

Київський національний торговельно-економічний університет

Кафедра товарознавства, управління безпечністю та якістю

ВИПУСКНА КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА

на тему:

«Ідентифікаційна експертиза та управління постачанням шоколадних виробів»

Студентки 2 курсу, 8м групи,

спеціальності 076

«Підприємництво, торгівля

та біржова діяльність»

спеціалізації

«Товарознавство і

комерційна логістика»

_____ Ярмоліцької Альони Юріївни

Науковий керівник

канд.техн.наук, доцент

_____ Романенко Олена

Валеріївна

Науковий консультант

канд.екон.наук, доцент

_____ Кочубей Дмитрій

В'ячеславович

Гарант освітньої програми

док-р.техн.наук, професор

_____ Сидоренко Олена

Володимирівна

Київ 2019

АНОТАЦІЯ

Ярмоліцька А.Ю. Ідентифікаційна експертиза та управління постачанням шоколадних виробів

У роботі проаналізовано законодавчо-нормативну базу щодо безпечності та якості шоколадних виробів, визначено особливості організації постачання шоколадних виробів в Україні. Проведена ідентифікаційна експертиза шоколаду пористого, що реалізується на ринку України. Розглянуто організацію постачання шоколадних виробів на підприємстві ТОВ «РУШ». Сформульовано пропозиції щодо удосконалення ефективності управління постачанням шоколадних виробів на підприємстві ТОВ «РУШ».

Ключові слова: шоколад, якість, ідентифікаційна експертиза, асортимент, управління постачанням, підприємство, продукція.

SUMMARY

Yarmolitska A. Ya. Identification expertise and management of the supply of chocolate products.

The legislative and regulatory framework on the safety and quality of chocolate products is analyzed in the paper, and the features of the organization of supply of chocolate products in Ukraine are determined. Identification examination of porous chocolate marketed in Ukraine was conducted. The organization of delivery of chocolate products at the LLC RUSH company is analyzed. Suggestions on improvement of efficiency of management of supply of chocolate products at the enterprise of LLC "RUSH" are formulated.

Keywords: chocolate, quality, identification expertise, assortment, supply management, enterprise, products.

ЗМІСТ

ВСТУП	8
РОЗДІЛ 1. СТАН РИНКУ ШОКОЛАДНИХ ВИРОБІВ В УКРАЇНІ	11
1.1. Аналіз законодавчо-нормативної бази щодо безпечності та якості шоколадних виробів	11
1.2. Основні показники оцінки стану організації постачання шоколадних виробів	16
РОЗДІЛ 2. ІДЕНТИФІКАЦІЙНА ЕКСПЕРТИЗА ШОКОЛАДУ ПОРИСТОГО, ЩО РЕАЛІЗУЄТЬСЯ НА РИНКУ УКРАЇНИ	23
2.1. Організація, об'єкт та методи дослідження	23
2.2. Ідентифікаційна експертиза шоколаду пористого	27
РОЗДІЛ 3. ОРГАНІЗАЦІЯ ПОСТАЧАННЯ ШОКОЛАДНИХ ВИРОБІВ НА ПІДПРИЄМСТВІ ТОВ «РУШ»	33
3.1. Аналіз та оцінка постачальників шоколадних виробів на підприємстві	33
3.2. Удосконалення ефективності управління постачанням шоколадних виробів на підприємстві ТОВ «РУШ»	43
ВИСНОВКИ ТА ПРОПОЗИЦІЇ	47
СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ	50
ДОДАТКИ	56

ВСТУП

Актуальність теми. Шоколад – це виріб, виготовлений із шоколадної маси з начинкою чи без неї. Для виготовлення шоколаду використовують какао-продукти та цукрову пудру. Як смакові добавки застосовують молочні продукти, горіхи, каву, ізюм та різноманітні начинки тощо [50].

Шоколад є популярним і затребуваним продуктом як в Україні, так і в усьому світі. Загалом ринок шоколаду є важливою складовою ринку кондитерських виробів України, адже основні позиції на ньому займають саме вітчизняні виробники шоколаду. При цьому високий рівень конкуренції місцевих виробників забезпечує не тільки якість та смакові характеристики виробленого шоколаду, але й дає змогу підтримувати досить стабільний рівень цін на нього. У всьому світі цей кондитерський виріб давно відноситься до товарів повсякденного вжитку, але в Україні досі збереглося ставлення до шоколаду як до свята, відпочинку, насолоди. Його попит свідчить про економічну ситуацію в нашій країні. Дослідження особливостей діяльності підприємств кондитерської галузі та розвитку ринку кондитерських виробів в Україні є предметом зацікавленості з боку вчених-економістів. Вони науково обґрунтували та теоретично довели, що вивчення кондитерського виробництва, як сегменту харчової промисловості, є необхідним заходом для подальшого його розвитку та економіки країни в цілому. Питаннями оцінки і аналізу кондитерської галузі України присвячено праці багатьох науковців та експертів, зокрема О.В. Шестак, Д.О. Кроніковського, Т.А. Говорушко, А.В. Сілакової та ін.[1-7].

Сьогодні українські виробники представляють широкий асортимент шоколадної продукції, що постійно розширюється. Однак проблема полягає у тому, що із кондитерських виробів саме шоколад найбільш часто є об'єктом фальсифікації. Недобросовісні виробники дуже часто всіляко намагаються обманути споживачів, додаючи у рецептуру гідрогенізовані або рослинні жири, консерванти, барвники, ароматизатори, намагаючись при

цьому видати свій товар за натуральний. Внаслідок чого на вітчизняному ринку з'являється велика кількість неякісного шоколаду. Тому проведення ідентифікаційної експертизи шоколаду та вивчення питань щодо управління постачанням шоколадних виробів є актуальним на сьогоднішній день.

Метою роботи є проведення ідентифікаційної експертизи та аналіз управління постачанням шоколадних виробів.

Для досягнення поставленої мети сформульовані наступні *завдання*:

- проаналізувати законодавчо-нормативну базу щодо безпеки та якості шоколадних виробів;
- охарактеризувати основні показники оцінки стану організації постачання шоколадних виробів;
- провести ідентифікаційну експертизу шоколаду пористого, що реалізується на ринку України;
- вивчити організацію постачання шоколадних виробів на підприємстві ТОВ «РУШ»;
- проаналізувати та провести оцінку постачальників шоколадних виробів на підприємстві ТОВ «РУШ»;
- дослідити сегмент ефективності управління, удосконалення постачання виробів з шоколаду на підприємстві ТОВ «РУШ».

Об'єктом роботи є шоколад молочний пористий, що реалізується на ринку України, ТОВ «РУШ».

Предметом дослідження є показники якості шоколаду молочного пористого, а також особливості організації постачання шоколадних виробів на підприємстві ТОВ «РУШ».

Наукова новизна випускної кваліфікаційної роботи полягає в тому, що на основі системного аналізу літературних джерел, вивченні статистичних даних було проведено ідентифікаційну експертизу шоколаду молочного пористого різних виробників та розроблено рекомендації щодо удосконалення управління закупівельною логістикою підприємства, зокрема

теоретико-методичні підходи до вибору постачальників та зміни моделі управління запасами на підприємстві ТОВ «РУШ».

Практична цінність роботи полягає у розробці пропозицій з удосконалення ефективності управління постачанням шоколадних виробів на підприємстві ТОВ «РУШ».

Апробація дослідження. Результати досліджень обговорювались на Міжнародній студентській науково-практичній конференції «Актуальні проблеми підприємництва, торгівлі та маркетингу», яка відбулась 12-13 березня 2019 році в Київському національному торговельно-економічному університеті (виступ на секції № 5 «Методи ідентифікації та засоби виявлення фальсифікації харчових продуктів») з темою доповіді «Ідентифікаційна експертиза шоколадних виробів».

Публікація. За результатами проведених досліджень опубліковано статтю у Збірнику наукових праць студентів: Ярмоліцька А. Аналіз ринку та оцінка якості шоколадних виробів, представлених на ринку України / А. Ярмоліцька // Збірник наукових статей студентів КНТЕУ «Іновації в підприємстві і торгівлі» Ч.1 / відп. ред. В.А. Осика. – К: КНТЕУ, 2019. – С. 473-478(Дод. А).

Структура та обсяги роботи. Обсяг роботи становить 59 сторінок. Випускна кваліфікаційна робота складається зі вступу, трьох розділів, висновків та пропозицій, а також списку використаних джерел. Робота містить 9 рисунків, 11 таблиць, 2 додатки.

РОЗДІЛ 1

СТАН РИНКУ ШОКОЛАДНИХ ВИРОБІВ В УКРАЇНІ

1.1. Аналіз законодавчо-нормативної бази щодо безпечності та якості шоколадних виробів

Законодавство про харчову продукцію – це звід нормативно-правових актів та нормативних документів, які регулюють сферу харчової продукції загалом і безпечність харчових продуктів зокрема. Воно охоплює весь ланцюг створення харчової продукції від первинного виробництва, безпосередньо виготовлення харчової продукції, транспортування, зберігання до реалізації харчової продукції кінцевому споживачеві. Традиційно у законодавстві першочергова увага приділяється безпечності харчових продуктів та захисту споживача. Шоколадна продукція є однією з найбільш привабливих у сегменті харчової промисловості, в якому спостерігається достатньо динамічний розвиток. Але, незважаючи на позитивне зростання, вона зіштовхується з низкою проблем, особливо це спостерігається останнім часом.

Законодавча база щодо якості та безпечності шоколаду складається із низки нормативних документів та законодавчих актів.

Законом України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів» врегульовано відносини між органами виконавчої влади, виробниками, продавцями (постачальниками) та споживачами і визначено правовий порядок забезпечення безпечності і якості продуктів, що виробляються і знаходяться в обігу. Даний Закон забороняє виготовляти, ввозити, реалізовувати, використовувати в оптовій чи роздрібній торгівлі, громадському харчуванні неякісні, небезпечні для здоров'я та життя людини та фальсифіковані продукти [45].

У багатьох країн світу якість та безпечність продукції контролюється самими виробниками та забезпечується підприємствами, які впроваджують системи якості, такі як ISO, HACCP [48].

Для впровадження системи HACCP виробники повинні досліджувати не тільки їх власний продукт і методи його виготовлення. Це дасть змогу виявити загрозу на ранньому етапі та запобігти виробництву небезпечного продукту та, відповідно, потраплянню такого продукту до споживача. На законодавчому рівні це закріплено у формі вимог щодо обов'язкового запровадження системи управління безпечності харчових продуктів за принципами HACCP [45].

Основним національним стандартом України, що регулює норми до шоколаду є стандарт ДСТУ 3924:2014 «Шоколад. Загальні технічні вимоги» [13]. Даний стандарт містить в собі загальні технічні вимоги, вимоги щодо безпеки, щодо охорони довкілля та утилізування, маркування, пакування, транспортування та зберігання, методи контролювання. Прийняття національного стандарту ДСТУ 3924:2014 зробило можливим диверсифікацію ринків для експорту, усунення технічних бар'єрів у торгівлі та запобігання їх виникнення під час експорту вітчизняної продукції. Цей стандарт поширюється на шоколад, який виготовляють із какао-продуктів, отриманих перероблянням какао-бобів, із додаванням чи без додавання цукру, молочних продуктів та іншої сировини чи харчових добавок.

