

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

ВИПУСКНА КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА

на тему:

«Асортиментна політика при імпорті виробів із макаронного тіста»

Студентки 2 курсу, 8м групи,
спеціальності 076
«Підприємництво, торгівля та
біржова діяльність»
спеціалізації «Товарознавство та
організація зовнішньої торгівлі»

Савостьюнок Дарія
Олегівна

Науковий керівник
канд. техн. наук, доцент

Вежлівцева Світлана
Петрівна

Науковий консультант
зав. каф. міжнародного
менеджменту,
док-р екон. наук,
професор

Мельник Тетяна
Миколаївна

Гарант освітньої програми
док-р техн. наук, професор

Мокроусова Олена
Романівна

Київ 2020

Київський національний торговельно-економічний університет

Факультет торівби та маркетингу Кафедра товарознавства, упр. безпекісттю та якістю
Спеціальність Товарознавство, торівби та діртова діяльність
Спеціалізація/освітня програма Товарознавство та організація зовнішньої торівби

Затверджую
Зав. кафедри Валерія І. О.
«26» 12 2020 р.

Завдання

на випускну кваліфікаційну роботу (проект) студента

Савостюк Дарія Осипівна
(прізвище, ім'я, по батькові)

1. Тема випускної кваліфікаційної роботи (проекту)
Асортиментна політика при імпорті виробів із макаронного тіста

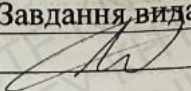
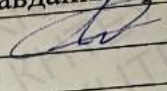
Затверджена наказом ректора від «02» грудня 2019 р. № 4101
2. Строк здачі студентом закінченої роботи (проекту) 30.11.2020

3. Цільова установка та вихідні дані до роботи (проекту)
Мета роботи проекту (проекту)
Дослідження асортиментної політики при імпорті виробів із макаронного тіста

Об'єкт дослідження вироби із макаронного тіста, ТОВ "Рітейл Трейд"

Предмет дослідження Організаційні та фізико-хімічні показники, ринок конкурентоспроможності організації імпортерів операції виробів із макаронного тіста

4. Консультанти по роботі (проекту) із зазначенням розділів, за якими здійснюється консультування:

Розділ	Консультант (прізвище, ініціали)	Підпис, дата	
		Завдання видав	Завдання прийняв
III	Мельник ТМ		

5. Зміст випускної кваліфікаційної роботи (проекту) (перелік питань за кожним розділом)

ВСТУП

РОЗДІЛ 1. Теоретичні основи формування споживчих властивостей виробів із макаронного тіста

1.1. Аналіз ринку виробів із макаронного тіста в Україні та світі

1.2. Характеристика споживчих властивостей виробів із макаронного тіста

РОЗДІЛ 2. Товарознавча оцінка якості та конкурентоспроможності виробів із макаронного тіста

2.1. Організація, об'єкт та методи дослідження

2.2. Товарознавча оцінка асортименту виробів з макаронного тіста в ТОВ "Ритейл Трейд"

2.3. Комплексна оцінка якості та конкурентоспроможності макаронних виробів, що реалізують-ся у ТОВ "Ритейл Трейд"

РОЗДІЛ 3. Дослідження організації імпорту ТОВ "Ритейл Трейд"

3.1. Організація імпортних операцій ТОВ "Ритейл Трейд"

3.2. Оцінка ефективності операцій з імпорту ТОВ "Ритейл Трейд"

3.3. Обґрунтування напрямків підвищення ефективності імпортної діяльності ТОВ "Ритейл Трейд"

ВИСНОВКИ ТА ПРОПОЗИЦІЇ

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

ДОДАТКИ

6. Календарний план виконання роботи (проекту)

№ пор.	Назва етапів випускної кваліфікаційної роботи (проекту)	Строк виконання етапів роботи		
		за планом	фактично	
1	2	3	4	
1	Затвердження змісту випускної кваліфікаційної роботи	до 17.02.20.	19.02.20	Клз
2	Оформлення та затвердження завдання на випускну кваліфікац. роботу	до 11.02.20	25.02.20	Клз
3	Виконання експериментальних досліджень та написання 1-го та 2-го розділів роботи	до 11.09.20	02.09.20	Клз
4	Написання 3-го розділу роботи	до 01.10.20	20.10.20	
5	Оформлення роботи та реєстрація на кафедрі	до 20.11.20	28.11.20	Клз
6	Попередній захист роботи на кафедрі	23-24.11.20	01.12.20	Клз
7	Зовнішнє рецензування	до 25.11.20	25.11.20	Клз
8	Подавання роботи до ЕК	до 5 днів до захисту		

7. Дата видачі завдання «25» 02 2020 р.

8. Науковий керівник випускної кваліфікаційної роботи (проекту)

Величкова С.М. *Величкова*
(прізвище, ініціали, підпис)

9. Гарант освітньої програми

Макрошова О.Р. *Макрошова*
(прізвище, ініціали, підпис)

10. Завдання прийняв до виконання студент

Савостьонко Дарія Олександрівна *Савостьонко*
(прізвище, ініціали, підпис)

11. Відгук керівника випускної кваліфікаційної роботи (проєкту)

Представлена викривлена кваліфікаційна робота на тему "Товарознавство", Асортиментна політика при імпорті продукції із матеріальної плати" відповідає вимогам до оформлення випускної роботи з габаритами паперу, власне.

У вступі розкрито актуальність роботи, накреслено мета, поставлені завдання. Також сформульовано предмет, об'єкт та визначено наукову новизну та практичну цінність.

В основному зміст дає більш ґрунтовно охарактеризувати зв'язок між теоретичними завданнями. Висновки містять коротке резюме щодо поставлених завдань та вартісності наукових досліджень.

Матеріал викладено з логічною, ґрунтовною логікою. В роботі застосовано адекватну кількість джерел та матеріальної плати, наведено на цитатування матеріалу наукових праць. Стислість викладу матеріалу дозволяє створити більш зрозумілий з матеріальної плати в ТОВ "Робота Трейд", викладено про чистоту на широту.

