156.
3. Українці стали їсти менше майонезу: URL: <https://ukranews.com/ua/news/614793-ukrayintsi-staly-yisty-menshe-majonezu> (дата звернення: 18.03.2019)
4. Протасова Л.В. Аналіз виробництва майонезу та соусів в Україні. *Міжнародний збірник наукових праць*. Київ, 2017. №1(15). С. 229-234.
5. Виробництво основних видів промисловості продукції в Україні в 2006-2018 рр. // Державна служба статистики України [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://www.ukrstat.gov.ua/>.

6. Аналіз ринку. Огляд ринку.// База маркетингової інформації [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://www.marketing.net.ua>.
7. Выпуск майонеза в Україні упав до исторического минимума. *Економіка*: URL: <https://nbnews.com.ua/ekonomika/2019/02/18/vypysk-maioneza-v-ukraine-upal-do-istoricheskogo-minimyma/> (дата звернення: 20.03.2019)
8. Петрович О.И. Ориентация производства рынка майонезов. *Продукты питания*. Москва, 2017. №14. С.14-15.
9. Українські виробники соусів потіснили з полиць зарубіжних конкурентів: URL: <https://landlord.ua/news/ukrayinski-virobniki-sousiv-potisnili-z-polits-zarubizhnih-konkurentiv/> (дата звернення: 20.03.2019)
10. Зовнішня торгівля України за товарними групами з усіма країнами // Державна фіскальна служба [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://sfs.gov.ua/ms/>
11. ДСТУ 4487:2015. «Майонези. Загальні технічні умови»- [Чинний від 2006—01—01].– К.: Держспоживстандарт України, 2006.– 16 с.
12. ДСТУ 4560:2006 «Майонези. Правила приймання та методи випробування» - [Чинний від 2008—01—01]. – К.: Держспоживстандарт України, 2008.– 20 с.
13. Сидоренко О.В. Товарознавчі складові ринкознавства / О.В. Сидоренко.– К.: Київ, нац. торг.- екон.ун-т, 2007. – 90с.

# МІЖНАРОДНИЙ НАУКОВИЙ ЖУРНАЛ «ІНТЕРНАУКА»

INTERNATIONAL  
SCIENTIFIC JOURNAL  
«INTERNAUKA»

МЕЖДУНАРОДНЫЙ  
НАУЧНЫЙ ЖУРНАЛ  
«ИНТЕРНАУКА»

№ 14 (76) / 2019  
1 том





Гришин Олександр Юрійович, Двойнос Ярослав Григорович РОЗРАХУНОК ПРИСТРОЮ ВІДВОДУ ФУГАТУ .....	51
Дітріх Ірина Вікторівна, Дейниченко Людмила Григорівна, Сомик Олена Олександрівна ТЕХНОЛОГІЯ ВИКОРИСТАННЯ КАПУСТИ КВАШЕНОЇ ВІЛОКА ЧАННОЇ ПРИ ВИРОБНИЦТВІ КОТЛЕТ РИБНИХ .....	54
Дончевська Раїса Степанівна, Божко Тетяна Василівна, Рубаха Вадим Васильович ЯКІСТЬ МАЙОНЕЗУ «ПРОВАНСАЛЬ» НА РИНКУ УКРАЇНИ .....	58
Компанієць Олег Миколайович, Литвинчук Дмитро Валерійович, Дубовик Геннадій Валентинович, Грідасов Ілля Юрійович МЕТОДИКА ВЕКТОРНОГО ОЦІНЮВАННЯ ЕФЕКТИВНОСТІ ВИКОНАННЯ ЕТАПІВ ПРОЕКТУ ...	62
Кушнірук Віталій Миколайович, Гулієнко Сергій Валерійович ОЦІНКА ЕФЕКТИВНОСТІ КОНЦЕНТРУВАННЯ КАРБАМІДУ ЗВОРОТНІМ ОСМОСОМ.....	69
Тищенко Катерина Віталіївна, Двойнос Ярослав Григорович РОЗРАХУНОК МІШАЛКИ З ГНУЧКИМИ СПІРАЛЬНИМИ ЕЛЕМЕНТАМИ.....	73

#### ФІЛОЛОГІЧНІ НАУКИ

Гомон Андрей Михайлович, Терещенко Любов Яковлевна СКАЗОЧНИЙ ДИСКУРС ПРОЗИ Л. Н. АНДРЕЄВА .....	77
----------------------------------------------------------------------------------------------------	----

УДК 658.562:664.34]:339.13(477)

**Дончевська Раїса Степанівна**  
кандидат технічних наук,  
доцент кафедри товарознавства, управління безпеністю та якістю  
Київський національний торговельно-економічний університет  
**Дончевская Раиса Степановна**  
кандидат технических наук,  
доцент кафедры товароведения, управления безопасностью и качеством  
Киевский национальный торгово-экономический университет  
**Donchevska Raisa**  
PhD, Associate Professor of the  
Department of Commodity Science, Safety and Quality Management  
Kyiv National University of trade and Economics

**Божко Тетяна Василівна**  
кандидат технічних наук,  
доцент кафедри товарознавства, управління безпеністю та якістю  
Київський національний торговельно-економічний університет  
**Божко Татьяна Васильевна**  
кандидат технических наук,  
доцент кафедры товароведения, управления безопасностью и качеством  
Киевский национальный торгово-экономический университет  
**Bozhko Tetiana**  
PhD, Associate Professor of the  
Department of Commodity Science, Safety and Quality Management  
Kyiv National University of trade and Economics

**Рубаха Вадим Васильович**  
магістрант  
Київського національного торговельно-економічного університету  
**Рубаха Вадим Васильевич**  
магистрант  
Киевского национального торгово-экономического университета  
**Rubakha Vadym**  
Student of the  
Kyiv National University of trade and Economics

DOI: 10.25313/2520-2057-2019-14-5269

**ЯКІСТЬ МАЙОНЕЗУ «ПРОВАНСАЛЬ»  
НА РИНКУ УКРАЇНИ  
КАЧЕСТВО МАЙОНЕЗА «ПРОВАНСАЛЬ»  
НА РЫНКЕ УКРАИНЫ  
QUALITY OF PROVANSAL MAYONESIS  
ON THE UKRAINIAN MARKET**

**Анотація.** У статті наведено результати дослідження якості майонезу «Провансаль», що реалізується на ринку України.  
**Ключові слова:** якість, майонез, кислотність, стійкість емульсії.

**Аннотация.** В статье приведены результаты исследования качества майонеза «Провансаль», который реализуется на рынке Украины.