Контроль якості шоколадних виробів здійснюється на основі міждержавних та національних стандартів: ДСТУ 2633:2007 «Продукція кондитерського виробництва. Терміни та визначення понять»; ДСТУ 3924-2000 «Шоколад. Загальні технічні умови»; ДСТУ ISO 23275-1:2009 «Тваринні та рослинні жири й олії. Частина 1. Метод якісного визначення еквівалентів какао-масла в какао-маслі чи шоколаді без добавок (ISO 23275-1:2006, IDT)»; ДСТУ ISO 23275-2:2009 «Тваринні та рослинні жири й олії. Частина 2. Метод визначення кількісного вмісту еквівалентів какао-масла в какао-маслі чи шоколаді без добавок (ISO 23275-2:2006,

IDT»);[13].ДСТУ 7358:2013 «Вироби кондитерські. Метод визначання сухого знежиреного залишку молока в шоколадних виробах з молоком» [12].(набрав чинності 01.01.2014); ДСТУ 4518-2008 «Продукти харчові. Маркування для споживачів. Загальні правила» [11].

Після того , як у 2008 року Україна вступила до СОТ, у нашій державі, як одній із держав світового співтовариства, змінився підхід до розуміння безпеки харчових продуктів. Таким чином, стандарти на харчові продукти в Україні повинні відповідати світовим, зокрема стандартам *Кодексу Аліментаріус* [31].

Прийняття стандартів Кодексу Аліментаріус (Codex Alimentarius) [31] дозволить національні вимоги до харчових продуктів гармонізувати з європейськими. Система контролю харчових продуктів, яка заснована на загальних принципах Регламенту ЄС № 178/2002 (загальний харчовий закон) [43] та на вимогах, викладених у Розпорядженні ЄС № 882/2004 (про офіційний контроль харчових продуктів і кормів) [39], забезпечить захист життя, здоров'я та інтересів українських споживачів, а також відповідальність виробника на всіх стадіях виробництва продукту.

В рамках виконання Угоди про асоціацію між Україною та ЄС з 1 січня 2018 року згідно з Наказом Мінагрополітики України №157 від 13.04.2016 р. «Про затвердження Вимог до продуктів з какао та шоколаду»[42] в Україні набрали чинності нові вимоги до виробів з какао та шоколаду, які повинні адаптувати українське законодавство в галузі безпеки та якості продуктів харчування до європейських стандартів, зокрема, Директиви 2000/36/ЄС Європейського Парламенту та Ради ЄС від 23 червня 2000 року, яка стосується продукції, що містить какао та шоколад і призначена для споживання людиною.

Європейські вимоги до якості какао і шоколаду, які вступили в силу з 1 січня 2018 року, передбачають перехід до обов'язкової відповідності цієї продукції ДСТУ для виробників, рецептури яких затверджені, до 1 липня 2019 року діятиме перехідний період, крім того, відповідно до директиви №

2000/36/ЄС Європейського Парламенту та ради ЄС, “шоколадом” може називатися тільки той продукт, який містить не менше 35% какао-продуктів, в молочному шоколаді повинно бути не менше 25% какао-продуктів і не менше 14% молочних продуктів, в білому – не менше 20% какао-масла і не менше 14% молочних продуктів, у шоколадній цукерці з начинкою – не менше 25% шоколаду, згідно з європейськими вимогами, какао може називатися продукт, в якому масова частка какао-масла складає не менше 20%, крім того, забороняється додавання ароматизаторів в ці продукти, очікується, що впровадження даних вимог сприятиме підвищенню якості продуктів з какао і шоколаду на українському ринку[13].

Регулювання безпеки та якості шоколадної продукції визначається методами, які викладені в гармонізованих з міжнародними та європейськими стандартами ISO та EN. На сьогодні їх кількість становить близько 20. На основі цих стандартів здійснюються визначення вмісту нітратів, залишків пестицидів, визначається вміст ацесульфаму-к, аспартаму тасахарину, ізомальту, лактіту, мальтіту, маніту, сорбіту таксиліту, а також описані методи виявлення генетично модифікованих організмів і продуктів з їх вмістом. Усі дослідження здійснюються за допомогою методів високоефективної рідинної хроматографії.

01 січня 2018 року набув чинності Наказ Міністерства аграрної політики та продовольства України № 157 від 13.04.2016 р. “Про затвердження Вимог до продуктів з какао та шоколаду”[42].Цей Наказ досить важливий документ, який вводить в дію обов’язкові для всіх виробників вимоги до продуктів з шоколаду та какао. Вони надають споживачу вищий рівень по інформованості та впевненості у високій якості продукту, який вони купують.

Міністерство аграрної політики та продовольства України розробили проект постанови [42], в якому прописані нові вимоги до продуктів з какао та шоколаду. У проекті зазначено вимоги щодо термінології та маркування шоколадної продукції. А саме в документі прописана чітка класифікація

шоколадних виробів з конкретними вимогами до кожного з них. Серед них такі шоколадні вироби, про які українці навіть не здогадуються. Наприклад, кувертюр – шоколад найвищої якості з високим вмістом какао-масла, в якому повинно бути не менше 35% какао-продуктів і 31% какао-масла. Або Джандо – шоколад з горіхами, який повинен містити не менше 32% какао-продуктів і тонко нарізаний фундук, причому, щоб останнього було не менше 20 г і не більше 40 г на стандартну стограмову плитку.

Що стосується звичайного шоколаду, то в нього буде дозволено додавати до 5% рослинних жирів, чого зараз наші стандарти не допускають. І хоч 5% – це дуже мало, на рівні похибки, і на смак вміст рослинних жирів такої кількості не відчувається, споживачі навряд чи зрадіють нововведенню, особливо ознайомившись з поданням в документі списком дозволених до використання рослинних жирів. У ньому значиться, зокрема, пальмова олія, мангове масло, олія ши та інші екзотичні для наших широт продукти, але вітчизняні кондитери навряд чи будуть їх використовувати, оскільки це дорого. Порівняльний аналіз основних вимог до шоколаду наведено в дод. Б.

Отже, система технічного регулювання кондитерської промисловості в Україні потребує реформування. Прийняття Кодексу Аліментаріус дасть змогу гармонізувати національні стандарти відповідно до вимог Європейського Союзу, що, в свою чергу, усунуть технічні бар'єри в торгівлі та дасть українським підприємствам можливість вийти на міжнародний ринок [31]. Таким чином, необхідно здійснювати ринковий нагляд за дотриманням вимог щодо безпечності шоколадної продукції та запроваджувати в Україні інтегровану систему контролю якості продукції на основі регламентів ЄС.

1.2. Основні показники оцінки стану організації постачання шоколадних виробів

На сьогоднішній день ринок шоколадних виробів України пройшов етап кількісного зростання і вступив у фазу якісного удосконалення продукції. Надалі найбільш активно будуть розвиватися такі цінові сегменти, як середній і преміум. На ринку шоколадних виробів можна виділити три основні сегменти: борошняні; шоколадні цукристи, що містять какао; цукристи, включаючи білий шоколад [1].

В Україні на сьогодні працюють майже 800 компаній-виробників шоколадної продукції. При цьому 5 компаній-лідерів займають понад 60 % у структурі національного виробництва, що свідчить про високу концентрацію на цьому ринку [9] (рис. 1.1). Переважна кількість малих виробників шоколадних виробів слабо модернізовані, їхні ринки збуту обмежені, в них відсутні розвинені торгові марки. Вони не конкурують із великими виробниками та займають відносно вільні ніші. Завдяки нижчій ціновій політиці, скорочують собівартість виробництва за рахунок дешевшої сировини.

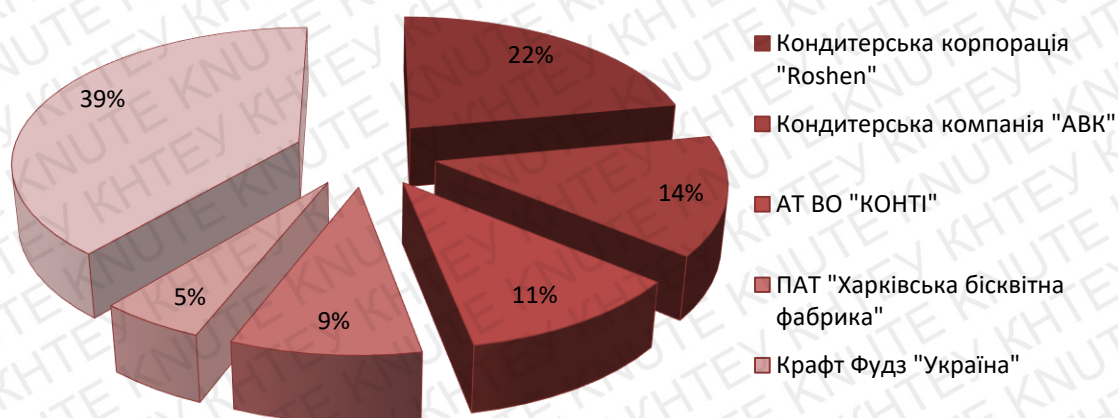


Рис. 1.1. Поділ ринку шоколадних виробів України

Згідно з даними Державної фіскальної служби України, листопад 2019 року відзначається як місяць з рекордно високим показником імпорту

шоколадних виробів – 3,6 тис. т. Тоді, як середній обсяг імпорту шоколадних виробів у 2018 році становив 2,2 тис. т, тобто зростання складає 164% [10].

Найбільше шоколадних виробів до України імпортувала Туреччина, а у сегменті шоколаду топ-постачальником виступали країни ЄС.

Як свідчит аналіз ринку (рис.1.2), загальний обсяг імпорту шоколадних виробів за одинадцять місяців 2018 року склав 24,7 тис. т на загальну вартість 118,5 млн USD, а загальний обсяг імпорту шоколадних виробів за аналогічний період склав 13,4 тис. т на загальну вартість 41,4 млн USD [1].

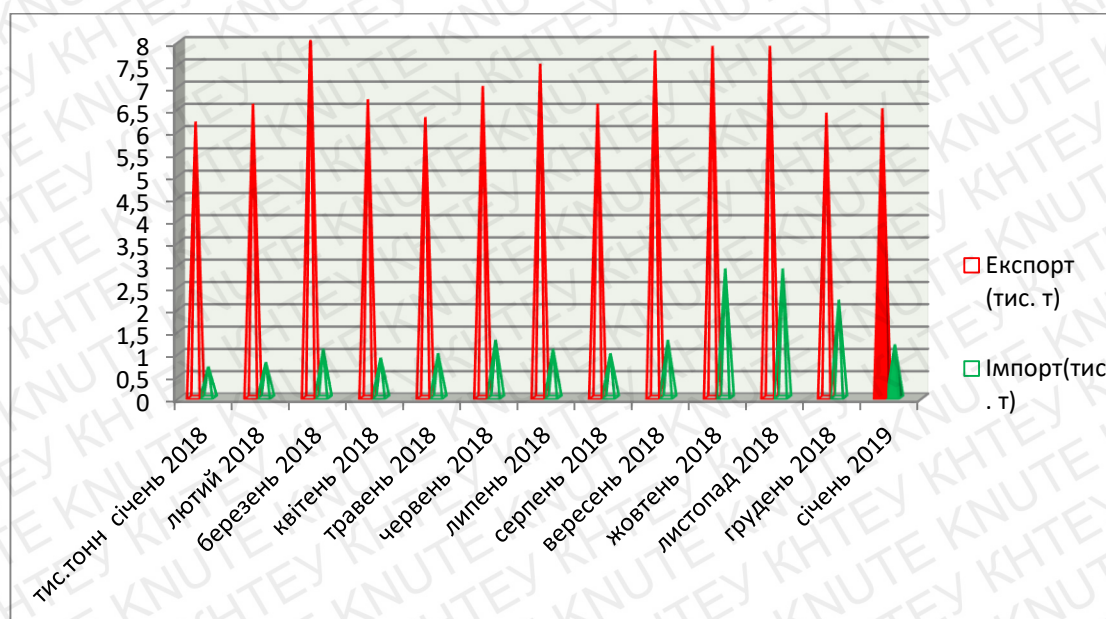


Рис. 1.2. Експорт-імпорт кондитерських виробів у 2018-2019 рр.