Стислістю викладено власні дослідження економічних, фінансових показників з точки зору 5 виробничих підприємств та їх конкурентів-суб'єктів.

В роботі проведена вичерпна аналітична робота з імпортів в ТОВ "Робота Трейд" та обґрунтовано наслідки підвищення ефективності.

Робота дає певне розуміння ситуації на ринку та може бути доцільною до захисту.

Науковий керівник випускної кваліфікаційної роботи (проєкту)

Величкова С. П. *Величкова*
(підпис, дата)

Відмітка про попередній захист _____

12. Висновок про випускну кваліфікаційну роботу (проєкт)

Випускна кваліфікаційна робота (проєкт) студента _____

(прізвище, ініціали)

може бути допущена до захисту на засіданні екзаменаційної комісії.

Гарант освітньої програми _____

(підпис, прізвище, ініціали)

Завідувач кафедри _____

(підпис, прізвище, ініціали)

« _____ » 201 _____ р.

АНОТАЦІЯ

Савостьонок Д.О. Асортиментна політика при імпорті виробів із макаронного тіста.

Робота присвячена дослідженню макаронних виробів, що реалізуються на підприємстві ТОВ «Ритейл Тренд». У роботі проведено аналіз сучасного стану ринку виробів з макаронного тіста в Україні та світі, досліджено їх споживні властивості та асортимент. Проведено дослідження якості п'яти зразків макаронних виробів за органолептичними та фізико-хімічними показниками, оцінено маркування та здійснено комплексну оцінку конкурентоспроможності дослідних зразків. Проаналізовано особливості організації імпортних операцій ТОВ «Ритейл Тренд» та розроблено рекомендації щодо підвищення ефективності імпортової діяльності.

Ключові слова: макаронні вироби, споживні властивості, спагеті, асортимент, ринок виробів із макаронного тіста, маркування, якість, конкурентоспроможність, імпортні операції, ефективність імпортової діяльності.

ANNOTATION

Savostonok D.O. Assortment policy of importing pasta products.

The work is devoted to the study of pasta, which are sold at the company LLC «Retail Trend». The analysis of the current state of the pasta market in Ukraine and the world is carried out in the work, defined consumer properties and range of pasta products. A study of the quality of five samples of pasta by organoleptic and physicochemical parameters is conducted, the labeling is assessed and a comprehensive assessment of the competitiveness of the prototypes is carried out. The peculiarities of the organization of import operations of LLC «Retail Trend» are analyzed and recommendations for increasing the efficiency of import activity are developed.

Keywords: pasta, consumer properties, spaghetti, assortment, pasta market, labeling, organoleptic and physicochemical research methods, quality, competitiveness, import operations, efficiency of import activity.

ЗМІСТ

	С.
ВСТУП.....	8
РОЗДІЛ 1. ТЕОРЕТИЧНІ ОСНОВИ ФОРМУВАННЯ СПОЖИВНИХ ВЛАСТИВОСТЕЙ ВИРОБІВ ІЗ МАКАРОННОГО ТІСТА.....	10
1.1. Аналіз ринку виробів з макаронного тіста в Україні та світі.....	10
1.2. Характеристика споживних властивостей виробів з макаронного тіста.....	19
РОЗДІЛ 2. ТОВАРОЗНАВЧА ОЦІНКА ЯКОСТІ ТА КОНКУРЕНТОСПРОМОЖНОСТІ ВИРОБІВ ІЗ МАКАРОННОГО ТІСТА.....	24
2.1. Організація, об'єкт та методи дослідження.....	24
2.2. Товарознавча оцінка асортименту виробів з макаронного тіста в ТОВ «Ритейл Тренд».....	29
2.3. Комплексна оцінка якості та конкурентоспроможності макаронних виробів, що реалізуються у ТОВ «Ритейл Тренд».....	35
РОЗДІЛ 3. ДОСЛІДЖЕННЯ ОРГАНІЗАЦІЇ ІМПОРТУ ТОВ «РИТЕЙЛ ТРЕНД».....	43
3.1. Організація імпорتنих операцій ТОВ «Ритейл Тренд».....	43
3.2. Оцінка ефективності операцій з імпорту ТОВ «Ритейл Тренд».....	49
3.3. Обґрунтування напрямів підвищення ефективності імпортної діяльності ТОВ «Ритейл Тренд».....	53
ВИСНОВКИ ТА ПРОПОЗИЦІЇ.....	55
СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ.....	58
ДОДАТКИ	

ВСТУП

Макаронні вироби відносяться до основних продуктів харчування. За останні роки попит на макаронні вироби має тенденцію до зростання, як в Україні, так і світі загалом.

Популярність макаронних виробів робить їх предметом багатьох наукових досліджень. Проблеми якості макаронних виробів та шляхи розширення їх асортименту розглядаються у працях Т. М. Череватої [66 с. 29], І. М. Задорожного та В. В. Гаврилишина [28]. Дослідженню сучасних тенденцій розвитку ринку макаронних виробів в Україні присвячені дослідження М. П. Головки, М. М. Чуйко [17 с. 44], Т. Ю. Теслюка [62 с. 25] та Нікішина О.В. [43 с. 20].

Актуальність. На сьогоднішній день спостерігається розширення асортименту виробів із макаронного тіста за рахунок впровадження нових технологій виробництва та використання різноманітної нетрадиційної сировини. Разом із зростанням ринку макаронних виробів в Україні загострюється конкуренція та збільшуються обсяги фальсифікованої продукції. Тому дослідження якості макаронних виробів, що реалізуються на ринку України є актуальним.

Метою роботи є дослідження асортиментної політики при імпорті виробів із макаронного тіста.