**Ключевые слова:** качество, майонез, кислотность, стойкость эмульсии.

**Summary.** The article presents the results of the study of the quality of Provencal mayonnaise, which is sold on the Ukrainian market.

**Key words:** quality, mayonnaise, acidity, emulsion stability.

**М**айонез — харчовий продукт, що являє собою багатокомпонентну, стійку, у широкому діапазоні температур, дрібнодисперсну емульсію, виготовлену з рафінованої дезодорованої олії з додаванням емульгаторів, стабілізаторів, смакових добавок і прянощів. Майонез містить незамінні поліненасичені жирні кислоти, жиророзчинні вітаміни та інші біологічно активні речовини [1; 2]. Диспергованість жиру в майонезі зумовлює його високу ступінь засвоєння, а значний вміст жиру — енергетичну цінність.

Сучасний ринок майонезів та соусів має сезонний характер і змінюється залежно від смакових уподобань споживачів. Взимку зростає попит на майонези, влітку — на майонезні соуси, кетчупи та томатні соуси. Обсяги споживання різноманітних соусів дорослим населенням України становлять понад 95%. Найпопулярнішими соусами серед споживачів є майонез і кетчуп. Основними чинниками високого рівня їх споживання є доступна ціна, поліпшення смакових властивостей готових страв, а також тривалий термін зберігання [3]. Динаміку споживання майонезу та майонезних соусів за період 2007–2018 рр. представлено на рис. 1 [3; 4].

За даними рис. 1, у 2018 р. обсяги споживання майонезу населенням України порівняно із 2008 р.

зменшилися на 52,9% або 1,6 кг/рік. В цілому, динаміка споживання майонезу демонструє зниження з 2012 р. Це зумовлено змінами тенденцій у харчуванні на споживання якісної та безпечної їжі [5].

Проте, незважаючи на це, серед продуктів виробництва олійно-жирової промисловості майонез посідає одне з провідних місць та користується значним попитом у населення [3; 4].

Актуальність даного питання зумовила мету роботи, яка полягала у дослідженні якості майонезу «Провансаль», що реалізується на ринку України. Для досліджень було обрано п'ять зразків майонезу «Провансаль» (вміст жиру, за інформацією виробника — 67%): зразок 1 — майонез «Традиційний» ТМ «Гуляй-поле» (виробник — ТОВ «Дельта»); зразок 2 — майонез «Провансаль» ТМ «Olkom» (виробник — ПАТ «Київський маргариновий завод»); зразок 3 — майонез «Провансаль» ТМ «Щедро» (виробник — ТОВ «ТД Щедро»); зразок 4 — майонез «Провансаль Столовий» ТМ «Оліс» (виробник — ТОВ ФІРМА «ОЛІС ЛТД»); зразок 5 — майонез «Провансаль» ТМ «Чумак» (виробник: ПРАТ «Чумак»).

Дослідження здійснювали в лабораторіях кафедри товарознавства, управління безпеністю та якістю КНТЕУ із застосуванням сучасних стандартних

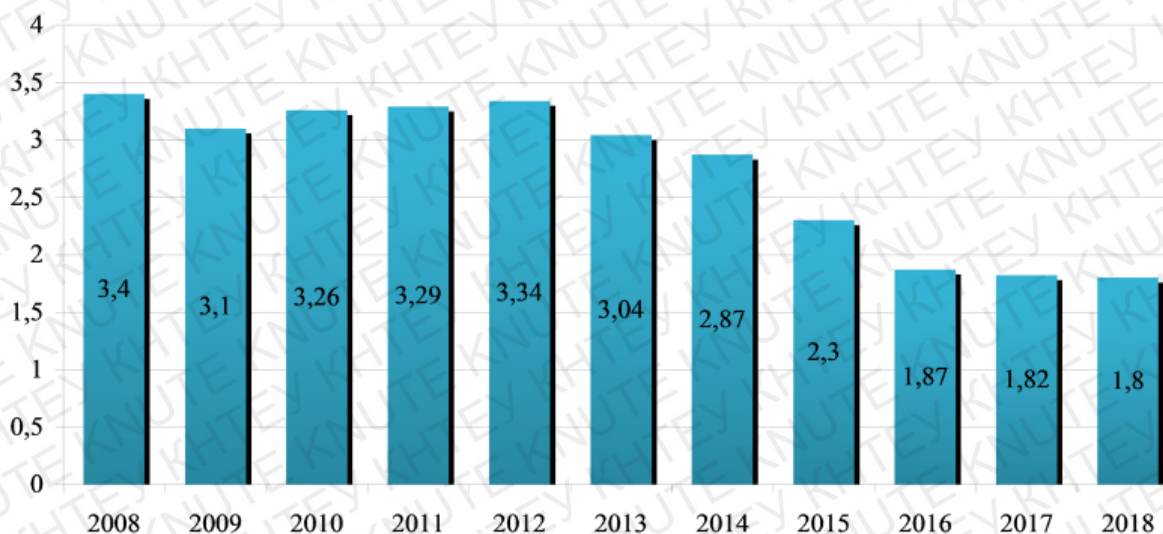


Рис. 1. Динаміка споживання майонезу та майонезних соусів на людину за період 2008–2018 рр., кг/рік [3; 4]

та загальноприйнятих хімічних, фізико-хімічних та органолептичних методів досліджень.

На початковому етапі оцінки якості майонезу «Провансаль» було проведено дослідження органолептичних показників при температурі 20 °С: смак і запах, зовнішній вигляд, колір на відповідність вимогам ДСТУ 4487:2015 [1]. Під час оцінки смаку та запаху звертали увагу на їх вираженість, наявність сторонніх присмаків та запахів. При оцінці зовнішнього вигляду та кольору звертали увагу на однорідність кольору, консистенцію, наявність сторонніх включень.

Дослідження фізико-хімічних показників майонезу «Провансаль» здійснювали за методиками згідно ДСТУ 4560:2006 «Майонези. Правила приймання та методи випробувань» [6]: масову частку вологи визначали арбітражним методом шляхом висушування наважки майонезу у сушильній шафі; масову частку жиру — шляхом аналітичних розрахунків за допомогою визначення вологості та визначення сухого знежиреного залишку; кислотність майонезу — титруванням гідроокисним калієм; стійкість емульсії — методом центрифугування.

Результати дослідження органолептичних показників майонезу «Провансаль», що реалізується на ринку України, наведено в табл. 1.