Сьогодні, попит на шоколадну продукцію на вітчизняному ринку досить високий - близько 73% населення України є споживачами даного продукту. Регіональне розподілення його виробництва виглядає наступним чином: 87% сконцентровано в Сумській, Львівській, Дніпропетровській областях та в Києві. При цьому в даному секторі в значній мірі задіяний іноземний капітал. Лідерами виробництва є транснаціональні компанії, такі як: «Kraft Foods International», яка розділилась ще на «Mondelez International», і швейцарська «Nestle», що володіє львівською кондитерською фабрикою «Світоч». Частка цих компаній в даному сегменті -більш 50% [23].

Також до досить великих операторів відносяться ЗАТ «КФ ім. К.Маркса» Корпорації «Roshen» (Київ) і ПП «Malbi» ТПГ «Rainford» (Дніпро). Сумарна частка виробництва цих чотирьох компаній - близько 90% від загального випуску в Україні. При цьому «Rainford» належить близько 13%, «Nestle» - 23%, частка «Kraft Foods Україна» в останні роки коливається в межах 40%. П'ятірку лідерів замикає концерн «АВК» (близько 8%) [28]. Головні країни-споживачі українського шоколаду наведені на рис.1.3.

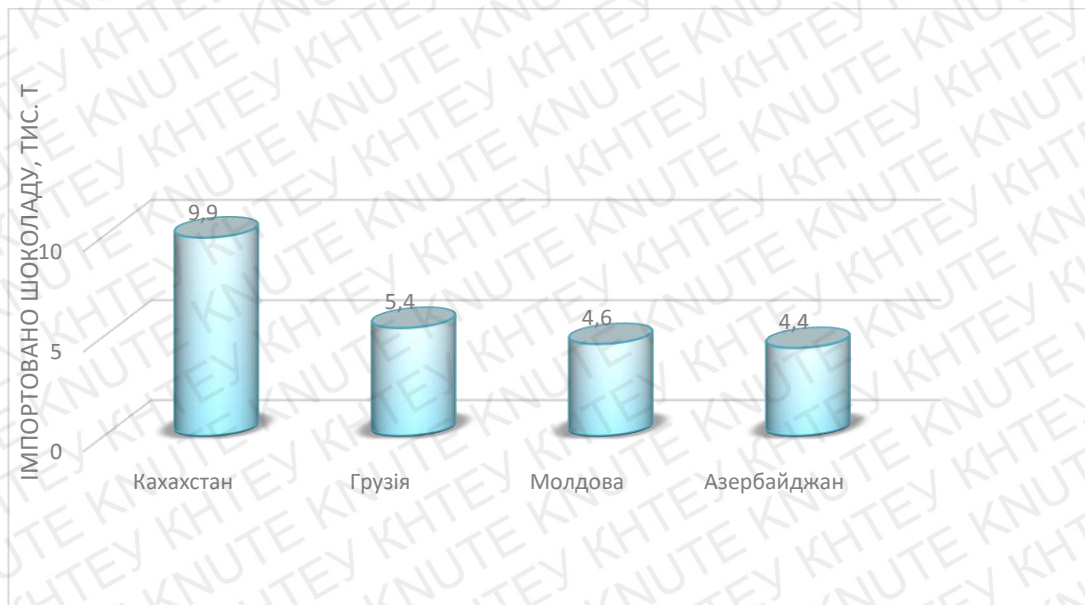


Рис. 1.3. Головні країни-споживачі українського шоколаду

Як видно з наведених даних, лідерами серед споживачів українського шоколаду та шоколадних виробів є Казахстан (9,9 тис. т), Грузія (5,4 тис. т), Молдова (4,6 тис. т), Азербайджан (4 тис. т) [52].

За даними Асоціації підприємств кондитерської промисловості України [9] найдинамічніше розвивається ринок шоколаду і шоколадних виробів: їх частка складає приблизно 25% в загальному обсязі виробництва шоколадних виробів. У вміст шоколаду додають різноманітні добавки та начинки і такий шоколад користується попитом споживачів. В Україні обсяг споживання шоколаду складає від 7,5% до 13% ринку шоколадних виробів [1].

Більшість видів шоколадної продукції в ході створення проходять через кілька організацій, переміщуючись від постачальників початкового рівня до кінцевих споживачів. У сфері організації логістичної системи такий процес можна назвати терміном «логістичний ланцюг» (ланцюг поставок). Природно, в реальності організації не діють ізольовано один від одного. Фактично кожна з них діє як замовник, коли купує шоколадні вироби у своїх постачальників, а потім сама стає постачальником, коли поставляє свою продукцію власним споживачам.

На рис. 1.4 наведена схема елементів, взаємодіючих при управлінні ланцюгами поставок [20].

У загальному випадку учасники ланцюга поставок реалізують такі укрупнені групи процесів: планування (Plan), постачання (Source), виробництво (Make), доставка (Deliver), організація зворотних потоків (Return), для яких в рамках моделі дані характеристики послідовності і взаємозв'язку процесів (по інформаційних потоків), запропоновані KPI для найбільш ефективної реалізації процедур контролінгу та порівняльного бенчмаркінгу і наведені кращі практики технологій реалізації процесів.



Рис. 1.4. Управління ланцюгами поставок

Потреба організації в побудові ефективного ланцюга постачання обумовлена необхідністю доставки товару кінцевому споживачеві краще,

швидше й дешевше конкурентів. Кінцева мета будь-якої діяльності в області логістики полягає в «шести правилах логістики» [20]:

1. Вантаж (потрібний товар).
2. Якість (необхідної якості).
3. Кількість (у необхідній кількості).
4. Час (повинен бути доставлений у потрібний час).
5. Місце (у потрібне місце).
6. Витрати (з мінімальними витратами).

Мета логістичної діяльності вважається досягнутою, якщо ці шість умов виконані.

Система управління ланцюгами поставок (SCM-система) - прикладне програмне забезпечення, призначене для автоматизації та управління всіма етапами постачання підприємства для контролю руху товару: закупівлі сировини і матеріалів, виробництва, розповсюдження продукції. Існують самостійні тиражовані SCM-системи, рішення, реалізовані як складова частина ERP-систем, а також унікальні системи, що створюються для конкретного підприємства.

В результаті планування поставок шоколадних виробів створюються такі плани:

- план продажів;
- план виробництва;
- план закупівель;
- план транспортування;
- план зберігання.

Всі ці плани в рамках єдиної моделі ланцюга поставок є взаємно узгодженими і не повинні суперечити один одному.

Будь-яке підприємство торгівлі для забезпечення своєї діяльності утворює складну структуру, що включає, постачальників, споживачів різного рівня, і контрагентів - посередників тощо.

Залежно від кількості ланок, розрізняють три рівні складності ланцюгів поставок:

- 1) прямий ланцюг поставок;
- 2) розширений ланцюг поставок;
- 3) максимальний ланцюг поставок.

Об'єкти в ланцюзі постачань: промислові підприємства; оптові і роздрібні торгові компанії; провайдери складських послуг; підприємства залізничного, автомобільного, морської внутрішнього водного транспорту; експедиторські компанії; склади; митні юридичні компанії; страхові компанії; транспортні агентства; митні органи; біржі; банки.

Одним із сучасних ефективних методів аналізу і вдосконалення технічних об'єктів і економічних систем вважається процесний підхід. При використанні цього методу стосовно ланцюга поставок можна виділити два види процесів:

1. Процеси функціонування ланцюга поставок.
2. Процеси проектування і формування ланцюга поставок.

Також дослідники виділяють два процеси, які можна поділити на такі групи [27].

- планування ланцюга поставок (Supply Chain Planning - SCP) включає планування ланцюга поставок або бізнес-процесів в окремих її ланках;
- реалізація ланцюга поставок (Supply Chain Execution - SCE) включає реалізацію планів і оперативне управління ланками ланцюга поставок (наприклад, транспорт, складське господарство).

У сучасному світі управління ланцюгами поставок дозволяє зберігати конкурентоспроможність організації і примножити її переваги, так як стрімкий розвиток ринку, посилення конкуренції, вимога до підвищення якості обслуговування клієнтів ставлять перед компаніями нові завдання. управління ланцюгом поставок дозволяє оптимізувати всі процеси створення вартості (від поставки сировини до сервісного обслуговування кінцевого споживача) [29].

За даними маркетингових досліджень, найбільш часто місцем придбання шоколадних плиток є продуктові магазини. Ринки вибирає п'ята частина респондентів. При цьому на ринках дану продукцію купують в регіонах. Таким чином, простежується зміна місць придбання шоколадних плиток - від ринків до супермаркетів та мегамаркетів.

Розробляються графіки відбору і завезення шоколадних виробів. Для їх обґрунтування необхідні наступні дані: тип магазину, його асортиментний профіль, місце розташування, одноденний товарооборот магазину, фактичні товарні запаси, режим роботи магазину. На основі цих даних розраховується розмір партії одноразового постачання і частота завезення [20]. Графіки складаються, як правило, на квартал. На триваліший термін їх складання недоцільне, оскільки в процесі роботи ситуація міняється. Практика свідчить, що найбільш прийнятна частота завезення продовольчих товарів - через 2-3 дні, непродовольчих - 7-9 днів, але це залежить від одноденного товарообігу і розміру одноразової партії завезення. У графіку доцільно вказувати не тільки дні завезення або числа місяця, але і час. Дню завезення повинні передувати відбір товарів або надходження заявки від магазинів.

Ринок кондитерських виробів майже досяг рівня свого повного насичення. Це зумовило посилення конкурентної боротьби між виробниками, наслідком чого стала поява продукції з якісно новим набором властивостей. Вміле управління ціннісно-орієнтованими та організаційно-економічними відносинами дасть можливість досягти якісного ефекту від злагодженої взаємодії між усіма учасниками ланцюга постачання шоколадних виробів.

Тому варто віднайти ті фактори, які чинять позитивний вплив на результативну діяльність постачань, а також мати змогу ефективно керувати ними.

РОЗДІЛ 2

ІДЕНТИФІКАЦІЙНА ЕКСПЕРТИЗА ШОКОЛАДУ ПОРИСТОГО, ЩО РЕАЛІЗУЄТЬСЯ НА РИНКУ УКРАЇНИ

2.1. Організація, об'єкт та методи дослідження

Ідентифікація (Закон України «Про безпечність та якість харчових продуктів») – процедура підтвердження відповідності органолептичних, біологічних, фізичних і хімічних параметрів і властивостей, специфічних для певного виду харчового продукту, тим параметрам і властивостям, що зазначаються під час етикетування цього харчового продукту, а також процедура підтвердження загально визнаної назви виду продукту, торговельної марки та/або комерційного (фірмового) найменування [45].

Для проведення ідентифікаційної експертизи було відібрано 5 зразків молочного пористого шоколаду, що реалізується на ринку України:

Зразок №1 - шоколад молочний пористий ТМ «АЕРО» (виробник ПАТ Львівська кондитерська фабрика «Світоч»);

Зразок №2 –молочний пористий шоколад ТМ «Рошен» (виробник ООО «Рошен-Трейд»);

Зразок №3 - молочний пористий шоколад ТМ «Мілка» (виробник ПрАТ «Монделіс –Україна»);

Зразок №4 ТМ - молочний пористий шоколад «Aerated» (виробник Польща ZWC «Millano»);

Зразок №5- молочний пористий шоколадТМ «Millennium» (виробник ТОВ «Малбі Фудс»).

Дослідження проводилися в лабораторіях кафедри Київського національного торговельно – економічного університету, в такій послідовності:

1. Аналіз маркування.
2. Аналіз органолептичних показників.

3. Аналіз фізико-хімічних показників.

Зразки молочного пористого шоколаду закупували в торговельній мережі м.Києва.

На рис.1.5 наведено схему загальних досліджень.