Відповідно до мети, нами були поставлені наступні завдання:

- дослідження стану ринку макаронних виробів;
- аналіз споживних властивостей виробів із макаронного тіста;
- вивчення асортименту імпортних та вітчизняних макаронних виробів, що реалізуються на ринку України, зокрема в ТОВ «Ритейл Тренд»;
- проведення комплексної оцінки якості та конкурентоспроможності імпортних макаронних виробів, що представлені в ТОВ «Ритейл Тренд»;
- дослідження та виявлення особливостей організації операцій з імпорту ТОВ «Ритейл Тренд»;
- оцінка ефективності імпортних операцій ТОВ «Ритейл Тренд»;

– обґрунтування напрямків підвищення її ефективності.

Об'єктом дослідження є вироби із макаронного тіста, ТОВ «Ритейл Тренд».

Предметом дослідження є органолептичні та фізико-хімічні показники, ринок, конкурентоспроможність, організація імпортерних операцій виробів із макаронного тіста.

Методи дослідження. Для виконання поставлених завдань нами було використано стандартні й загальноповживані методи лабораторного аналізу, методи математичного оброблення статистичних, аналітичних та експериментальних даних.

Наукова новизна роботи полягає в обґрунтуванні напрямків підвищення ефективності імпортерних операцій.

Практичною цінністю отриманих результатів є можливість впровадження у господарську діяльність ТОВ «Ритейл Тренд» розроблених напрямків підвищення ефективності імпорту.

Апробація. Матеріали роботи доповідалися на III Міжнародній студентській науково-практичній конференції «Актуальні проблеми підприємництва, торгівлі та маркетингу» (м. Київ, КНТЕУ, 18 червня 2020р).

Публікація. За результатами досліджень була опублікована стаття на тему «Експертиза якості виробів із макаронного тіста» у збірнику наукових статей студентів «Митна справа: практичні аспекти» [57].

Основними засобами інформаційного забезпечення є: законодавча та нормативно-правова база України, вітчизняні та закордонні наукові статті, наукові видання, довідкова та спеціальна література, статистична звітність, інтернет-ресурси.

Структура роботи. Випускна кваліфікаційна робота складається зі вступу, 3 розділів, висновків та пропозицій, списку використаних джерел (79 найменувань, з них 8 – іноземною мовою), 14 додатків; містить 28 таблиць, 22 рисунки. Загальний обсяг роботи 89 сторінок, з них основного тексту 50 сторінок.

РОЗДІЛ 1

ТЕОРЕТИЧНІ ОСНОВИ ФОРМУВАННЯ СПОЖИВНИХ ВЛАСТИВОСТЕЙ ВИРОБІВ ІЗ МАКАРОННОГО ТІСТА

1.1. Аналіз ринку виробів з макаронного тіста в Україні та світі

Макаронні вироби є одним з найпопулярніших продуктів харчування в Україні та світі. Близько 95% українців споживають макаронні вироби. Цей продукт має високу харчову та енергетичну цінність, яка зумовлена складовими пшеничного борошна та різними збагачувачами, в першу чергу, ячнними та молочними продуктами. Вироби із макаронного тіста належать до продукції довготривалого зберігання. Завдяки відносно невисокій ціні макаронні вироби користуються постійним попитом населення [28].

Ринок макаронних виробів характеризується широким асортиментом продукції як вітчизняного, так і закордонного виробництва. У сегменті представлена продукція різних цінових категорій – від бюджетних до преміум-класу [9].

Аналіз ринку макаронних в Україні за останні 5 років свідчить про зростання обсягів споживання макаронної продукції. Водночас спостерігається тенденція щодо зниження обсягів виробництва макаронних виробів в Україні. Дана ситуація пов'язана з тим, що вітчизняний споживач все більше віддає перевагу імпортній макаронній продукції.

Завдяки високим споживним та харчовим властивостям, макаронні вироби мають значну частку на світовому та вітчизняному ринках. Їх споживання становить в Італії – 30, Швейцарії, Аргентині, Венесуелі, Лівії, Тунісі, Чилі – 10-12, Португалії, Греції, Іспанії, Франції, Перу – 6-7, Австрії, США, Бельгії, Нідерландах, Алжирі – 2-4, Великобританії, Фінляндії, Норвегії, Данії – 0,2-1,2, у країнах СНД – в середньому 10 кг на 1 людину в рік [9].

Споживання макаронних виробів в Україні становить від 5 до 6 кг на рік. Обсяги споживання цієї продукції залежать від врожайності картоплі, овочів і плодів. В урожайні на цю продукцію роки споживання макаронних виробів

зменшується, і навпаки. Споживання макаронних виробів неоднакове також протягом року. У літній та осінній періоди воно менше, у зимовий і весняний – більше [16 с. 93].

За інформацією Державної служби статистики України обсяг реалізації макаронних виробів, як видно з рис. 1.1, за період з 2015р. до 2019 р. зріс на 52, 8% і склав 3641 млн. грн.