Дослідженнями встановлено, що зовнішній вигляд майонезу «Провансаль» ТМ «Olkom», ТМ «Щедро», ТМ «Оліс» і ТМ «Чумак» характеризувався однорідною, густою та сметаноподібною консистенцією. Консистенція майонезу ТМ «Гуляй-поле» була однорідною, проте недостатньо густою. Властивий однорідний білий колір з кремовим відтінком було відмічено у зразків майонезу «Провансаль» ТМ «Olkom», ТМ «Щедро», ТМ «Оліс», що свідчить про оптимальний вміст яєчних продуктів та відсутність барвників. Колір майонезу ТМ «Чумак» був однорідний кремовий з жовтуватим відтінком, а зразка ТМ «Гуляй-поле» — білий, що зумовлено, на нашу думку, низьким вмістом яєчних продуктів.

Смакоароматичні характеристики майонезів ТМ «Чумак», ТМ «Щедро» та ТМ «Olkom» також були

властивими — з легкою кислинкою, без сторонніх присмаків і запахів, що відповідає вимогам ДСТУ 4487:2015. Тоді як, майонезу ТМ «Гуляй-поле» був притаманний кислуватий смак, з ароматом і присмаком оцтової кислоти, що свідчить про її надмірний вміст. Смак та запах майонезу ТМ «Оліс» був не виражений, з легкою кислинкою та присмаком гірчиці, що дає підстави стверджувати про порушення виробником співвідношення рецептурних компонентів.

Таким чином, за результатами органолептичної оцінки встановлено відповідність вимогам ДСТУ 4487:2015 майонезу «Провансаль» ТМ «Olkom», ТМ «Щедро» і ТМ «Чумак».

Результати дослідження фізико-хімічних показників дослідних зразків майонезу «Провансаль» наведено у табл. 2.

Дослідженнями фізико-хімічних показників підтверджено відповідність дослідних зразків майонезу «Провансаль» вимогам ДСТУ 4487:2015, окрім майонезу ТМ «Гуляй-поле» за рахунок дещо низької стійкості емульсії (96%). Стійкість емульсії майонезу залежить від рецептурних компонентів, що використані як емульгатори: сухого молока, яєчного та гірчичного порошку, які до того ж беруть участь у створенні структури майонезу, а також від дотримання оптимальних параметрів, технологічного процесу, перш за все — гомогенізації.

Масова частка вологи для усіх обраних зразків не перевищувала 33% та знаходилася в межах 29,2–31,6%. Крім того, у зразку ТМ «Оліс» масова частка жиру становила 66,10%, що не відповідає фактично заявленій — 67%.

Кислотність майонезу «Провансаль» також відповідала нормам і становила 0,25–0,33. Проте, у майонезу ТМ «Гуляй-поле» виявлено підвищений вміст оцтової кислоти у порівнянні з іншими дослідними зразками. Отримані результати корелюють із органолептичною оцінкою, якою було встановлено наявність кислуватого смаку у даного зразка.

Таким чином, оцінку якості майонезу «Провансаль» провідних вітчизняних виробників вста-

Таблиця 1

Органолептична характеристика дослідних зразків майонезу «Провансаль»

Показники	Зразок 1 ТМ «Гуляй-поле»	Зразок 2 ТМ «Olkom»	Зразок 3 ТМ «Щедро»	Зразок 4 ТМ «Оліс»	Зразок 5 ТМ «Чумак»
Зовнішній вигляд та консистенція	Однорідний, недостатньо густий	Однорідний, сметано-подібний	Однорідний, густий	Однорідний, густий	Однорідний, сметано-подібний
Колір	Однорідний білий	Однорідний білий з кремовим відтінком	Однорідний білий з кремовим відтінком	Однорідний білий з кремовим відтінком	Однорідний кремовий з жовтуватим відтінком
Смак та запах	Кислуватий, з ароматом і присмаком оцтової кислоти	Характерний, з легкою кислинкою, без сторонніх присмаків та запахів	Характерний, з легкою кислинкою, без сторонніх присмаків та запахів	Не виражений, з легкою кислинкою та присмаком гірчиці	Характерний, смак з легкою кислинкою, без сторонніх присмаків та запахів

Таблиця 2

## Результати дослідження фізико-хімічних показників майонезу «Провансаль»

Показники	Вимоги за ДСТУ 4487:2015	Зразок 1 ТМ «Гуляй-поле»	Зразок 2 ТМ «Олком»	Зразок 3 ТМ «Щедро»	Зразок 4 ТМ «Оліс»	Зразок 5 ТМ «Чумак»
Масова частка води, %	не більше 33%	31,6	29,9	31,1	29,2	31,2
Масова частка жиру, % факт. з вирах. сухих речовин	не менше 67%	67,10	67,10	67,00	66,10	67,00
Кислотність в перерахунку на оцтову кислоту	0,1–1	0,41	0,30	0,27	0,25	0,33
Стійкість емульсії	не менше 97%	96	99	98	99	98

новлено відповідність ТМ «Олком» і ТМ «Щедро» вимогам ДСТУ 4487:2015. Майонез «Провансаль» ТМ «Гуляй-поле» не відповідає встановленим вимогам через неоднорідність консистенції, кислуватий смак, а також запах — з ароматом і присмаком

оцтової кислоти та дещо низьку стійкість емульсії (96%). Зразок ТМ «Оліс» не відповідає вимогам ДСТУ 4487:2015 через не виражений смак, з легкою кислинкою та присмаком гірчиці, а також нижчий вміст жиру.

## Література

1. ДСТУ 4487:2015. Майонези та майонезні соуси. Загальні технічні умови. [Чинний від 2017-01-01]. Київ, 2015. 16 с.
2. CODEX STAN168-1989 Майонез (Регіональний європейський стандарт), затверджений Комісією Кодексу Аліментаріус. [Чинний від 1989-01-01]. Т. 13, 1989. 23 с.
3. Очі розбігаються: аналіз ринку майонезів і соусів України. URL: <https://pro-consulting.ua/ua/pressroom/glaza-razbegaYutsya-analiz-rynka-majonezov-i-sousov-ukrainy>
4. Виробництво основних видів промисловості продукції в Україні в 2006–2018 рр. // Державна служба статистики України. URL: <http://www.ukrstat.gov.ua/> (дата звернення: 30.10.2019).
5. Дієтологи визначили, як змінилися модні тенденції в харчуванні. URL: <https://zhyvyaktyvno.org/news/populyarn-tendenc-v-harchuvann>
6. ДСТУ 4560:2006 Майонези. Правила приймання та методи випробування. [Чинний від 2008-01-01]. Київ, 2008. 20 с.