Рис. 1.5. Загальна схема досліджень.

На першому етапі проводився аналіз маркування дослідних зразків шоколаду відповідно до вимог Закону «Про інформацію для споживачів стосовно харчових продуктів» [11]. Маркування – це частина інформації, яка наноситься виробником (продавцем) безпосередньо на товар, тару, упаковку, етикетки, ярлики, листки-вкладиші і ін.

Розпізнати якість шоколаду за його виглядом неможливо. Дуже часто виробники пишуть усе, що хочуть приховати, дрібним шрифтом. При проведенні ідентифікаційної експертизи шоколаду ми звертали увагу на добавки, що зазначені на етикетці та на склад самої плитки. Є такі харчові добавки, без яких шоколад виготовити неможливо. Наприклад, лецитин (Е-322) потрібний для того, щоб шоколад був однорідним. Також звертали увагу на термін зберігання продукту, цілісність упаковки, наявність назви і координат виробника. На шоколаді має бути вказаний нормативний документ, за яким виготовлено шоколад. А також, у разі використання рослинних жирів на маркуванні шоколадних продуктів має зазначатися «містить рослинні жири в доповненні до какао-масла». Ця інформація повинна розміщуватися поблизу назви продукту в одному полі зору з переліком інгредієнтів, бути чітко відокремлена від цього переліку, повинна зазначатися жирним шрифтом і великими буквами.

На другому етапі проводилась органолептична оцінка якості шоколаду за такими показниками, як: смак та запах, зовнішній вигляд, консистенція, структура. Органолептичні дослідження зразків молочного пористого шоколаду проводилися відповідно до вимог ДСТУ 3924:2014 «Шоколад. Загальні технічні умови» [13].

Під час органолептичної оцінки шоколаду визначали зовнішній вигляд упаковки, її акуратність та естетичність оформлення, відхилення від маси нетто, зовнішній вигляд шоколадного виробу, колір, смак та аромат. Для шоколаду також визначали форму, стан поверхні, консистенцію та структуру.

Форма шоколаду має бути правильною, без деформацій, вад, поверхня – гладкою, блискучою, з чітким малюнком. Консистенція шоколаду має бути

твердою (не допускається крихкий злам), шоколад має добре плавитися без відчуття твердих частинок. При розламуванні такого шоколаду має лунати характерний звук. Структура – однорідна, у пористого – комірчаста. Колір шоколаду – однорідний, коричневий, різних відтінків. Смак та аромат – приємні, з витонченими ароматами добавок і приємною гіркотою. Не допускаються сторонні присмаки та запахи, слабкий аромат. У роті натуральний шоколад має танути без відчуття салистого, характерного для гідрожиру - замітника какао-масла.

При неправильному дотриманні умов упакування, транспортування і зберігання можуть з'явитися дефекти шоколаду. Дефектом вважається наявність значної кількості деформованих виробів. Допускається до 4% надламаних виробів для шоколаду з начинками і до 2% для шоколаду з великими додатками. У вазі незагорнутого шоколаду допускається лом в розмірі 1:3 плитки, лом дрібнішого розміру не повинен перевищувати 3% [12]. Крихкий злам, відчуття кристалів цукру і частинок какао-маси в роті виникає при недостатньому розтиранні шоколадної маси. Кислуватий, терпкий смак з'являється при порушенні технології виробництва.

На третьому етапі визначались фізико – хімічні показники якості (температура плавлення, масова частка вологи) [12].

Масову частку вологи в шоколаді молочному пористому визначали арбітражним методом – висушуванням наважки при температурі 130 °С. Шоколадні вироби масою 3-5 г, ретельно розтерті і перемішані, зважували на аналітичних вагах із точністю до 0,001 г у заздалегіть приготовлені бюкси. Наважку з відкритою кришкою висушували протягом 50 хв, після чого охолоджували в ексикаторі 15-20 хв і зважували.

Відповідно до вимог ДСТУ 3924:2014 «Шоколад. Загальні технічні умови»[13] форму, зовнішній вигляд, консистенцію та структуру шоколаду визначають за температури від 16°C до 18°C.

Шоколад, що надходить в магазині, приймається шляхом приймання за кількістю і якістю, що дозволяє забезпечити контроль за збереженням

товарно-матеріальних цінностей в магазині, запобігти потраплянню в реалізацію неякісних шоколаду, сприяє організації контролю за виконанням постачальниками договірних зобов'язань. Організація приймання забезпечує проходження шоколаду в максимально стислі терміни з найменшими витратами і при повному збереженні їх якості значною мірою [20].

Приймання шоколаду за якістю - це зіставлення якості товару, що надійшов, і його комплектності, а також тари, упаковки (тара і упаковка харчових продуктів повинні бути міцними, чистими, сухими, без стороннього запаху і порушення цілісності), маркування встановленим вимогам та документами (сертифікат якості, посвідчення про якість тощо).

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

2.2. Ідентифікаційна експертиза шоколаду пористого

Якість - сукупність властивостей і характеристик продукції та послуг, які надають їм здатність задовольняти обумовлені або передбачувані потреби.

Якість шоколаду оцінюється наступними показниками: маркування органолептичними, фізико-хімічними показниками безпеки [13,с.97].

Відповідно до вимог продуктів з какао та шоколаду ДСТУ 39924 «Шоколад. Загальні технічні умови» повинен бути виготовлений відповідно до вимог даного стандарту за рецептурами і технологічними інструкціями виробника з дотриманням вимог, що діють на території держави, яка прийняла стандарт [27,с.345].

Критерії ідентифікації – це характеристики товару, що дозволяють ототожнювати найменування представленого товару з найменуванням, указаним на маркуванні, а також з вимогами, установленими нормативними документами [30]. Нами було розроблено критерії, методи та засоби ідентифікації шоколаду молочного пористого (табл.2.1).

Таблиця 2.1

Критерії, методи та засоби ідентифікації шоколаду молочного пористого

Критерії		Засоби ідентифікації	Методи
Повнота маркування		Закон України «Про інформацію для споживачів щодо харчових продуктів»	Аналітичний
Органолептичні показники	Запах	ДСТУ 3924:2000. «Шоколад. Загальні технічні умови»	Органолептичний
	Смак		
	Зовнішній вигляд		
	Структура		
	Форма		
Фізико-хімічні показники	Масова частка вологи	ДСТУ 3924-2014	Лабораторний, вимірювальний, розрахунковий
	Температура плавлення	ДСТУ 3924-2000	

До засобів ідентифікації товарів належать нормативні документи, що регламентують показники якості, які можуть бути використані з метою ідентифікації, а також товаро-супровідні документи та маркування товарів. Призначенням указаних засобів є регламентація критеріїв ідентифікації. У нормативних документах передбачені три групи показників: маркування, органолептичні та фізико-хімічні. Дані щодо аналізу маркування зразків шоколаду молочного наведено в табл.2.2.

Таблиця 2.2

Аналіз маркування шоколаду молочного пористого

Показник якості	Зразки				
	ТМ «АЕРО»	ТМ «Рошен»	ТМ «Мілка»	Польща ZWC«Aerated»	ТМ «Millennium»
	1	2	3	4	5
Маса нетто,г.	30	85	80	140	32
Термін придатності	До 11.11.2019	До 30.12.2019	До 04.12.2019	12 місяців з дати виготовлення	До 12.01.2020
Білки/ Жири/ Вуглеводи 100г.	4,9/30,5/59,6	6,9/31,5/55,4	5,7/5,9/59,0	3,4/31,0/58	3,4/31,0/58
Склад	Цукор, какао-масло, какао терте, молоко сухе незбиране, сироватка молочна суха, молочний жир, емульгатори (Е476), ароматизатори	Цукор, какао терте, какао-масло, молоко сухе незбиране, жир молочний, емульгатор соєвий, ароматизатор ванілін	Цукор, какао терте, молоко сухе незбиране, сироватка суха молочна, (Е476), паста горіхова, фундук ароматизатор	Цукор, рослинний жир (пальмова олія, Ши), порошок сироватка, какао терте, какао-порошок зі знежиреним вмістом жиру, емульгатор із сої	Цукор, какао масло, молоко сухе незбиране, какао терте, молоко сухе знежирене, суха молочна сироватка, сіль кухона, ароматизатор ванілін
Умови зберігання	Зберігати за температури (18+3) °С і відносної вологості повітря, що не перевищує 75%	Зберігати за температури (18+3) °С і відносної вологості повітря, що не перевищує 75%	Зберігати за температури (15+5) °С і відносної вологості повітря, що не перевищує 65%	Зберігати в сухому прохолодному місці	Зберігати за температури (18+3) °С і відносної вологості повітря, не перевищує 75%
Дата виробництва	24.12.2018	30.12.2018	04.12.2018	01.08.2018	12.01.2019
Позначення ДСТУ 3924	Наявний	Присутній	Присутній	Присутній	Присутній

	1	2	3	4	5
Штрих-код	наявний	наявний	наявний	наявний	наявний
Місце виготовлення	Вул. Ткацька, Україна,790 19	м. Мінськ, вул. В. Хоружей,29-101	Україна, Сумська обл. вул. набережна28	Польща, Krzysztof Katos, ul. Wysogotowska	Вул. Марі Кюрі, 5, м. Дніпро, Україна

За результатами аналізу маркування встановлено, що маркування усіх зразків містить усю необхідну інформацію. Суттєвих невідповідностей встановленим вимогам та недоліків не виявлено. Але метою дослідження маркування було не тільки встановлення його повноти та ідентифікування як шоколад, але й здійснення аналізу його рецептурного складу. Проаналізувавши склад усіх 5-ти зразків шоколаду варто зазначити, що зразок №4 має у своєму складі рослинні жири, окрім зразка №1 та №5, що містить тільки какао - масло. Проте у складі зразка шоколаду №1 міститься харчова добавка E322, що може викликати алергію. Говорячи про безпечність шоколаду, необхідно приділити увагу харчовим добавкам.

З метою обмеження алергенного, канцерогенного, мутагенного впливу слід звертати особливу увагу на харчові добавки, консерванти, барвники тощо. Державна служба України з питань безпечності харчових продуктів та захисту споживачів постійно поповнює перелік заборонених добавок: E121, E123, E125, E213, E214, E215, E217, E240, E171, E173, E226, E463, E464, E465, E171, E173, E320, E322 рекомендується обмежити споживання продуктів, швидкопсувної продукції - не пізніше 24 годин після видачі продукції органом транспортування чи надходження її на склад одержувача при доставці продукції постачальником чи при вивезенні продукції одержувачем [41].

Як добавки можуть бути додані барвники, консерванти, стабілізатори, розпушувачі, підсолоджувачі, підсилювачі смаку, загусники, антиокислювачі

ін. [48]. У табл. 2.3 наведено результати органолептичної оцінки зразків шоколаду.

Таблиця 2.3

Органолептична оцінка якості зразків шоколаду молочного пористого

Показник якості	Зразки				
	ТМ «АЕРО»	ТМ «Рошен»	ТМ «Milka»	ZWC«Aerated»	ТМ «Millennium»
	1	2	3	4	5
Смак і запах	Характерні для конкретного виду шоколаду, без стороннього присмаку	Характерні для конкретного виду, без стороннього присмаку та запаху	Присмний присмак арахисової пасти, який добре відчувається	Яскраво виражений присмак та запах карамелі	Без стороннього запаху, з вираженим смаком какао продуктів
Зовнішній вигляд	Блискучий, присутні поодинокі налипання крихт, без напливів, малюнок чіткий, присутній значний дефект раковини заглиблення	Поверхня матова, поодинокі місця з нечітким малюнком, без плям, без тріщин	Дуже блискуча поверхня, без тріщин, плитка ціла, присутні значні заглиблення на поверхні плитки, поодинокі надломлення крихт (налипання), невеликі натиски на краях	Матовий, малюнок чіткий, плитка ціла налипання крихт дуже мало, присутній надлом одного із країв	Поверхня матова, краї рівні, крихт немає, поодинокі заглиблення на поверхні плитки, малюнок чіткий
Форма	Дуже тверда	Пом'якшена	Тверда	Тверда	Дуже тверда
Структура	Комірчаста	Комірчаста	Комірчаста	Комірчаста	Комірчаста

За результатами проведених досліджень встановлено, що у зразках №3 та №4(ТМ «Milka», ZWC«Aerated») присутні ароматизатори горіхової пасти та карамелі, які мають досить виражені смакові властивості, але ароматична складова їх "губиться" у порівнянні із власним запахом шоколадної маси.