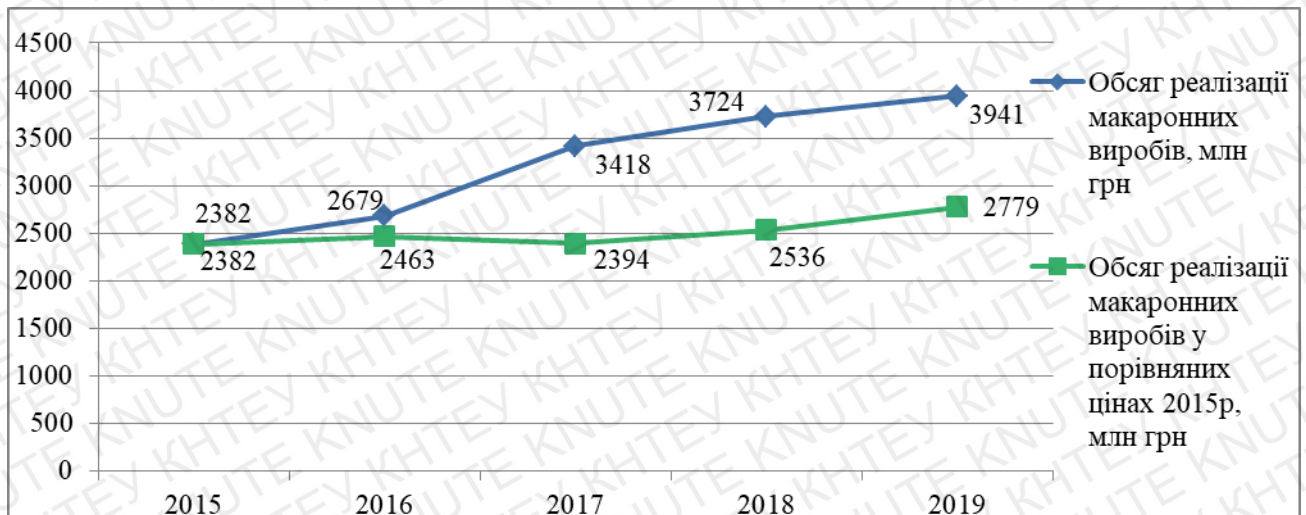


Рис. 1.1. Динаміка обсягів українського роздрібного ринку макаронних виробів за період 2015-2019 рр, млн. грн [45]

Якщо скорегувати обсяги ринку макаронних виробів на офіційний індекс інфляції, який показує на скільки зменшилась купівельна спроможність національної валюти то ми побачимо, що зростання у порівняних цінах склало всього 16,7 %, що на 36,1% менше ніж за цінами в абсолютному вимірі. Це говорить про те, що за рахунок інфляції динаміка обсягів реалізації макаронної продукції має більш стрімкі темпи зростання у вартісному значенні, ніж у натуральних показниках. Однак, навіть з урахуванням рівня інфляції [51] (сумарний індекс інфляції за період 2015-2019рр склав 141,8) ринок макаронних виробів має тенденцію до зростання обсягів реалізації.

Виробництво макаронних виробів в Україні займає провідне місце в харчовій промисловості [17 с. 47]. Найбільшими вітчизняними виробниками макаронних виробів є 7 компаній, на частку яких припадає близько 61%

загального обсягу виробництва макаронної продукції в Україні (рис. 1.2): ПрАТ «Чумак» (ТМ «Чумак», ТМ «Pasta Prima»), ТОВ «Рідний продукт» (ТМ «Хуторок»), ТОВ «Зодіак» (ТМ «Pasta D'oro» і «Зодіак»), ПАТ «Макаронна Фабрика» (ТМ «КМФ»), ТОВ «Українські макарони» (ТМ «Тая»), ТОВ «Макфа-Україна» (ТМ «Макфа») і ПрАТ «Вінницька макаронна фабрика» (ТМ «Подільський край») [45].

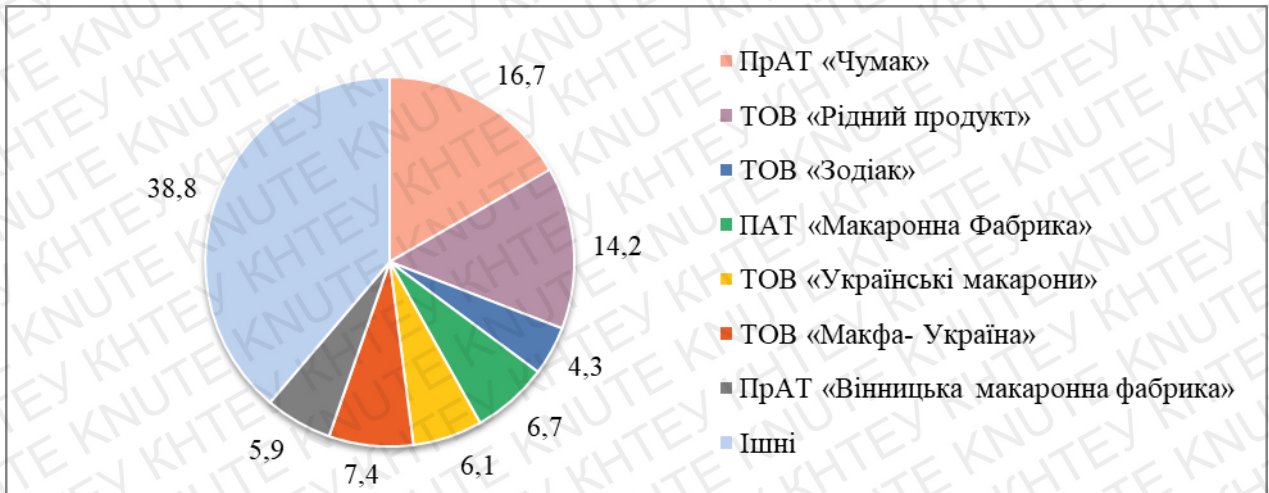


Рис 1.2. Структура ринку макаронних виробів України за виробниками, % [45]

Згідно із вищенаведеною діаграмою найбільша частка ринку у загальному виробництві макаронної продукції припадає на дві компанії: ПрАТ «Чумак» (16,7%) та ТОВ «Рідний продукт» (14,2%).

За результатами досліджень, проведених маркетинговою компанією MGN у 2019 році було з'ясовано, що залежно від форми макаронних виробів більшість споживачів віддає перевагу ниткоподібним (вермішелі короткій – 17% і довгій – 28%) (рис. 3.1).