## Додаток Г

## Таблиця 1.3

## Порівняльна характеристика фізико-хімічних та показників безпечності майонезу в Україні та світі

Показники	Характеристика	
	CODEX STANDARD FOR MAYONNAISE 168-1989 (Regional European Standard)	ДСТУ 4487-2015 «Майонези та майонезні соуси. Загальні технічні умови»
Масова частка жиру, %, не менше ніж	78,5%	50,0%
Масова частка яєчних продуктів, у т.ч. ферментованих, у перерахунку на сухий яєчний жовток, %, не менше ніж	6,0	1,0
Масова частка вологи, %	Відповідно до технічного опису майонезу конкретної комерційної назви	Відповідно до технічного опису майонезу конкретної комерційної назви
Кислотність, не більше ніж у перерахунку на: - оцтову кислоту, % - лимонну кислоту, %	0,75 0,85	0,75 0,85
Масова частка консерванту, мг/кг, не більше ніж	1000	1000
Стойкість емульсії, % незруйнованої емульсії, не менше ніж	98%	97%
pH, одиниць pH	3,0-4,1	3,0-4,1
Вміст токсичних елементів : Ртуть, мг/кг, не більше ніж Залізо, мг/кг не більше ніж Арсен, мг/кг не більше ніж Мідь, мг/кг не більше ніж Свинець, мг/кг не більше ніж Кадмій, мг/кг не більше ніж Цинк, мг/кг не більше ніж Мікотоксини: афлатоксин В1 зеараленон	0,05 5,0 0,3 2,0 0,3 0,05 5,0 0,005 1,0	0,03 5,0 0,1 0,5 0,1 0,05 5,0 0,005 1,0
Мікробіологічні показники: Бактерії групи кишкових паличок (колі-форми), у 0,01 г Патогенні мікроорганізми, у т.ч. бактерії роду Salmonella, у 25 г Дріжджі, КУО в 1 см <sup>3</sup> Плісеневі гриби, КУО в 1 см <sup>3</sup>	Не допускається Не допускається 1·10 <sup>2</sup> 1·10	Не допускається Не допускається 1·10 <sup>3</sup> 1·10
Вміст пестицидів: ГХЦГ гама-ізомер Гептахлор ГПХ ДДТ	0,05 Не дозволено 0,1	0,05 Не дозволено 0,1
Вміст радіонуклідів Бк/кг: Cs137 Sr90	120 50	120 50



Зразок 1 майонез «Провансаль»  
ТМ «Гуляй поле»



Зразок 2 майонез «Провансаль»  
ТМ «Олком»



Зразок 3 майонез «Провансаль»  
ТМ «Щедро»



Зразок 4 майонез «Провансаль»  
ТМ «Оліс»

Рис. 2.1 Дослідні зразки майонезу «Провансаль»



Зразок 5 майонез «Провансаль»  
ТМ «Чумак»

Рис. 2.1 Дослідні зразки майонезу «Провансаль»



Таблиця 2.1

## Шкала балової оцінки майонезу «Провансаль»

Показники	Бали				
	5	4	3	2	1
Смак і запах	Характерний, добре виражений, без сторонніх	Приємний, виражений	Слабовиражений смак, з незначним стороннім	Невиражений смак, з легким кислуватим присмаком	Виражений кислий присмак та запах
Зовнішній вигляд та консистенція	Однорідний, сметано-подібна консистенція	Однорідний, рідкувата консистенція	Однорідний, рідка консистенція	Неоднорідний, в'язка консистенція	Неоднорідний, тягуча консистенція
Колір	Однорідний білий з кремовим відтінком	Однорідний білий з жовтуватим відтінком	Деяко неоднорідний	Неоднорідний, білий або жовтий колір	Нехарактерний яскраво жовтий або білий колір

## Додаток 3

Таблиця 2.4

## Комплексна оцінка якості майонезу «Провансаль»

Показники	Коефіцієнт вагомості ( $a_i$ )	Порівняльні значення показника		Зразок 1 ТМ «Гуляй - поле»		Зразок 2 ТМ «Olkom»		Зразок 3 ТМ «Щедро»		Зразок 4 ТМ «Оліс»		Зразок 5 ТМ «Чумак»	
		Етало- нне ( $p_{ст}$ )	Браку- вальне ( $p_{бр}$ )	Нату- ральний показник ( $p_i$ )	Відно- сний показник ( $P_{відн}$ )	$p_i$	$P_{відн}$	$p_i$	$P_{відн}$	$p_i$	$P_{відн}$	$p_i$	$P_{відн}$
Зовнішній вигляд та консистенція	0.15	5	2	3,5	0,5	4,4	0,8	4,8	0,93	4,9	0,97	4,3	0,77
Колір	0.1	5	2	3,9	0,63	4,9	0,97	4,9	0,97	4,8	0,93	3,9	0,63
Смак і запах	0.25	5	2	3,5	0,5	4,5	0,83	4,6	0,87	3,8	0,6	4,6	0,87
Масова частка вологи, %	0.1	33	50	31,6	1,08	29,9	1,18	31,1	1,11	29,2	1,22	31,2	1,11
Масова частка жиру, %	0.20	67	50	67,10	1,01	67,10	1,00	67,0	1,00	66,10	0,95	67,00	1,00
Кислотність	0.1	0.4	1.5	0,41	0,99	0,30	1,09	0,27	1,12	0,25	1,14	0,33	1,06
Стійкість емульсії	0.1	100	90	96	0,6	99	0,9	98	0,8	99	0,9	98	0,8
Комплексний показник якості	1				0,73		0,94		0,96		0,91		0,95

**Документи, що використовуються в процесі постачання товарів на підприємство ТОВ  
НВП «Аргон» (мережа магазинів «К-маркет»)**

(Н) Приходная накладная СК80027458 (13.05.09)