Було встановлено, що у зразках №1 та №5, №3 (ТМ «АЕРО», ТМ «Millennium», ТМ «Milka») склад ароматизаторів підібраний таким чином, що підкреслює власний аромат шоколадної маси й доповнює його, отже зразки №1, №5, №3 (ТМ «АЕРО», ТМ «Millennium», ТМ «Milka») мають найкращі органолептичні показники та за зовнішнім виглядом, запахом і смаком відповідають вимогам стандарту. Отже можна зробити висновок, що досліджувані зразки шоколаду не мають суттєвих відхилень від вимог, зазначених в ДСТУ 3924-2000.

Важливою складовою шоколаду є какао-масло. Воно містить у собі кілька груп жирів, температура плавлення яких знаходиться між приблизно 16 ° С і 43 ° С. Результати оцінки фізико-хімічних показників шоколаду наведено у табл.2.4 .

Таблиця 2.4

**Результати оцінки фізико - хімічних показників шоколаду
пористого молочного різних виробників**

Показники якості	Зразки				
	ТМ «АЕРО»	ТМ «Рошен»	ТМ «Milka»	Польща ZWC«Aerated»	ТМ «Millennium»
	1	2	3	4	5
Температура плавлення°С	34	33,5	31,5	32,5	35
Масовачасткавологи%	13,97	22,71	9,94	14,58	15,36

Таким чином, за результатами проведених досліджень встановлено, що у зразка №5 та №1 (ТМ «АЕРО», ТМ «Millennium») найкращий склад, оскільки, чим менша температура плавлення, тим більше рослинних жирів і менше олії какао-бобів міститься у шоколаді. У зразків №2, №3 та №4 (ТМ «Рошен», ТМ «Milka», Польща ZWC «Aerated») менша температура плавлення, а отже більший склад рослинних жирів, але вони вказані виробником на маркуванні. Експериментально підтверджено, що всі фізико-хімічні показники в досліджуваних зразках шоколаду відповідали вимогам ДСТУ до даної продукції.

РОЗДІЛ 3

ОРГАНІЗАЦІЯ ПОСТАЧАННЯ ШОКОЛАДНИХ ВИРОБІВ НА ПІДПРИЄМСТВІ ТОВ «РУШ»

3.1. Аналіз та оцінка постачальників шоколадних виробів на підприємстві

Товариство з обмеженою відповідальністю РУШ було засновано у 2002 році. Дата державної реєстрації підприємства є 28 лютого 2002 року, про що було складено запис в державному реєстрі №1 068 120 0000 002296 [35].

Лінія магазинів ЕВА – національна мережа, що належить компанії ТОВ «РУШ». Підприємство знаходиться за адресою м. Дніпро, проспект Кірова, 104 «А».

Товариство з обмеженою відповідальністю «РУШ» (Лінія магазинів ЕВА) – українська торговельна мережа, що займається офлайн та онлайн – торгівлею товарами. Налічує 880 магазинів по всій Україні [35]. В магазинах представлено 30 тис. асортиментних позицій, крім того, одним з пріоритетних напрямків розвитку компанії є власні торгові марки (ВТМ), які об'єднують понад 37 брендів і є кожним третім товаром в споживчому кошику покупців. Чистий дохід 2018 року сягнув 10 млрд грн.

Продукція ТОВ «РУШ» реалізується у всіх великих містах, а також в малих містах та сільських населених пунктах. Найбільший попит на продукцію є у місті Києві.

Місію підприємства можна сформулювати так: «Наша мета – не просто відповісти на запит клієнта і забути, а й проаналізувати ті питання, які цікавлять клієнтів і вирішити всі проблемні моменти».

ТОВ «РУШ» працює на головному принципі і гаслі – «ЕВА – це краща подруга, що дарує щастя бути собою». Саме так виконується робота. Головною метою діяльності підприємства є отримання прибутку шляхом

виготовлення продукції та доставлення її споживачам шляхом вантажних перевезень.

Ева має зручне розташування торговельних точок, уважний персонал та доступні ціни. Кількість магазинів лінії ЕВА збільшується щомісяця. Станом на жовтень 2019 року мережа нараховує близько 800 магазинів. Всі торговельні точки розташовані в районах з великою щільністю населення і, як правило, поблизу зручних транспортних розв'язок.

За останніми даними ЕВА займає 31% національного ринку, що зазначено на рис.3.1.

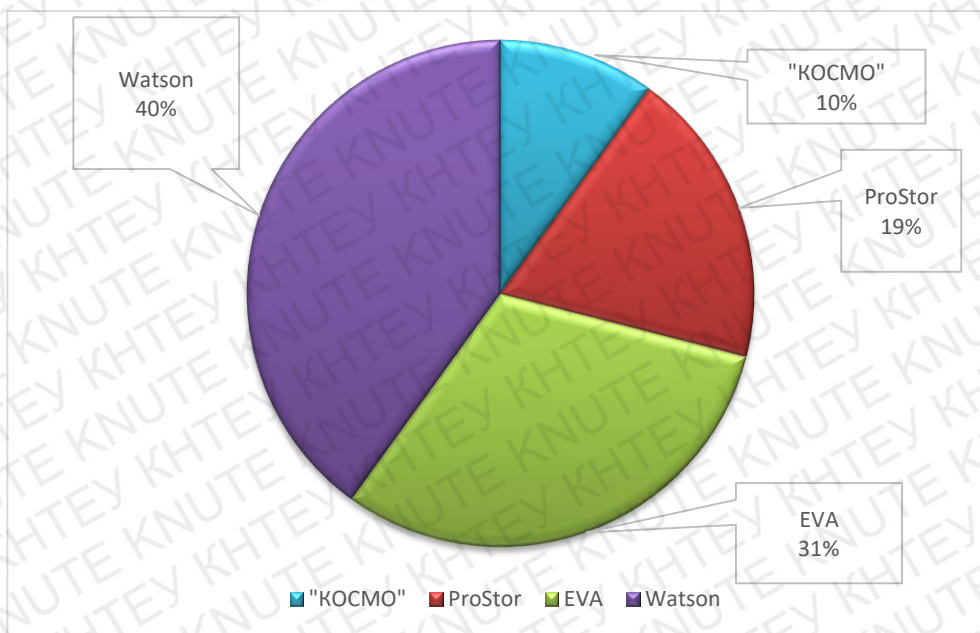


Рис.3.1. Структура дрогері ринку України, 2019 р.

Виходячи з рис.3.1, необхідно зауважити, що активно завойовувати український ринок у напрямку дрогері-рітейлу мережа магазинів ЕВА почала у 2002 році, однією з перших в Україні. На сьогодні ЕВА входить у четвірку лідерів мереж формату дрогері українського ринку.

Майже в усіх магазинах ЕВА немає асортименту продукції, що швидко псується, а тому в торговельній залі відсутні холодильні вітрини та морозильні камери. Однак в асортименті магазинів ЕВА є місце для деяких продовольчих товарів, таких як чай, кава, печиво, жувальні гумки, шоколад та шоколадні батончики, тобто товар імпульсного попиту, які розміщені у

зоні біля каси. І хоча продовольчі товари займають 15-20% площі магазину ЕВА, вони забезпечують 70% загального обороту [52].

Важливою конкурентною перевагою є підтримка оптимального рівня ціни. ТОВ «РУШ» намагається організувати індивідуальний підхід до кожного споживача [46].

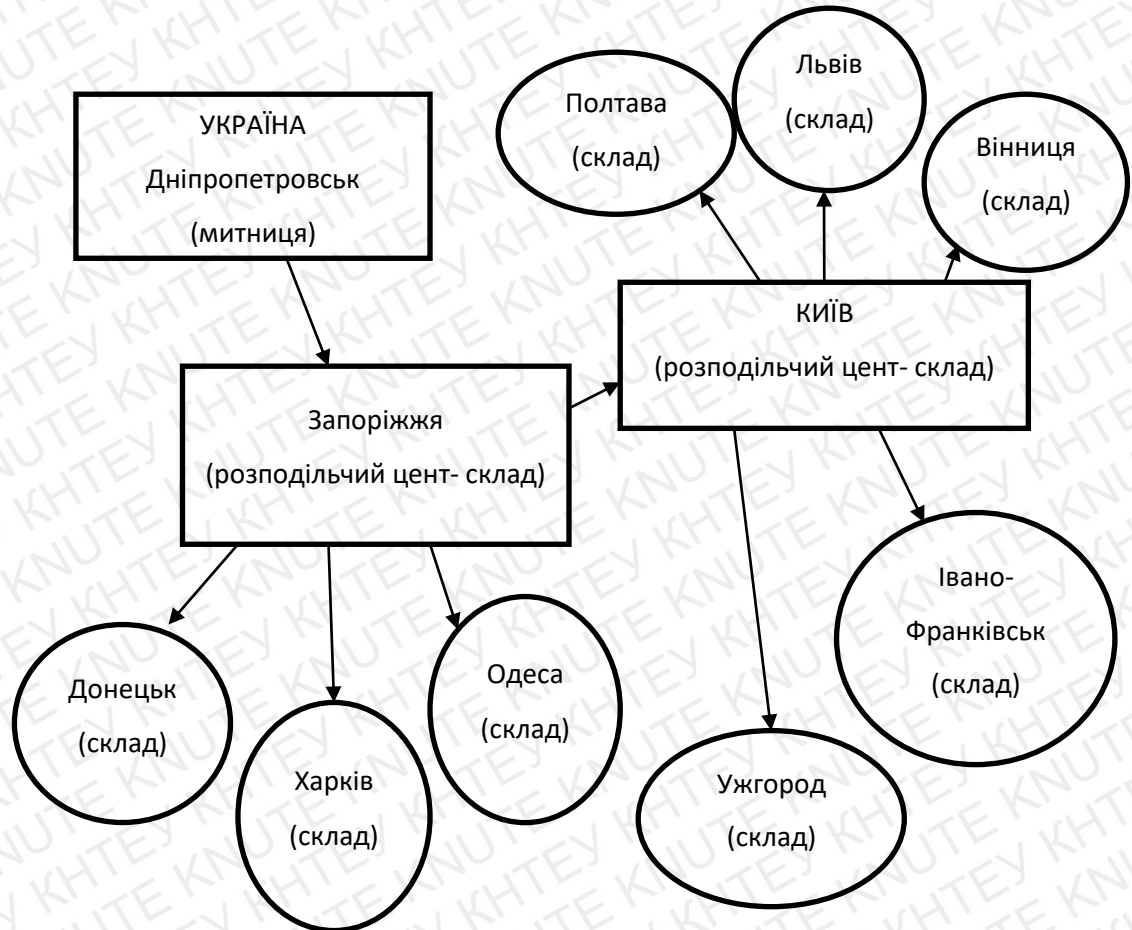


Рис.3.2 Ланцюг поставок продукції компанії ТОВ «РУШ»

Основою логістичного сервісу є система оперативної доставки продукції в Київську, Дніпропетровську та Запорізьку області, крім того, підприємство створило власні складські потужності. (Рис.3.2) Отже ТОВ «РУШ» налагоджена централізована система постачання (наявні власні розподільчі центри, а також складські приміщення при кожному з магазинів ЕВА мережі), передбачається доставка товарів у торговельну мережу силами постачальників та логістичного оператора, що обслуговує ТОВ «РУШ»[35].