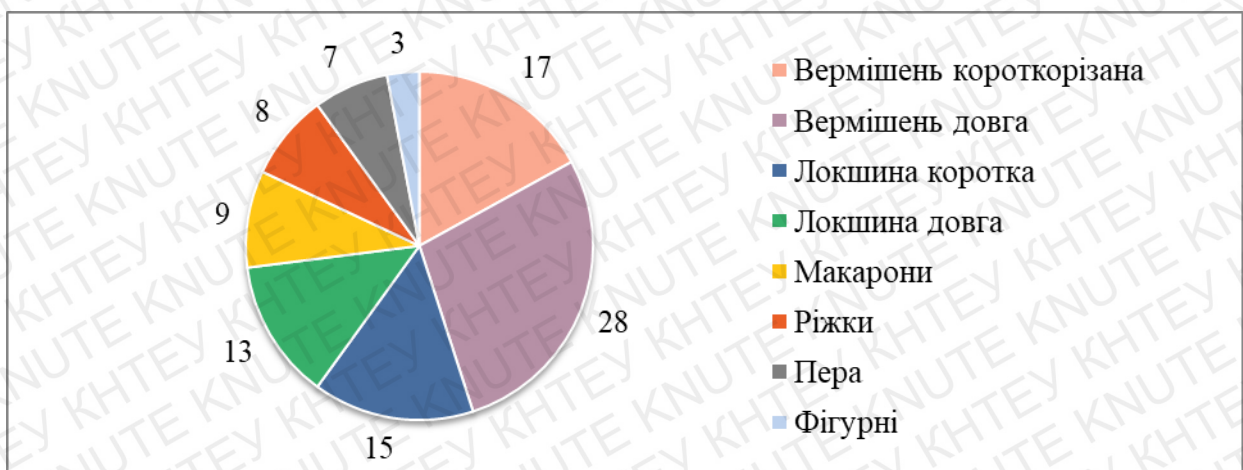


Рис 1.3. Структура ринку макаронних виробів залежно від форми,% [45]

Попит на стрічкоподібні макаронні вироби складає: локшина коротка – 15% і довга – 13%. На трубчасті макаронні вироби (макарони, ріжки та пера) припадає від 7 до 9% попиту, а найменше реалізуються фігурні макаронні вироби – 3%.

Також у ході дослідження маркетингової компанії MGN було виявлено, що споживання фасованих макаронних виробів в Україні складає близько 81,7%, в той час як вагових лише 18,3%. Це пов'язано з тим, що, на думку споживачів фасовані макаронні вироби мають привабливіший вигляд, краще зберігають свої споживні властивості та більш захищені від фальсифікації [38].

Серед імпортованих макаронних виробів, представлених на ринку України найбільш поширеними торговельними марками є Barilla, Pasta Reggia, Santini, Combino та Divella Stelline.

Загалом, на ринку України переважають макаронні вироби вітчизняного виробництва, на які за період 2015–2019рр. припадало від 69 до 78% (рис. 1.4).

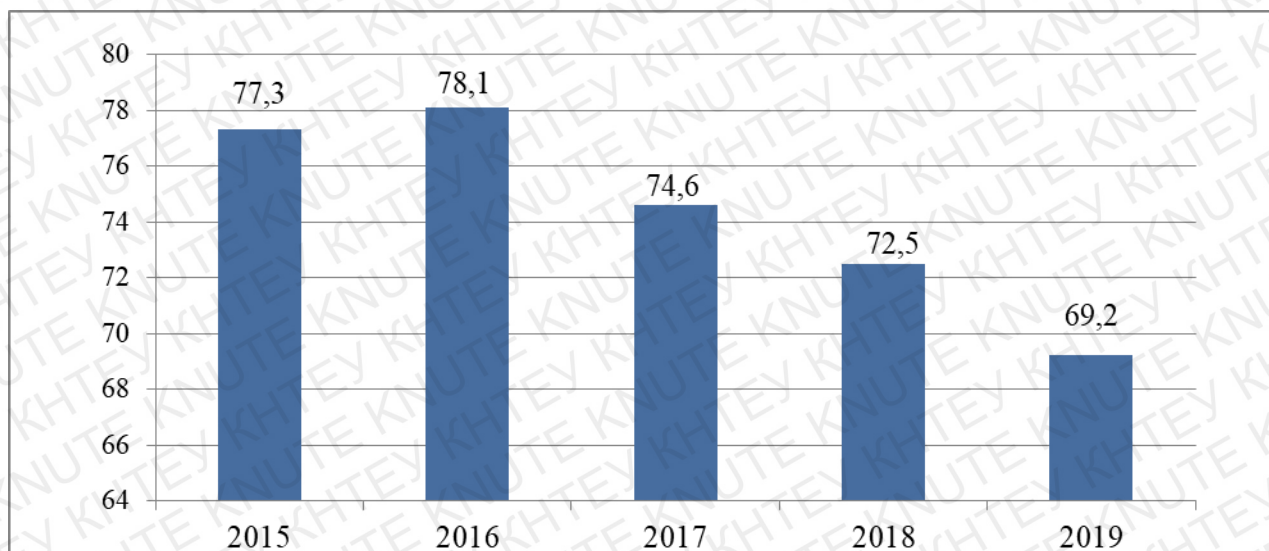


Рис 1.4. Частка українських макаронних виробів на внутрішньому ринку за період 2015-2019рр, % [44]

Аналізуючи вищенаведену динаміку, було відзначено поступове зниження частки макаронних виробів українського походження на внутрішньому ринку України. У відсотковому значенні обсяг вітчизняної продукції у загальній структурі внутрішнього ринку України скоротився на

8,9%. Це пов'язано із зменшення обсягів виробництва вітчизняної продукції, а також свідчить про зростання обсягів імпорту макаронних виробів.

Динаміка обсягів виробництва макаронних виробів в Україні за останні 5 років представлена на рис. 1.5.