Накладна вн. № СК80061679

від 13.05.20

Відправник: Склад Корона 8 Одержувач: К8 Відділ самообслугову

№	Штрих код	Найменування	Код вес	Код	О.Е.	Кіль-кість	Ціна з ПДВ	Сума з ПДВ	Примеч.
1	4820083610103	ХЛІБ Мамин Хліб Пшеничний з маком нар 600г	0	75026	шт	20.000	2.81	56.20	
2	4820083610097	ХЛІБ Мамин Хліб Житньо-пшеничний нар 750г	0	75027	шт	20.000	2.87	57.40	
	4820083361005								
3	4820083610028	ХЛІБ Мамин Хліб Домашній житньо-пшеничний 750г	0	75029	шт	15.000	2.87	43.05	
4	4820083610127	ХЛІБ Мамин Хліб Святковий пшеничний 850г	0	88352	шт	15.000	3.99	59.85	
5	4820083610035	ХЛІБ Мамин Хліб Щедрий 600г	0	75032	шт	15.000	2.81	42.15	
	4820083610554								
6	4820083610059	БАТОН Мамин Хліб Батон київський нарізаний 450г	0	75034	шт	20.000	2.89	57.80	
7	4820083610622	ХЛІБ Мамин Хліб Тостерний 420г	0	96497	шт.	20.000	2.84	56.80	
8	4820083610639	ХЛІБ Мамин Хліб Зернято 400г	0	2541	шт.	20.000	2.93	59.60	
9	4820083610691	ХЛІБ Мамин Хліб Хлібець висівковий 250г	0	3533	шт.	15.000	1.67	25.05	
10	4820083610165	БАТОН Мамин Хліб Булка з маком фасована 100г	0	94828	шт.	40.000	1.57	62.80	
11	4820083610202	ЗДОБА Мамин Хліб Грібінець з сиром 100г	0	75038	шт	40.000	1.71	68.40	
	4820083610608								
12	4820083610233	ЗДОБА Мамин Хліб Рулет з маком 300г	0	88576	шт.	10.000	4.94	49.40	
13	4820083610547	ЗДОБА Мамин Хліб Рулет з Абрикосовим джемом 300г	0	91355	шт.	10.000	4.41	44.10	
14	4820083610264	БАТОН Мамин Хліб Калач Родинний 470г	0	4945	шт.	3.000	4.84	14.52	
15	4820083610257	БАТОН Мамин Хліб Булочка Сонечко 530г	0	4946	шт.	3.000	4.66	13.98	
16	4820083610271	ЗДОБА Мамин Хліб Слойка Абрикосова 100г	0	90106	шт.	15.000	2.13	31.95	
17	4820083610288	ЗДОБА Мамин Хліб Слойка вишнева 100г	0	85199	шт.	15.000	2.13	31.95	
18	4820083610301	ЗДОБА Мамин Хліб Слойка полунична 100г	0	86735	шт.	15.000	2.13	31.95	
19	4820083610295	ЗДОБА Мамин Хліб Слойка чорнична 100г	0	85488	шт.	15.000	2.13	31.95	
20	4820083610219	ЗДОБА Мамин Хліб Слойка Шарлотка з яблуками 90г	0	96498	шт.	40.000	2.13	85.20	

924.10

Б'єсього на сумму:

924.10 (Дев'ятсот двадцять чотири гривні 10 копійок)

Керівник: \_\_\_\_\_

Бухгалтер: \_\_\_\_\_

Відвантажив: \_\_\_\_\_

Отримав: \_\_\_\_\_

КОПІ залишається у продавця  
(Непотрібне виділити поміткою "X")

ЗАТВЕРДЖЕНО Наказом ДПА України  
від 30 травня 1997 р. № 165  
(у редакції наказу ДПА України  
від 08.10.98 № 469, з урахуванням змін,  
внесених наказом ДПА України від 30.06.05 р. №244)

## ПОДАТКОВА НАКЛАДНА

Дата випуску податкової накладної 22.05.2г Порядковий номер 924

Продавець ТОВ-фірма "Обрій-М" ЛТД Покупець ТОВ НВП "Аргон"

Особа (платник податку) - продавець ТОВ-фірма "Обрій-М" ЛТД Особа (платник податку) - покупець ТОВ НВП "Аргон"

(назва; прізвище, ім'я, по батькові - для фізичної особи)

1 3 3 1 6 0 2 0 2 2 8 6 1 3 3 2 3 7 0 0 2 2 8 9

(індивідуальний податковий номер продавця) (індивідуальний податковий номер покупця)

Місцез походження продавця м.Вінниця, вул.Д.Нечая,63 Місцезнаходження покупця м.Вінниця, пр.Ширшова,31

Номер телефону 275338 Номер телефону 554306

Номер свідоцтва про реєстрацію платника податку на додану вартість (продавця) 100143138 Номер свідоцтва про реєстрацію платника податку на додану вартість (покупця) 01864601

Умова поставки Накладна № ОБ-0000931 від 22.05.09 (форма цивільно-правового договору)

Форма проведених розрахунків оплата з розрахункового рахунку (бартер, готівка, оплата з розрахункового рахунку, чек тощо)

Розділ	Дата відвантаження (виконання, поставки (оплати) товарів (послуг))	Номенклатура поставки товарів (послуг) продавця	Одиниця виміру товару	Кількість (об'єм, обсяг)	Ціна поставки одиниці продукції без урахування ПДВ	Обсяги поставки (база оподаткування) без урахування ПДВ, що підлягають оподаткуванню за ставками				Загальна сума коштів, що підлягає оплаті	
						20%	0% (реалізація на митній території України)	0% (експорт)	Звільнення від ПДВ		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	
I	22.05.2009	банан 1	ящ.	4	157.50	630.00	X	X	X		
	22.05.2009	апельсин	кг	29.8	6.50	193.70	X	X	X		
	22.05.2009	киви	кг	17.6	11.70	205.92	X	X	X		
	22.05.2009	киви	шт.	10	11.70	117.00	X	X	X		
	22.05.2009	грейпфрут	кг	15.45	12.50	193.13	X	X	X		
	22.05.2009	ананас 6	шт.	6	23.35	140.10	X	X	X		
	Усього по розділу I						1,479.85	X	X	X	1,479.65
II	Товаротранспортні витрати					0.00	X	X	X		0.00
III	Зворотна (заставна) тара						X	X	X		0.00
IV	Надано надбавка (+) покупцю: зniżка (-)					0.00					0.00
V	Усього по розділах I + II ± IV						1,479.85				1,479.85
VI	Податок на додану вартість					295.97					295.97
VII	Загальна сума з ПДВ						1,775.82				1,775.82

Суми ПДВ, нараховані (сплачені) в зв'язку з поставкою товарів (послуг), зазначених у цій накладній, визначені правильно, відповідають сумі податкових зобов'язань продавця і включені до реєстру отриманих та виданих податкових накладних.

М.П.

Колдасва Н. Є.

(підпис і прізвище особи, яка складала податкову накладну)

\* Дата оплати ставиться у разі попередньої оплати поставки, на яку випусється податкова накладна; для бартерних операцій - дата отримання товарів, попередньо одержаних в оплату поставки; дата попереднього одержання послуг в оплату поставки; для операцій з поставки товарів (послуг) за касовим методом відповідно до Закону України "Про податок на додану вартість".