Підприємство має власну територію, де знаходиться адміністрація підприємства, виробничі та складські приміщення, автопарк. Забезпечення належного стану підприємства підтримується за допомогою керівництва фірми.

При виборі постачальників мережа магазинів ЕВА висуває критерії, найважливіші з яких :

1. Якість виробленого товару;
2. Потужності виробництва;
3. Вартість продукції.

Майже всі постачальники шоколадних виробів ТОВ «РУШ» здійснюють свою діяльність на території України. Так наприклад, продукцію постачальників ТМ «Рошен» закупає у дистрибутора-імпортера ТОВ «Рошен-Трейд» [32], який є офіційним представником торгової марки виробника. В цілому за останні 3 роки серйозних порушень графіку та обсягів поставок з боку постачальників не зафіксовано, але необхідно дослідити показники ефективності постачання та визначити надійність постачальника.

Дуже важливу роль відіграють документи, що засвідчують якість товарів. Підприємство ТОВ «РУШ» при укладенні договору визначає перелік документів серед них сертифікат якості на товар, рахунок-фактур (паспортна товар), товарно-транспортна накладна [30]. Цей договір виконує такі функції:

- закріплює юридичні відносини;
- установлює порядок і способи виконання зобов'язань;
- передбачає способи захисту забезпечення зобов'язань.

Проаналізуємо постачальників шоколадних виробів ТОВ «РУШ» та визначимо основні структурні елементи процесу постачання виробів на підприємство. Відповідно до завдання роботи, товарна група, що буде проаналізована – шоколад.

Постачальниками шоколаду на ТОВ «РУШ» є такі підприємства:

1. ТОВ «Рошен-Трейд»;
2. ТМ «АЕРО» - ПАТ;
3. ПрАТ «Монделіс –Україна»;
4. ТОВ «Малбі Фудс»;
5. ZWC «Millano» - Польща.

Основні постачальники шоколадних виробів, які мають найбільший обсяг поставок на ТОВ «РУШ» наведено в рис.3.3.



Рис. 3.3 Постачальники шоколадних виробів на ТОВ «РУШ»

З рис.3.3 можна побачити, що найбільшим за обсягом та темпами зростання закупівель шоколадних виробів на лінію магазинів ЕВА є постачальник ТОВ «Рошен-Трейд», частка цього постачальника зростала у 2016-2018 р. і за результатами 2018 р. складає 40% від обсягу усіх закупівель шоколадних виробів. Також значний обсяг шоколадних виробів закуповувався у ТМ «АЕРО» - ПАТ, ПрАТ «Монделіс –Україна», ТОВ «Малбі Фудс». За цими постачальниками теж спостерігається позитивна динаміка обсягів закупівель.

Тож при виборі потенційних постачальників керівництво ТОВ «РУШ» стежила за попитом покупців, і обрала найпотрібніших та найкращих

постачальників шоколадних виробів.

У табл. 3.1 представлені дані про умови розрахунків, періодичність поставок шоколаду пористого молочного.

Таблиця 3.1

Періодичність поставок шоколадних виробів на ТОВ «РУШ»

Виробник	Товар	Умови розрахунків:	Періодичність поставок
ТОВ «Рошен-Трейд»	шоколад молочний пористий	відстрочка платежу	щотижня
ТМ «АЕРО» - ПАТ	шоколад молочний пористий	відстрочка платежу	щотижня
ПрАТ «Монделіс – Україна»	шоколад молочний пористий	відстрочка платежу	щотижня
" ТОВ «Малбі Фудс»	шоколад молочний пористий	відстрочка платежу	щотижня
ZWC «Millano» - Польща	шоколад молочний пористий	відстрочка платежу	Кожні дві неділі

Компанія ТОВ «РУШ» з наведеними вище постачальниками укладає довгострокові договори [29].

Елементи (ланки) логістичної системи в певному порядку формують логістичний ланцюг. Логістичний ланцюг — лінійно-функціональна множина фізичних і/або юридичних осіб (постачальників, посередників, перевізників тощо), які безпосередньо беруть участь у доведенні конкретної партії товарів до споживача [27]. Ланцюг постачання ТОВ «РУШ» розглянемо на рис. 3.4.



Рис. 3.4 Ланцюг постачання ТОВ «РУШ»

Отже, ланцю постачання ТОВ «РУШ» має досить розгалужену, однак повну структуру, що забезпечує ефективне управління наскрізними потоками підприємства.

Із табл. 3.2 видно, що на ТОВ «РУШ» скоротилися поставки від такого виробника, як ZWC «Millano» - Польща, причиною чого стало погіршення якості продукції, що замовлялася, а також порушення термінів поставок, що відбилося негативним чином на витратах і, відповідно, доходах підприємства ТОВ «РУШ» [18].

Таблиця 3.2

Обсяги постачання шоколадних виробівна підприємстві ТОВ «РУШ» за 2016-2018рр.

Постачальник	Обсяг поставок			Темпи зміни обсягів поставок	
	2016	2017	2018	2017/2016	2018/2017
ТОВ «Рошен-Трейд»	2150584	2852541	2992055	1,48	1,28
ТМ «АЕРО» - ПАТ	1874141	2105020	2505214	0,97	1,20
ПрАТ «Монделіс – Україна»	1987254	2588201	2440552	0,79	1,97
ТОВ «Малбі Фудс»	2472523	2558742	2650544	1,47	1,14
ZWC «Millano» - Польща	1150211	1120341	1025536	0,68	0,28
Сума	9 634 000	11 624 000	23 278 000	1,07	1,17

Слід зауважити, що відносно загального обсягу шоколадних виробів виявлено значне зростання обсягів поставок у 2018 році пов'язаних в першу чергу зі зростанням закупівельних цін.

На підприємстві ТОВ «РУШ» використовують форму постачання матеріалів — складську [15]. Вона передбачає у свою чергу доставку матеріалів, сировини тощо через систему складів — проміжних пунктів складування, зберігання, попередньої підготовки до виробництва.

Висока ціна на закупівельні матеріали сприяє виробництву продукції високої собівартості, а відтак і росту кінцевих цін. Розглянемо в табл. 3.3 поставки товарів неналежної якості товарів на ТОВ «РУШ».

Таблиця 3.3

Поставка товарів неналежної якості на ТОВ «РУШ»

Рік	Постачальник	Кількість товару неналежної якості, що постачалися протягом року, т.
2016	ТОВ «Рошен-Трейд»	62
	ТМ «АЕРО» - ПАТ	52
	ПрАТ «Монделіс – Україна»	38
	" ТОВ «Малбі Фудс»	42
	ZWC «Millano» - Польща	25
2017	ТОВ «Рошен-Трейд»	72
	ТМ «АЕРО» - ПАТ	55
	ПрАТ «Монделіс – Україна»	38
	ТОВ «Малбі Фудс»	45
	ZWC «Millano» - Польща	24
2018	ТОВ «Рошен-Трейд»	78
	ТМ «АЕРО» - ПАТ	57
	ПрАТ «Монделіс – Україна»	40
	" ТОВ «Малбі Фудс»	45
	ZWC «Millano» - Польща	27

Проблема порушень поставки досить часте явище. Відомості про порушення термінів поставки на ТОВ «РУШ» наведені в табл. 3.4.

Таблиця 3.4

Порушення термінів поставки на ТОВ «РУШ» шоколадних виробів за 2016-2018рр.

Постачальник	2016		2017		2018	
	Кількість поставок, од.	Усього Запізень, діб	Кількість поставок, од.	Усього Запізень, діб	Кількість поставок, од.	Усього Запізень, діб
ТОВ «Рошен-Трейд»	8	28	5	26	21	15
ТМ «АЕРО» - ПАТ	7	22	13	5	25	10
ПрАТ «Монделіс – Україна»	5	9	9	11	16	9
ТОВ «Малбі Фудс»	6	15	5	5	12	9
ZWC «Millano» - Польща	10	14	8	5	6	3

Як бачимо, найрідші випадки поставки замовлення у відведений термін на ТОВ «РУШ» траплялися від співпраці з постачальником ZWC «Millano» -

Польща. Проте, кількість замовлень у цього постачальника також була найменшою. А у 2018 році кількість поставок усіх виробників збільшилася, це пов'язано з відкриттями нових магазинів.

Розрахуємо частки неналежної якості товарів в загальному обсязі поставок в табл.3.5.

Таблиця 3.5

Розрахунок частки товарів неналежної якості в товарів в загальному обсязі поставок для ТОВ «РУШ»

Рік	Постачальник	Загальна поставка, т/рік	Частка товару неналежної якості в загальному обсязі поставок, %
2016	ТОВ «Рошен-Трейд»	2250	$62/2250*100=2,75$
	ТМ «АЕРО» - ПАТ	3500	$52/3500*100=1,48$
	ПрАТ «Монделіс –Україна»	3458	$38/3458*100=1,09$
	ТОВ «Малбі Фудс»	4100	$42/4100*100=1,02$
	ZWC «Millano» - Польща	1455	$25/1455*100=1,71$
2017	ТОВ «Рошен-Трейд»	2600	$72/2600*100=2,70$
	ТМ «АЕРО» - ПАТ	3700	$55/3700*100=1,57$
	ПрАТ «Монделіс –Україна»	3500	$38/3500*100=1,08$
	ТОВ «Малбі Фудс»	4250	$45/4250*100=1,05$
	ZWC «Millano» - Польща	1500	$24/1500*100=1,60$
2018	ТОВ «Рошен-Трейд»	3500	$78/3500*100=2,20$
	ТМ «АЕРО» - ПАТ	3550	$57/3550*100=1,60$
	ПрАТ «Монделіс –Україна»	3600	$40/3600*100=1,10$
	ТОВ «Малбі Фудс»	4500	$45/4500*100=1,00$
	ZWC «Millano» - Польща	1500	$27/1500*100=1,80$

Визначимо темп зростання поставок неналежної якості для досліджуваних постачальників:

$$T_{\text{рошен}}=2,75/2,70/2,20*100=46,2\%$$

$$T_{\text{аеро}}=1,60/1,57/1,48*100=68,8\%$$

$$T_{\text{монделіс}} = 1,10/1,09/1,08 * 100 = 93,4\%$$

$$T_{\text{малбі}} = 1,05/1,02/1,00 * 100 = 102,9\%$$

$$T_{\text{millano}} = 1,60/1,71/1,80 * 100 = 51,9\%$$

Кількісною оцінкою надійності постачання служить середнє запізнення, тобто кількість запізнень, що припадають на одну поставку.

Визначимо темп зростання середнього запізнення для постачальників:

$$T_{\text{рошен}} = (28/8) / (26/5) / (21/15) * 100 = 48,7\%;$$

$$T_{\text{аеро}} = (22/7) / (13/5) / (25/10) * 100 = 47,6\%;$$

$$T_{\text{монделіс}} = (9/5) / (11/9) / (16/9) * 100 = 88,2\%$$

$$T_{\text{малбі}} = (15/6) / (5/5) / (12/9) * 100 = 192,3\%$$

$$T_{\text{millano}} = (14/10) / (8/3) / (6/3) * 100 = 26,9\%$$

Отже, підприємству доцільно продовжити свою співпрацю із постачальником ZWC «Millano» - Польща, тому що його рейтинг серед постачальників найнижчий та становить 26,9%.