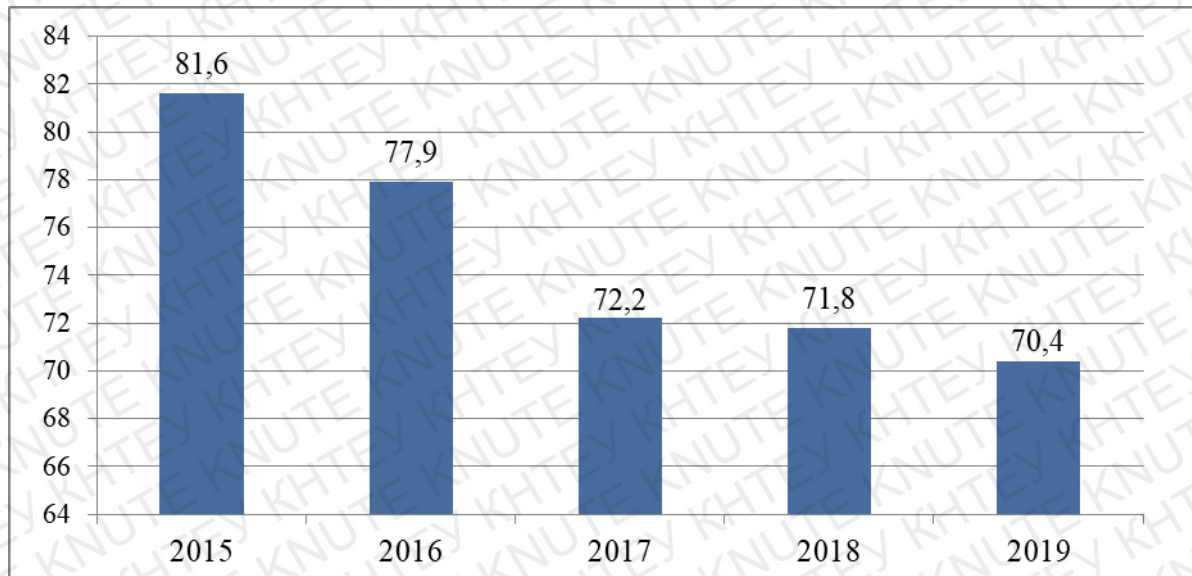


Рис. 1.5. Динаміка виробництва макаронних виробів за 2015–2019рр., тис. т [45]

Аналіз обсягів виробництва макаронних виробів за 2015-2019рр. свідчить про поступове зниження обсягів виробництва макаронних виробів. Таким чином, обсяг виробництва у 2019 р. зменшився на 13,5 у порівнянні з 2015 р. та на 1,9% – порівняно з 2018 р.

За різними оцінками, виробництвом макаронних виробів в Україні займаються від 500 до 800 підприємств. Регіональна структура виробництва макаронних виробів має наступний вигляд: Київська область – 17 % виробництва макаронних виробів, Хмельницька область – 13 %, Волинська – 10 %, Дніпропетровська – 9 % та Львівська – 8 % [9].

Головним чинником, що впливає на ринок макаронних виробів є: залежність від сировини – в основному від борошна. Починаючи з 2016 року і до 2-го кварталу 2019 року, ціни на борошно зросли на 24,3%. Найбільше зростання цін відбулось в 1 кварталі 2018 року – 8,8% [63 с. 26]. Це підтверджує фактор сезонності – найбільше ціни на макарони зростають навесні, коли запаси круп і картоплі знижуються.

Вартість борошна залежить від цін на зерно, електроенергію та паливно-мастильні матеріали, які потрібні для виробництва. Згідно з даними Державної служби статистики України продовж 2018-2019рр. ціни як на борошно, так і на макаронні вироби постійно зростали [45].

Загалом найвищі ціни на продукцію спостерігалися у Харківській, Чернівецькій та Київській області, найменші у Тернопільській, Рівненській, Дніпропетровській та Полтавській [38 с. 40].

Загальний обсяг ринку макаронних виробів у 2019 р. досяг 13 млрд. дол. США [31. с. 234]. У світовому виробництві макаронних виробів було визначено найбільших експортерів макаронної продукції, серед яких повідні позиції займають Італія – 3 млрд. дол. США (29,9% від загального експорту макаронних виробів), Китай – 929,9 млн. дол. США (9,2%), Південна Корея – 612,1 млн. дол. США (6,1%) та Туреччина – 607,1 млн. дол. США (6%) [46].

Темпи приросту обсягів експорту у 2019 р. за країнами світу наведено у табл. 1.1.

Таблиця 1.1

Аналіз експорту макаронних виробів за країнами світу у 2019р.

Найменування країни	Обсяг експорту за 2019р, млн. дол. США	Темп приросту (до 2018р),%
Італія	3.008,1	+ 3,3
Китай	929,8	+ 0,7
Південна Корея	612,1	+ 10,1%
Туреччина	607,1	+ 9,9%
Тайланд	547,3	+ 9,0%
США	349,7	+ 2,1%
Бельгія	320,2	- 5,9%
Німеччина	284,8	- 2,5%
Нідерланди	267,4	+ 12,2%
Австрія	229,8	+ 14,3%

Джерело: Розраховано на основі звітності Всесвітньої організації торгівлі [44]

Відповідно до табл.1.1 найбільший темп приросту за останній рік мали Австрія (+14,3%), Нідерланди (12,2%) та Південна Корея (+10,1%). Загалом, на світовому ринку спостерігається зростання обсягів виробництва та експорту макаронних виробів. Негативну тенденція у 2019 р., у порівняні з 2018 р. мали Німеччина (- 2,5) та Бельгія (- 5,9).

Аналізуючи світову статистику виробництва та експорту макаронної продукції за країнами світу, також було визначено найвідоміші компанії, що займаються переробкою та міжнародною торгівлею макаронної продукції. За обсягом реалізації макаронних виробів у 2019 році найбільшими експортерами є: Zerega's Sons, Inc (США), Barilla Group (Італія), Buitoni (Італія), Colavita (Італія), Dakota Growers Pasta Company (США), De Cecco (Італія), Divella (Італія), Ebro Foods (Іспанія), La Molisana (Італія), New World Pasta Company (США), San Remo Macaroni Co (Австралія) та V. La Rosa and Sons Macaroni Co. (США) [38].