## Додаток Л

КОПІЯ залишається у продавця  (Непотрібне виділити поміткою "X")

ЗАТВЕРДЖЕНО Наказом ДПА України від 30 травня 1997 р. № 165 (у редакції наказу ДПА України від 08.10.98 № 469, з урахуванням змін, внесених наказом ДПА України від 30.06.05 р. №244)

## ПОДАТКОВА НАКЛАДНА

Дата виписки податкової накладної 22.05.2г. Порядковий номер 924

Продавець: ТОВ-фірма "Обрій-М" ЛТД  
 (назва; прізвище, ім'я, по батькові - для фізичної особи)  
 1 3 3 1 6 0 2 0 2 2 8 6  
 (індивідуальний податковий номер продавця)

Покупець: ТОВ НВП "Аргон"  
 (назва; прізвище, ім'я, по батькові - для фізичної особи)  
 1 3 3 2 3 7 0 0 2 2 8 9  
 (індивідуальний податковий номер покупця)

Місцезнаходження продавця: м.Вінниця, вул.Д.Неча,63  
 Місцезнаходження покупця: м.Вінниця, пр.Ширшова,31

Номер телефону: 275338  
 Номер телефону: 554306

Номер свідоцтва про реєстрацію платника податку на додану вартість (продавця): 100143138  
 Номер свідоцтва про реєстрацію платника податку на додану вартість (покупця): 01864601

Умова поставки: Накладна № ОБ-0000931 від 22.05.09 (форма цивільно-правового договору)

Форма проведених розрахунків: оплата з розрахункового рахунку (бартер, готівка, оплата з розрахункового рахунку, чек тощо)

Розділ	Дата відвантаження (виконання, поставки (оплати) товарів (послуг))	Номенклатура поставки товарів (послуг) продавця	Одиниця виміру товару	Кількість (об'єм, обсяг)	Ціна поставки одиниці продукції без урахування ПДВ	Обсяги поставки (база оподаткування) без урахування ПДВ, що підлягають оподаткуванню за ставками				Загальна сума коштів, що підлягає оплаті
						20%	0% (реалізація на митній території України)	0% (експорт)	Звільнення від ПДВ	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
I	22.05.2009	банан 1	ящ.	4	157.50	630.00	X	X	X	
	22.05.2009	апельсин	кг	29.8	6.50	193.70	X	X	X	
	22.05.2009	киви	кг	17.6	11.70	205.92	X	X	X	
	22.05.2009	киви	шт.	10	11.70	117.00	X	X	X	
	22.05.2009	грейпфрут	кг	15.45	12.50	193.13	X	X	X	
	22.05.2009	ананас 6	шт.	6	23.35	140.10	X	X	X	
	Усього по розділу I					1,479.85	X	X	X	1,479.85
II	Товаротранспортні витрати					0.00	X	X	X	0.00
III	Зворотна (заставна) тара					X	X	X	X	0.00
IV	Недано надбавка (+) покупцю: знижка (-)					0.00 0.00				0.00 0.00
V	Усього по розділах I + II ± IV					1,479.85				1,479.85
VI	Податок на додану вартість					295.97				295.97
VII	Загальна сума з ПДВ					1,775.82				1,775.82

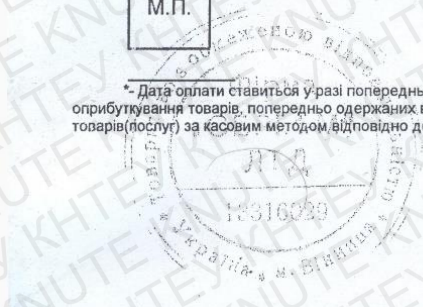
Суми ПДВ, нараховані (сплачені) в зв'язку з поставкою товарів (послуг), зазначених у цій накладній, визначені правильно, відповідають сумі податкових зобов'язань продавця і включені до реєстру отриманих та виданих податкових накладних.

М.П.

Колдасва Н. Є.

(підпис і прізвище особи, яка складала податкову накладну)

\* Дата оплати ставиться у разі попередньої оплати поставки, на яку виписується податкова накладна; для бартерних операцій - дата оприбуткування товарів, попередньо одержаних в оплату поставки; дата попереднього одержання послуг в оплату поставки; для операцій з поставки товарів (послуг) за касовим методом відповідно до Закону України "Про податок на додану вартість".



## Додаток Л

КОПІЯ залишається у продавця   
(Непотрібне виділити поміткою "X")

ЗАТВЕРДЖЕНО Наказом ДПА України  
від 30 травня 1997 р. № 165  
(у редакції наказу ДПА України  
від 08.10.98 № 469, з урахуванням змін, внесених  
наказом ДПА України від 30.06.05 р. №244)

## ПОДАТКОВА НАКЛАДНА

Дата виписки податкової накладної 22.05.2г Порядковий номер 924

Продавець ТОВ-фірма "Обрій-М" ЛТД Покупець ТОВ НВП"Аргон"

Особа (платник податку) - продавець ТОВ-фірма "Обрій-М" ЛТД Особа (платник податку) - покупець ТОВ НВП"Аргон"

(назва; прізвище, ім'я, по батькові - для фізичної особи)

1 3 3 1 6 0 2 0 2 2 8 6 1 3 3 2 3 7 0 0 2 2 8 9

(індивідуальний податковий номер продавця) (індивідуальний податковий номер покупця)

Місцезаходження продавця м.Вінниця,вул.Д.Нечая,63 Місцезаходження покупця м.Вінниця,пр.Ширшова,31

Номер телефону 275338 Номер телефону 554306

Номер свідоцтва про реєстрацію платника податку на додану вартість (продавця) 100143138 Номер свідоцтва про реєстрацію платника податку на додану вартість (покупця) 01864601

Умова поставки Накладна № ОБ-0000931 від 22.05.09 (форма цивільно-правового договору)

Форма проведених розрахунків оплата з розрахункового рахунку (бартер, готівка, оплата з розрахункового рахунку, чек тощо)

Розділ	Дата відвантаження (виконання, поставки (оплати) товарів (послуг))	Номенклатура поставки товарів (послуг) продавця	Одиниця виміру товару	Кількість (об'єм, обсяг)	Ціна поставки одиниці продукції без урахування ПДВ	Обсяги поставки (база оподаткування) без урахування ПДВ, що підлягають оподаткуванню за ставками				Загальна сума коштів, що підлягає оплаті
						20%	0% (реалізація на митній території України)	0% (експорт)	Звільнення від ПДВ	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
I	22.05.2009	банан 1	ящ.	4	157.50	630.00	X	X	X	
	22.05.2009	апельсин	кг	29.8	6.50	193.70	X	X	X	
	22.05.2009	киви	кг	17.6	11.70	205.92	X	X	X	
	22.05.2009	киви	шт.	10	11.70	117.00	X	X	X	
	22.05.2009	грейпфрут	кг	15.45	12.50	193.13	X	X	X	
	22.05.2009	ананас 6	шт.	6	23.35	140.10	X	X	X	
	Усього по розділу I					1,479.85	X	X	X	1,479.85
II	Тоннотранспортні витрати					0.00	X	X	X	0.00
III	Зворотна (заставна) тара		X	X	X	X	X	X	X	0.00
IV	Надано	надбавка (+)				0.00				0.00
	покупцю:	знижка (-)				0.00				0.00
V	Усього по розділах I + II ± IV					1,479.85				1,479.85
VI	Податок на додану вартість					295.97				295.97
VII	Загальна сума з ПДВ					1,775.82				1,775.82

Суми ПДВ, нараховані (сплачені) в зв'язку з поставкою товарів ( послуг), зазначених у цій накладній, визначені правильно, відповідають сумі податкових зобов'язань продавця і включені до реєстру отриманих та виданих податкових накладних.