Отже здійснений аналіз показує, що основними постачальниками шоколаду виступають ТОВ «Рошен-Трейд», ТМ «АЕРО» - ПАТ, ПрАТ «Монделіс –Україна», ТОВ «Малбі Фудс» та ZWC «Millano» - Польща. Наявність такої кількості партнерів пояснюється в першу чергу географічними особливостями та наявністю в арсеналі досліджуваної компанії кількох фабрик на території України і не тільки. Співпраця з ними відбувається на давно обумовлених і визначених умовах із певною періодичністю поставок, що свідчить про те, що на ТОВ «РУШ» використовується система з фіксованим інтервалом часу між замовленнями. Перевага такої моделі полягає у відсутності контролю над рівнем запасів і можливістю коригувати обсяг замовлень. Проте звідси впливає й основний недолік — надмірне накопичення запасів, що призводить до значних витрат, або ж навпаки їх дефіцит.

3.2. Удосконалення ефективності управління постачанням шоколадних виробів на підприємстві ТОВ «РУШ»

Ефективність господарських зв'язків ТОВ «РУШ» з товаровиробниками значною мірою залежить від того, наскільки раціонально буде організовано процес постачання. В сучасних умовах здійснити логістичні операції з організації закупівлі товарів інколи простіше, ніж забезпечити доставку його споживачам ТОВ «РУШ» у потрібному асортименті, в потрібний час з мінімальними витратами та в потрібне місце, тобто до мережі магазинів «ЕВА».

Тож діяльність ТОВ «РУШ» справді багато в чому залежить від господарських відносин з постачальниками [3]. У разі неспроможності або недоброякісного постачальника у ТОВ «РУШ» можуть мати здійснюватись зриви виробничих програм або ж прямі фінансові втрати. І навпаки: надійний постачальник – гарантія успіху.

Щодо підвищення надійності постачальників шоколадних виробів на підприємстві ТОВ «РУШ» можна порекомендувати два заходи:

1. Зміна постачальників;
2. Посилювання заходів, вживаних у разі не виконання договорів.

Зміна постачальників на підприємстві ТОВ «РУШ» не раціональна, оскільки практично всі постачальники є виробниками товару, що поставляється, отже, найбільш вигідні підприємству. По відношенню до недостатньо надійних постачальників слід застосувати посилювання заходів, вживаних при не виконанні договірних зобов'язань. Даний захід повинен підвищити надійність даних постачальників шоколадних виробів або, принаймні, забезпечити велику захищеність ТОВ «РУШ» від наслідків несумлінного виконання договору. Посилювання заходів, вживаних у разі не виконання договорів, на нашу думку, підвищує надійність постачальника в середньому на 5%. Дані заходи слід застосувати відносно частково надійних постачальників і відносно частково не надійних постачальників. Проведемо розрахунок, наскільки збільшиться товарооборот ТОВ «РУШ», при

збільшенні надійності постачальників на 5% (табл.3.6).

Таблиця 3.6

Розрахунок ефекту від посилення заходів, вживаних при не дотриманні договорів постачання ТОВ «РУШ»

Постачальник	Укладено договорів на суму тис. грн.	2018 рік		2018 рік (з урахуванням 5%)		Відхилення (+;-)	Відхилення товарообороту тис. грн.
		виконано, тис. грн.	Надійність %	Виконано тис. грн.	Надійність, %		
ТОВ «Рошен-Трейд»	16379,9	16068,7	98,1	16379,9	100	311,2	409,2
ТМ «АЕРО» - ПАТ	10056,8	10056,8	100	10056,8	100	-	-
ПрАТ «Монделіс – Україна»	11148,6	10654,3	95,56	11148,6	100	494,3	650,0
ТОВ «Малбі Фудс»	16018,1	13248,6	82,71	14049,5	87,71	800,9	1053,1
ZWC «Millano»	17125,9	12056,7	70,4	12913,0	75,4	856,3	1126,0
Разом:	70729,3	62085,1	-	64547,8	-	2462,7	3238,3

Таким чином, отримуємо, що за інших рівних умов (рівень торгової надбавки залишиться на колишньому рівні і складе 31,5%), товарооборот ТОВ «РУШ» при впровадженні даного заходу збільшиться на 3456,3 тис. грн. і складе 117870,1 (товарооборот в 2018 році склав 114413,8 тис. грн.).

Вивчення інформації про постачальників виявило можливість роботи по передоплаті наприклад з ТОВ «Рошен-Трейд», оскільки даний постачальник надає знижки при такому способі розрахунку за товар. Це дозволить понизити собівартість реалізованих товарів, що за умови збереження цін реалізації на колишньому рівні дасть можливість підприємству ТОВ «РУШ» встановити вищу торгову надбавку і отримати більший прибуток [4].

Проведемо оцінку доцільності зміни умов оплати при роботі з ТОВ «Рошен-Трейд» постачання шоколадних виробів. Розмір знижки, що надається, складає 3% від суми закупівлі. Проведений аналіз дозволяє

припустити, що кількісно обсяг закупівель у ТОВ «РУШ» шоколадних виробів не зменшиться, тому приймемо обсяг закупівель у 2018 р. (16379,9 тис. грн.).

Таким чином, з урахуванням знижки вартість куплених товарів складе 15888,5 тис. грн. За колишніх умов оплати валовий дохід підприємства становитиме 5159,6 тис. грн. при надбавці 31,5 % від 16379,9 тис. грн., для отримання такої ж суми валового доходу при вартості куплених товарів 15888,5 тис. грн. підприємство повинно встановити торгову надбавку 32,5%. Проте робота по передоплаті буде вигідна і економічно доцільна, якщо сума валового доходу зросте, тому торговельна надбавка повинна перевищувати 32,5%.

Визначити оптимальний розмір торгової надбавки досить складно. З одного боку, покупці ТОВ «РУШ» готові купувати шоколадні вироби по колишніх цінах, що дозволяє встановити надбавку у розмірі 32,5% і отримати ту ж суму виручки від реалізації, але при нижчій собівартості реалізованих товарів. Тому як оптимальний розмір торгової надбавки можна прийняти 34%. Представимо динаміку основних показників діяльності ТОВ «РУШ» за різних умов розрахунків за товар в табл 3.7.

Таблиця 3.7

Динаміка основних показників діяльності ТОВ «РУШ» за різних умов розрахунків за товар

Показники	Спосіб розрахунку за товар		Відхилення	
	з відстроченням платежу 30 днів	по передоплаті	Абсолютне, тис. грн.	Відносне, %
Собівартість реалізованих товарів, тис. грн.	16379,9	15888,5	-491,4	96,9
Торгова надбавка %	31,5	34,0	2,5	107,9
Виручка від реалізації, тис. грн.	21539,5	21290,6	-248,9	98,9
Валовий дохід, тис. грн.	5159,6	5402,1	242,5	104,7
в т.ч. витрати на реалізацію, тис. грн.	615,6	615,6	-	100
Прибуток від реалізації, тис. грн.	4544,0	4786,5	242,5	105,3
в т.ч. податки з прибутку, тис. грн.	1090,6	1148,8	58,2	105,3
Чистий прибуток, тис. грн.	3453,4	3637,7	184,3	105,3

Розрахунок показує, що перехід на роботу по передоплаті з ТОВ «Рошен-Трейд», дозволить понизити собівартість реалізованих товарів даного постачальника на 3% (розмір знижки, що надається) і встановити розмір оптової надбавки на рівні 34%. Це спричинить зниження виручки від реалізації на 242,5 тис. грн., проте сума валового доходу зросте на 4,7% і складе 5402,1 тис. грн. У зв'язку з тим, що сума витрат на реалізацію залишиться колишньою (615,6 тис. грн.), темп зростання прибутку від реалізації перевищить темп зростання валового доходу на 0,6 процентних пункту. Не дивлячись на те, що сума податкових відрахувань з прибутку буде рости швидшими темпами, чистий прибуток збільшиться на 184,3 тис. грн. і складе 3637,7 тис. грн.

Таким чином, перехід на роботу по передоплаті з ТОВ «Рошен-Трейд», дозволить підприємству ТОВ «РУШ» збільшити прибуток 3637,7 тис. грн. Дана міра спричинить зниження цін, що сприятиме підвищенню конкурентоспроможності фірми.

Представлена в табл. 3.7 динаміка показників по окремому постачальникові приведе до відповідних змін сукупних результатів діяльності ТОВ «РУШ». Крім того, перехід на передоплату дозволить понизити кредиторську заборгованість, а також сприятиме більш довірчим відносинам з партнерами. Отже вище перелічені заходи, привезведуть до збільшення обсягу оптових продажів ТОВ «РУШ» і, як наслідок, до збільшення його прибутку.

Закупівля товару на підприємстві ТОВ «РУШ» здійснюється в міру необхідності. На підприємстві ведеться комп'ютерний облік ТМЦ за допомогою спеціальної програми. Вузька товарна номенклатура дозволяє достатньо оперативно і точно відображати прихід/відвантаження товару в програмі, в результаті відділ закупівель у будь-який момент отримує достовірну інформацію про залишки товарів на складі і ухвалює рішення про закупівлі, при цьому також враховується невелика площа складу.

ВИСНОВКИ ТА ПРОПОЗИЦІЇ

За результатами виконання випускної кваліфікаційної роботи можна зробити наступні висновки:

1. Аналіз законодавчо-нормативної бази щодо безпечності та якості шоколадних виробів свідчить, що в рамках виконання Угоди про асоціацію між Україною та ЄС з 1 січня 2018 року згідно з Наказом Мінагрополітики України №157 від 13.04.2016 р. «Про затвердження Вимог до продуктів з какао та шоколаду» в Україні набрали чинності нові вимоги до виробів з какао та шоколаду, які повинні адаптувати українське законодавство в галузі безпечності та якості продуктів харчування до європейських стандартів, зокрема, Директиви 2000/36/ЄС Європейського Парламенту та Ради ЄС від 23 червня 2000 року, яка стосується продукції, що містить какао та шоколад і призначена для споживання людиною .

2. За результатами аналізу ринку встановлено, що на сьогодні основними лідерами ринку виробників шоколаду є - корпорація ROSHEN (29 %), «АВК» (18 %) і «КОНТИ» (16 %). Інші виробники - «ЖЛ» і «Монделіс Україна», «Бісквіт-шоколад», «Світоч» (господарі - швейцарська Nestle), «Полтава кондитер» (американська Sigma) і Дніпропетровська фабрика «Малбі» утримують по 5 - 6% ринку. Сьогодні на українському ринку шоколаду спостерігається різноманіття тенденцій: сильна конкуренція і концентрація виробництва, підвищення цін на основні види сировини для виготовлення шоколаду. Все це впливає на якість, асортимент і конкурентоспроможність шоколаду. Встановлено, що кондитерський ринок України пройшов етап формування та активного розвитку і на даному етапі знаходиться на стадії жорстокої конкурентної боротьби за споживача. 2.

3. За результатами ідентифікаційної експертизи шоколаду встановлено, що в зразках №3 та №4 (ТМ «Milka» -ПрАТ «Монделіс –Україна» та ТМ «Aerated» - Польща ZWC «Millano») присутні ароматизатори горіхової пасти

та карамелі, зразки №1, №5 та №3 (ТМ «АЕРО» - ПАТ Львівська кондитерська фабрика «Світоч», ТМ «Millennium» - ТОВ «Малбі удс», ТМ «Milka» - ПрАТ «Монделіс –Україна») мають більш гармонійні органолептичні властивості та відповідають вимогам стандарту ДСТУ 3924-2000У зразка №5 та №1 (ТМ «АЕРО», ТМ «Millennium») найкращий склад, оскільки, чим менша температура плавлення, тим більше рослинних жирів і менше олії какао-бобів міститься у шоколаді. У зразків №2, №3 та №4 (ТМ «Рошен», ТМ «Milka», Польща ZWC«Aerated») менша температура плавлення, а отже більший склад рослинних жирів, але вони вказані виробником на маркуванні. В цілому за результатами оцінки якості шоколаду молочного пористого різних виробників встановлено, що всі дослідні зразки відповідають вимогам ДСТУ за комплексом органолептичних та фізико-хімічних показників.