За даними Державної служби статистики України щодо зовнішньої торгівлі в країні протягом останніх 5 років спостерігалось від'ємне зовнішньоторговельне сальдо. Обсяги імпорту майже вдвічі перевищували обсяги експорту за 2019 рік (табл. 1.2) [45].

Таблиця 1.2

Динаміки експорту та імпорту макаронних виробів за 2015-2019 рр.

Показник / рік	2015	2016	2017	2018	2019	Темп приросту,%	
						до 2015	до 2018
Обсяги експорту, млн. дол. США	31,2	36,4	39,8	44,1	43,9	40,7	-0,4
Обсяги імпорту, млн. дол. США	58,7	62,8	69,3	78,3	79,7	35,8	1,8
Зовн.торг оборот, млн. дол. США	89,9	99,2	109,1	122,4	123,6	37,5	0,9
Зовн.торг. сальдо, млн. дол. США	-27,5	-26,4	-29,5	-34,2	-35,8	30,2	4,7

Джерело: Розраховано на основі звітності Державної служби статистики України [45]

Аналіз зовнішньоторговельних операцій протягом 2015-2019рр свідчить про стабільне зростання обсягів імпорту. Темп приросту у 2019р складав 35,8%, порівняно з 2015р та 1,8% – з 2018р. Також протягом останніх п'яти років спостерігалась позитивна тенденція щодо збільшення обсягів експорту макаронних виробів, за винятком 2019 р. Темп приросту становив 40,7% у 2019 р, порівняно з 2015р та відбувся незначний спад, у порівнянні з 2018 р (- 0,4%). Загалом, за період 2015-2019рр обсяги експорту та імпорту макаронних виробів зросли у 1,3 та 1,4 рази відповідно.

Динаміка експортно-імпортних операцій у натуральному та вартісному значенні за досліджуваний період наведена на рис. 1.6 та рис. 1.7.

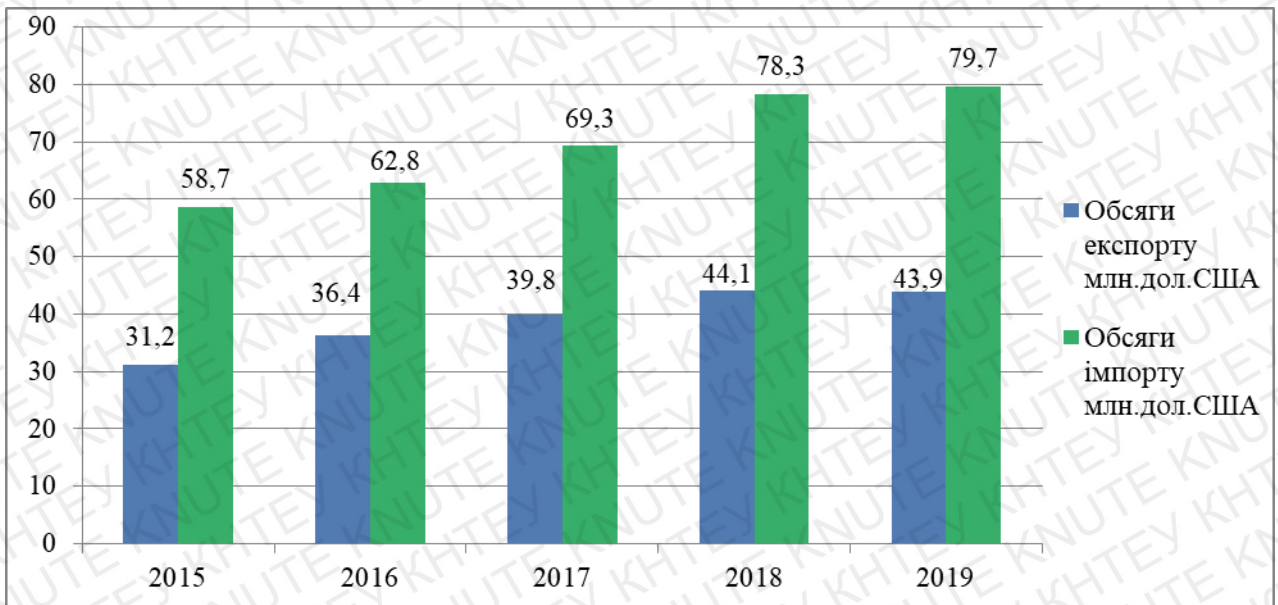


Рис 1.6. Динаміка експортно-імпортних операцій за 2015-2019 рр, млн. дол. США [45]