М.П.

Колдасва Н. Є.

(підпис і прізвище особи, яка складала податкову накладну)

\* Дата оплати ставиться у разі попередньої оплати поставки, на яку виписується податкова накладна; для бартерних операцій - дата оприбуткування товарів, попередньо одержаних в оплату поставки; дата попереднього одержання послуг в оплату поставки; для операцій з поставки товарів (послуг) за касовим методом відповідно до Закону України "Про податок на додану вартість".

Директор Титаренко Т. В.  
 "02" вересня 2005 р.

А К Т № 25

Про встановлену розбіжність в кількості при  
 прийнятті товару "05" вересня 2005 р

Місце прийняття продукції та складання акту  
 ТОВ НВП "Аргон" м-н "Корона-8", м. Вінниця вул. Пирогова 31

Комісія у складі: Комірника: Воронюк Л.И.

Менеджера: Бельскої О.П.

та експедитора ТОВ НВП "Гамма" Суророньська Н. І.

склали дійсний акт в тому, що при прийнятті товару від ТОВ НВП "Гамма" по  
 накладній № 603 від "1" вересня 2005р. було виявлено:

Фактична кількість недостачі або надлишків продукції та її вартість

Код товару	Назва продукції	Один в.м.ір	По документам	Фактично отримано	Недостача			Надлишки		
					Кільк ість	Ціна	Сума	Кільк ість	Ціна	Сума
16	Молоко, стерилізоване	л	л	16	1	2.00	2.00	-	-	-
101	Сирок дитячий 4%	лр	лр	1000	2	5.00	10.00	-	-	-
31	Майонез, домашній	лр	лр	1000	5	3.00	15.00	-	-	-

Члени комісії:

Комірник  
 Експедитор

Воронюк Л.И.  
Бельскої О.П.

**Договір постачання товарів на підприємство ТОВ НВП «Аргон» (мережа магазинів «К-маркет»)**

ДОГОВІР поставки № 142

м. Вінниця "01" квітня 201 року

Приватне підприємство-фірма "Вінницький м\*ясокомбінат.", в особі директора Іванова Г. С. яка діє на підставі Статуту, надалі "Постачальник", з одного боку та НВП "Аргон", надалі "Покупець", в особі голови правління Цецерошенко Г. С., який діє на підставі Статуту, з іншого боку, а разом іменовані "Сторони", уклали цей договір, надалі "Договір", про нижчезазначене:

**1. Предмет Договору**

1.1. Постачальник зобов'язується передати у власність Покупцю товар, в подальшому Продукцію, а Покупець зобов'язується прийняти та оплатити цю Продукцію на умовах Договору.

1.2. Сторони домовились, що всі товари, отримані Покупцем від Постачальника, рахуються, якщо не обумовлено інше, отримані для виконання цього Договору.

**2. Права і обов'язки Сторін**

2.1 Постачальник зобов'язується поставити Покупцю Продукцію по ціні і в кількості згідно підписаних накладних, які є невід'ємною частиною договору, на загальну суму 3000 грн 00 коп (Трох тисяч грн. 00 коп.) з ПДВ.

2.2. Постачальник зобов'язується забезпечити передачу Продукції Покупцю на умовах і в терміни дії даного Договору, гарантує належну якість Продукції відповідно вимогам нормативних документів.

2.3. Покупець зобов'язується прийняти Продукцію згідно цін вказаних у відповідних накладних та оплатити на протязі 7 (семи) банківських днів з моменту отримання товару, або до передачі Продукції Постачальником.

2.4. Покупець зобов'язується оплатити вартість Продукції за цінами і на умовах, передбачених у цьому Договорі.

2.5. У разі виявлення недоліків щодо кількості і якості Продукції, яка передається, Покупець має право вимагати усунення дефектів, заміни або відшкодування вартості Продукції від Постачальника.

2.6 Постачальник поставляє Покупцю Продукцію на умовах: при поставці автомобільним транспортом на умовах ФСА - м. Вінниця, склад Постачальника, у відповідності норм "Інкотермс-2000".



2.7. Датою переходу прав власності на товар вважається момент підписання представниками Покупця видаткової накладної на товар, що передається.

### 3. Ціна і загальна вартість Продукції

3.1. Валюта договору - гривні.

3.2. Ціна на партію Продукції визначається на умовах поставки відповідно до пункту 2.6. даного договору. Під партією Продукції розуміється Продукція, об'єднана однією накладною.

3.3. Договірні ціни на продукцію вказуються в накладних.

3.4. Загальна вартість продукції вказується в накладних.

3.5. Ціна на Продукцію може бути змінена тільки за згодою сторін. У разі потреби зміни ціни зацікавлена сторона направляє іншій стороні пропозицію в письмовому вигляді (телеграмою чи листом).

### 4. Порядок розрахунків

4.1. Розрахунки за Продукцію здійснюються шляхом повної або часткової оплати грошових сум до повного розміру вартості Продукції згідно виписаних рахунків або накладних на розрахунковий рахунок Постачальника у терміни визначені п 2.3.

4.2. У разі неможливості розрахунку грошовими коштами з будь-яких причин за погодженням Сторін допускається інша форма розрахунків.

4.3. Сторони домовилися, що забороняється будь-яка переуступка боргу, переведення боргу на користь третіх осіб, передача боргу.

### 5. Відповідальність Сторін

5.1. За порушення умов даного Договору Постачальник має право нарахувати пеню в розмірі 0,1% від суми вартості не оплаченої продукції за кожен день прострочки.

5.2. За порушення умов даного Договору Покупець має право нарахувати пеню в розмірі 0,1% від суми вартості недопоставленої продукції за кожен день прострочки.

5.3. За порушення п.6. Договору відповідальність за нанесені матеріальні збитки несе винна сторона у розмірі нанесених збитків.