4. Лінія магазинів EVA - це національна мережа магазинів, що належить компанії ООО "РУШ". Сьогодні EVA пропонує 30 000 позицій товарів, оформлених у затишний формат магазину дрогері (drogerie). Зараз ТОВ "РУШ" входить до трійки лідерів національного ринку мереж такого формату.

5. Встановлено, що основою логістичного сервісу ТОВ "РУШ" є система оперативної доставки продукції в Київську, Дніпропетровську та Запорізьку області, крім того, підприємство створило власні складські потужності. Отже ТОВ «РУШ» має налагодженуа централізовану систему постачання (наявні власні розподільчі центри, а також складські приміщення при кожному з магазинів ЕВА мережі), передбачається доставка товарів у торговельну мережу силами постачальників та логістичного оператора, що обслуговує ТОВ «РУШ».

6. На основі аналізу роботи постачальників визначено особливості раціонального постачання шоколадних виробів на підприємство з дотриманням термінів поставок. В результаті розрахунків, нами було запропоновано на прикладі «Рошен-Трейд» перехід на роботу по предоплаті,

що дозволить ТОВ «РУШ» збільшити прибуток. Дана зміна спричинить зниження цін, що сприятиме підвищенню конкурентноспроможності підприємства.

Для удосконалення якості й безпеки шоколаду молочного пористого та організації його постачання доцільно внести наступні пропозиції ТОВ «РУШ» :

- насамперед, слід здійснювати ретельний вибір постачальників на прикладі основних та додаткових критеріїв (слід застосувати посилювання заходів, при невиконанні договірних зобов'язань);
- забезпечувати регулярність постачання шоколадних виробів шляхом розвитку господарських зв'язків з постачальниками;
- вивчити попит споживачів на шоколадні вироби.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Аналіз ринку шоколаду України: аналітика ринків, фінансовий консалтинг. [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://proconsulting.ua/ua/issledovanie-rynka/analiz-rynkashokolada-ukrainy-2014-god>.
2. Аннікова Т. Справжній смак шоколаду /Т. Аннікова // Кондитерське виробництво. – 2002. – №3. – С.24– 25.
3. Аудит та оцінка ефективності постачальницької діяльності.[Електронний ресурс]. – Режим доступу: http://stud.com.ua/49139/logistika/audit_otsinka_efektivnosti_postachalnitckoyi_diyalnosti.
4. Бажин І. І. Закупівельна логістика / І.І. Бажин. – К., 2014. – 256 с
5. Біліченко В. В., Буренніков Ю. Ю., Романюк С. О. Основи логістики: Навч. посіб. / [В.В. Біліченко, Буренніков Ю.Ю., Романюк С.О.] – Вінниця : ВНТУ, 2014. 128 с.
6. Вивчення планування закупівлі матеріально-технічних ресурсів. [Електронний ресурс]. – Режим доступу: https://otherreferats.allbest.ru/economy/00186688_0.html. 110
7. ГОСТ 5904-82. Вироби кондитерські. Правила приймання, методи відбору і підготовки проб: – Введ. 1982-04-28. – М. : Стандартиформ, 2014.
8. ГОСТ 31682-2012. Кондитерські вироби. Методи визначення складу загального сухого залишку какао та шоколадних виробів :– Введ. 2013-07-01. – М. : Стандартиформ, 2015.
9. Дослідження сучасного стану та динаміки вітчизняного кондитерського ринку. [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://www.global-national.in.ua/archive/8-2015/132.pdf>

10. Дослідження системи технічного регулювання кондитерської галузі в Україні. [Електронний ресурс]. – Режим доступу: http://www.visnyk-econom.uzhnu.uz.ua/archive/7_1_2016ua/10.pdf
11. ДСТУ 4518-2008 «Продукти харчові. Маркування для споживачів. Загальні правила».[Електронний ресурс]. – Режим доступу:http://www.gereho.dp.ua/index/info_dstu_4518-2008.html
12. ДСТУ 5897 – 90 “Вироби кондитерські. Методи визначення органолептичних показників якості, розмірів, маси нетто, складових частин” ”. – 2004.– 27с.
13. ДСТУ 3924:2000. Шоколад. Загальні технічні умови: — [Чинний від 2001-07-01]. — К.: Держстандарт України, 2000. — 75 с. — (Національний стандарт України).
14. Економіка солодошчів: що і як споживають українці. [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://mind.ua/openmind/20187556-ekonomika-solodoshchiv-shcho-i-yak-spozhyvayut-ukrayinci> .
15. Жулавський А. Ю. Організація матеріально-технічного забезпечення підприємства як об’єкт логістичного рішення / А.Ю. Жулавський, Н.В. Сидоренко. – Суми: Година, 2014. – 139 с.
16. Заборська Н. К. Основи логістики: навчальний посібник / Н. К. Заборська, Л. Е. Жуковська – Одеса: ОНАЗ ім. О.С. Попова, 2011.
17. Зарудна Н. Визначення шляхів зниження витрат на матеріальнотехнічне забезпечення виробничих підприємств / Н. Зарудна // Економічний аналіз. 2010 рік. Випуск 6.[Електронний ресурс]. – Режим доступу:http://econa.at.ua/Vypusk_6/zarudna.pdf
18. Карпенко О. А. Модель оптимального розміру замовлення: проблеми застосування та перспективи вдосконалення / О. А. Карпенко, А. В. Петунін // 108 Управління проектами, системний аналіз і логістика. Технічна серія. — 2010. — Вип. 7. — С. 276-281.[Електронний ресурс]. – Режим доступу: http://nbuv.gov.ua/UJRN/Upsal_2010_7_70.

19. Кислий В. М., Біловодська О. А., Олефіренко О. М., Соляник О. М. Логістика: Теорія та практика: К: Центр учбової літератури, 2010. – 360 с.
20. Крикавський, Є. В. Логістика постачання / Є. В. Крикавський. – К., 2014. – 210 с.
21. Крикавський Є. В. Логістичне управління : підручник / Є.В.Крикавський. – Львів : Вид. Нац. ун-ту «Львівська політехніка», 2005. – 684 с.
22. Крисак Ж. М. Контролінг як основа оптимізації логістичних процесів на підприємстві / Ж. М. Крисак, І. С. Луценко // Збірник наукових праць молодих вчених факультету менеджменту та маркетингу КПП ім. Ігоря Сікорського «Актуальні проблеми економіки та управління». —2019. – 528с.
23. Кушнір Р. В. Конкурентоспроможність підприємств кондитерської галузі: стратегічний аспект / Р. В. Кушнір. // Ефективна економіка. — 2013. — № 7. [Електронний ресурс]. –Режим доступу: http://nbuv.gov.ua/UJRN/efek_2013_7_37. 109.
24. Лурье, И. С. Технология кондитерского производства [Текст] : учеб. для вузов / И. С. Лурье. – М. : Агропромиздат, 2012. – 399 с. 80.
25. Малютенкова СМ. Товароведение и экспертиза кондитерских товаров. — СПб.: Питер, 2004. — 480с.
26. Міжнародні харчові стандарти.[Електронний ресурс]. – Режим доступу:https://www.who.int/foodsafety/fs_management/No_04_Codex_Jun08_ru.pdf?ua=1
27. Мороз О. В. Системні фактори ефективності логістичної концепції постачання на підприємствах : Монографія / О. В. Мороз, О. В. Музика ; Вінницький національний технічний ун-т. – Вінниця : УНІВЕРСУМ-Вінниця, 2007. – 165 с.
28. Мартиновський В. Економіка харчової промисловості /В. Мартиновський, В. Ігнатенко №2 (14), канд.екон.наук, доцент, О., студ. Одеська національна академія харчових технологій. 2012. – 354.

29. Ніколайчук, В. Є. Закупівельна логістика / В. Є. Ніколайчук. – Л., 2013. – 260 с.
30. Організація постачання та управління закупівлями. [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://studfiles.net/preview/5375502/page:9/>
31. Офіційний веб-сайт CODEX ALIMENTARIUS – International Food Standards [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <http://www.codexalimentarius.org/standards/list-of-standards>
32. Офіційний сайт ДП «Кондитерська Корпорація Roshen».[Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://www.roshen.com>.
33. Офіційний сайт Кондитерської Компанії «Конті».[Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://www.konti.com/ua>.
34. Офіційний сайт Кондитерської Компанії «АВК».[Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://avk.ua/ua/uk>.
35. Офіційний сайт лінії магазинів Ева».[Електронний ресурс]. – Режим доступу:<https://mozayka.com.ua/about-loyalty-program/>
36. Офіційний сайт державної служби статистики України.[Електронний ресурс]. – Режим доступу:<http://ukrstat.gov.ua/>
37. Офіційний сайт Міністерства економічного розвитку і торгівлі України [Електронний ресурс]. – Режим доступу: [http:// www.me.kmu.gov.ua](http://www.me.kmu.gov.ua)
38. Пасічник В. Г. Організація виробництва. Навчально-методичний посібник / В.Г Пасічник, О.В. Акіліна – Київ: Центр навчальної літератури, 2013. – 248 с.
39. Розпорядження ЄС № 882/2004 [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://www.fsvps.ru/fsvps-docs/ru/usefulinf/files/es882-2004.pdf>
40. Принципи організації закупівель. [Електронний ресурс] -Режим доступу:https://studopedia.su/5_15541_printsipi-organizatsii-zakupivel.html
41. Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования [Текст] : ГОСТ Р 51074-2003. – Введ. 2003-12-29. – М. : Стандартиформ, 2011.

42. Про затвердження Вимог до продуктів з какао та шоколаду. Закон України від 13.04.2016 № 157 [Електронний ресурс] -Режим доступу: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z0688-16/ed20160413#n31>

43. Про затвердження Переліку харчових продуктів, щодо яких здійснюється контроль вмісту генетично модифікованих організмів : Наказ Міністерства охорони здоров'я України від 09.11.2010 № 971. – [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://zakon3.rada.gov.ua/laws/show/z1248-10>.

44. Про наближення законів, постанов та адміністративних положень держав-членів щодо відповідальності за неякісну продукцію: Директива Ради ЄС від 25.07.1985 №85/374. [Електронний ресурс]. – Режим доступу: http://zakon5.rada.gov.ua/laws/show/994_348.

45. Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів : Закон України від 01.01.2016 № 5061 (зі змін. та доповн.). [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/771/97-%D0%B2%D1%80/ed20180120>

46. Розничная торговля. классификация предприятий. – Введ. 2009-12-15. – М. : Стандартинформ, 2010. – 205 с.

47. Сахаров У.С. Товарознавство. – К.: Знання, 2012. – 321 с.

48. Система контролю харчових продуктів, яка заснована на загальних принципах Регламенту ЄС № 178/2002. [Електронний ресурс] - Режим доступу:https://zakon.rada.gov.ua/laws/main/994_a20

49. Система управління запасами з фіксованим інтервалом часу між замовленнями. [Електронний ресурс] -Режим доступу: <https://studfiles.net/preview/5391685/page:4/>

50. Система управління запасами з фіксованим розміром замовлення/ [Електронний ресурс] -Режим доступу :http://stud.com.ua/23044/logistika/sistema_upravlinnya_zapasami_fiksovanim_rozmirom_zamovlennya

51. Шеремет А. Д. Комплексний економічний аналіз діяльності підприємства/ А.Д. Шеремет // Бухгалтерський облік. – № 13, 2011. – с. 77-78.

52. Шоколадні вироби. Імпорт кондитерських виробів. [Електронний ресурс] -Режим доступу:<http://ukrainian-food.org/uk/post/rekordnij-import-konditerskih-ta-sokoladnih-virobiv-u-listopadi>