### 6. Якість Продукції

6.1. Якість поставляємої по цьому договору Продукції повинна відповідати нормативно-технічним документам, ГОСТ, ТУ та стандартам, підтверджуватись відповідними Сертифікатами (паспортом якості, свідоцтвом про визнання відповідності та інші) та відповідно маркуватися. Копію ГОСТ, ТУ та сертифікати, що засвідчують якість продукції передаються Постачальником Покупцю одночасно з продукцією та видатковими документами.

6.2. Тара і упаковка продукції повинна відповідати вимогам ГОСТ і ТУ, забезпечувати повну цілісність продукції і зберігати її від пошкодження при транспортуванні.

6.3. У разі виявлення Продукції з дефектом або браком, Постачальник зобов'язаний замінити браковану продукцію на протязі двох тижнів з моменту отримання товарів Покупцем.

6.4. Постачальник, при поставці продукції, повинен дотримуватися правил маркування товару відповідно до:

- ст. 15 "Право споживача на інформацію про продукцію" Закону України "Про захист прав споживачів",

- ст. 30 "Мова маркування товарів" Закону Про мови",

6.5. При поставці продукції Постачальник керується ст. 9. "Використання нормативних документів" Декрету Кабінету Міністрів України "Про стандартизацію і сертифікацію" від 10.05.1993р. №46-93.

## 7. Форс-мажор

7.1. Сторони звільнюються від відповідальності за повне чи часткове невиконання або неналежне виконання зобов'язань, передбачених цим Договором, якщо воно сталося внаслідок дії форс-мажорних обставин.

7.2. Під форс-мажорними обставинами в цьому Договорі слід розуміти будь-які обставини зовнішнього щодо Сторін характеру, що виникли без вини Сторін, поза їх волею або всупереч волі чи бажанню Сторін, і які не можна було ані передбачити, ані уникнути, включаючи стихійні явища природного характеру (землетруси, повені, урагани, руйнування в результаті блискавки тощо), лиха техногенного та антропогенного походження (вибухи, пожежі, вихід з ладу машин, обладнання тощо), обставини суспільного життя (воєнні дії, громадські хвилювання, епідемії, страйки, бойкоти тощо), а також видання актів органів державної влади чи місцевого самоврядування, інші законні або незаконні заборонні заходи названих органів, які унеможливають виконання Сторонами зобов'язань за цим Договором або перешкоджають такому виконанню тощо.

7.3. Якщо форс-мажорні обставини діють протягом 3 (трьох) місяців поспіль і не

виявляють ознак припинення, цей Договір може бути розірваний Постачальником або Покупцем шляхом направлення письмового повідомлення про це іншій Стороні.

7.4. Про існування форс-мажорних обставин сторона, в якій виникли такі обставини зобов'язана повідомити іншу сторону про настання таких обставин з пред'явленням відповідної довідки Торгово-промислової палати України не пізніше 5-ти календарних днів з дня настання таких обставин. У випадку не виконання або неналежного виконання умов даного пункту сторона втрачає право посилатися на форс-мажорних обставин, як на обставини які звільняють таку сторону від відповідальності за невиконання або неналежне виконання умов даного Договору.

## 8. Термін дії Договору

8.1. Договір набуває чинності з дати його підписання Сторонами і діє до 31.12.2011р. року, але в будь-якому випадку до виконання Сторонами своїх зобов'язань. Він також може бути пролонгований за згодою двох Сторін.

## 9. Інші умови

9.1. Сторони підтверджують, що є платниками податку на прибуток на загальних умовах і, згідно статті 10 Закону України "Про оподаткування прибутку підприємств" №334/94-ВР від 28.12.94р. з подальшими змінами та доповненнями, сплачують вказаний податок по ставці 25 відсотків від об'єкту оподаткування. У випадку зміни вище вказаних умов оподаткування Сторони повинні повідомити керівника другої Сторони про зміни, що відбулися на протязі трьох календарних днів з моменту отримання (введення в дію) документів, підтверджуючих перехід на нові умови оподаткування. У випадку не повідомлення або прострочення повідомлення про зміни, що відбулися, в оподаткуванні, винна Сторона компенсує другій Стороні спричинені збитки в повному обсязі.

9.2. Сторони взаємно підтверджують, що ціна обумовлена в даному договорі є звичайною з точки зору податкового законодавства.

9.3. У випадку, коли передання товару Покупцеві здійснюється по накладних без оформлення окремих Специфікацій, вважається, що таке документальне оформлення замінює складання Специфікацій до передачі товару Покупцеві.

9.4. Жодна із сторін не має право передавати свої права і обов'язки по дійсному Договору без письмової згоди іншої сторони Договору.

9.5. Сторони зобов'язані представити одна одній копію реєстраційного свідоцтва, яке підтверджує, що вони є платниками ПДВ.

9.6. Сторони гарантують дію вищезгаданого свідоцтва на термін дії даного Договору.

9.7. При виконанні умов Договору дозволено використання електронних засобів передачі інформації, як то факсимільного та факс-модемного зв'язку. Документація, передана з використанням даних засобів, визнається дійсною при виконанні умов Договору.

9.8. При укладенні додатків до накладних Постачальник і Покупець допускають використання факсимільно відтворювальної печатки і підпису особи, уповноваженої підписувати дані документи, здійснених за допомогою засобів копіювання. Факсимільно відтворені підпис та печатка визнаються сторонами аналогами власноручного підпису або печатки, при цьому факсимільний підпис і печатка матимуть таку ж силу, як і справжній підпис уповноваженої особи.

9.9. У випадку ліквідації, реорганізації, банкрутства, поділу або приєднання та інших перетворень підприємства однієї із сторін договору, ця сторона зобов'язується письмово з повідомленням про вручення повідомити іншу сторону про початок вище вказаної процедури. В іншому випадку усю відповідальність (невиключну), претензій, збитки та інші неустойки несе винна сторона.

9.10. Всі зміни та доповнення до Договору вважаються дійсними лише в тому випадку, якщо вони виконані у письмовій формі та підписані Сторонами даного Договору.

9.11. Усі суперечки та протиріччя за цим Договором вирішуються Сторонами шляхом переговорів. У разі недосягнення згоди, суперечки підлягають розгляду в господарському суді. Взаємовідносини між Сторонами, які не врегульовані цим Договором, керуються чинним законодавством України.

9.12. Договір складено в двох примірниках, кожен з яких має однакову юридичну силу, по одному для кожної із Сторін.

10. Реквізити та підписи Сторін

Продавець М. ВІННИЦЯ, ЗАМОСТЯНСЬКИЙ Р-Н ВУЛ. КІРОВА БУД. 1

Покупець 21009 м. Вінниця, вул. Ширшова, 31

Підписи сторін:

Покупець \_\_\_\_\_

Продавець \_\_\_\_\_