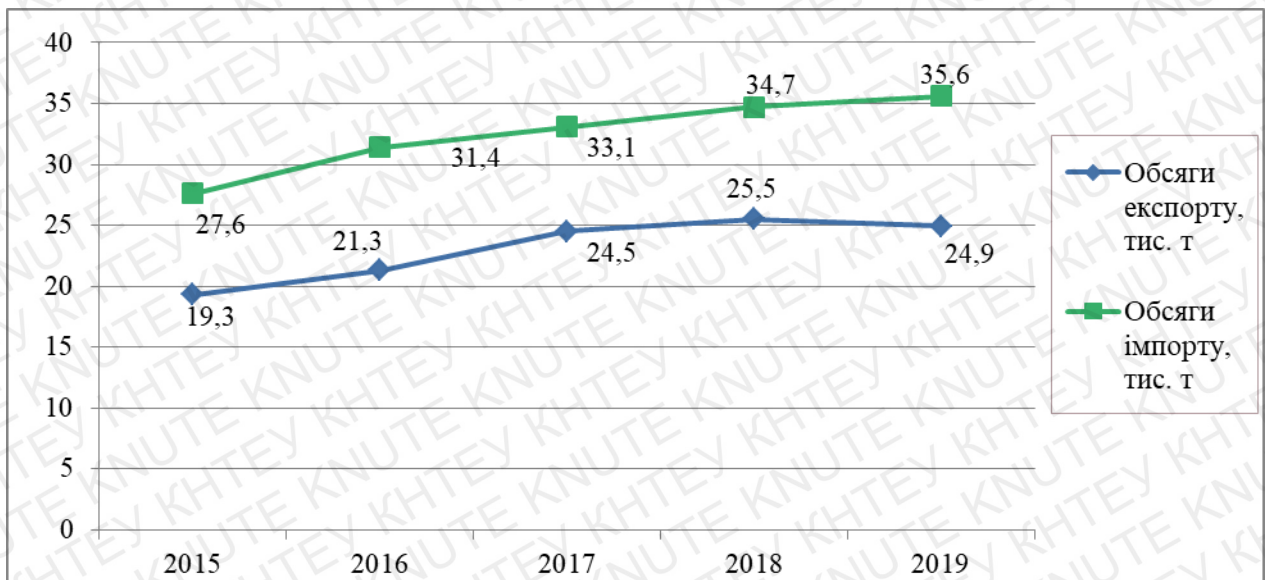


Рис. 1.7. Динаміка експортно-імпортних операцій за 2015-2019рр, тис. т. [45]

Як видно, з вищенаведених діаграм, за останні 5 років експортно-імпортні операції мають стрімку тенденцію до зростання, як у натуральному виразі, так і вартісному. Головною причиною даної ситуації є підписання Угоди про Асоціацію між Україною та ЄС щодо впровадження положення про створення поглибленої та всеохоплюючої зони вільної торгівлі (ЗВТ). Цим положенням скасовано Україною та ЄС ввізних мит на більшість товарів, що імпортуються на ринки один одного [6].

В той же час майже 70% експорту українських макаронів припадає на європейські ринки. Основними покупцями українських виробів з макаронного тіста є Німеччина (13,6%), Великобританія (12,6%) та Іспанія (12,3%). Згідно з даними Всеукраїнської бізнес конфедерації (УБК), переважно в ЄС Україна експортує вермішель швидкого приготування. Частка цієї продукції у загальному обсязі експорту макаронних виробів в Європу становить 88,4% [46].

Отже, характерними для ринку макаронних виробів в Україні є наступні тенденції:

- збільшення частки імпортової продукції в 2017-2019рр завдяки скасування мита на продукцію, виготовлену в ЄС [6];
- зростання конкуренції за рахунок імпортової продукції;
- переважання на ринку вітчизняної продукції середнього і низького цінового сегмента [9].

Головними проблемами ринку макаронних виробів було визначено:

- падіння попиту на вітчизняну продукцію з одночасним зростанням обсягів реалізації імпортованих макаронних виробів;
- підвищення цін на енергоносії і сировину, що, в свою чергу, сприяє зростанню собівартості продукції;
- залежність від ситуації на ринку круп;
- залежність рівня споживання від сезону та цін на продукцію [48].

З метою вирішення основної проблеми, що склалася на ринку макаронних виробів – падіння попиту на вітчизняну продукцію, необхідним для виробників є підвищення якості вітчизняної продукції за рахунок зростання обсягів використання макаронного борошна, в тому числі з твердих сортів пшениці, удосконалення технологічних режимів і обладнання, збільшення випуску виробів з ячменими, молочними та іншими збагачувачами. Поліпшення якості макаронних виробів дозволить українським виробникам випускати конкурентоспроможний товар, як за якістю, так і за рівнем цін, у порівнянні з імпортом. Також підвищення якості вітчизняної продукції сприятиме збільшенню обсягів експорту продукції за кордон.

1.2. Характеристика споживних властивостей виробів з макаронного тіста

Макаронні вироби – це продукти, які виготовляють висушуванням до 13% вологості і нижче тіста з макаронного борошна і води із збагачувачами або без них [41 с. 14]. Велике значення для макаронних виробів мають їх споживні властивості, які визначаються насамперед їх хімічним складом. Макаронні вироби характеризуються високою харчовою цінністю, яка зумовлена складовими пшеничного борошна і різними збагачувачами [39 с. 58].

Вуглеводи в макаронних виробах представлені, головним чином, крохмалем. Вміст крохмалю коливається від 62,5 % (молочні) до 67,5% (без збагачувачів), а кількість цукрів знаходиться на рівні від 2,0 до 4,8 % [39 с. 63].

Вміст крохмалю у виробах з твердих сортів пшениці нижчий та перебуває в кристалічній формі, а після варіння такі вироби не втрачають форму та не злипаються.

Крохмаль складається із двох фракцій – амілози та амілопектину, співвідношення яких залежить від використаної сировини. У макаронних виробах, виготовлених з твердих сортів пшениці вміст амілози вищий.

Цукри у складі макаронних виробів утворюють міцні зв'язки з білками. Взаємодія білків клейковини з цукрами впливає на фізичні властивості тіста, змінює колір виробів. Цукри беруть участь в процесах кристалізації структури, що сприяє при зберіганні втраті вологи і більшій міцності виробів, знижує їх споживні властивості [52].

Макаронні вироби є джерелом білків – 10-12%. При цьому вміст білків у макаронних виробах з твердих сортів пшениці вищий (близько 15%). Хоча білки макаронних виробів і належать до повноцінних, існує потреба в їх додатковому збагаченні добавками, що містять незамінні амінокислоти: лізин, метіонін і триптофан. Додавання до макаронних виробів яечних і молочних продуктів підвищує їх біологічну цінність, збільшує кількість повноцінних білків, поліпшує смакові властивості і зовнішній вигляд виробів [39 с. 64].

Макаронні вироби, виготовлені з твердих сортів пшениці характеризуються підвищеним вмістом клейковини, мають янтарно-жовтий колір, що обумовлений великою кількістю натуральних пігментів (каротиноїдів), відрізняються твердістю та дрібнозернистою структурою.

Якість клейковини відіграє велике значення при формуванні структурно-механічних властивостей тіста. При збільшенні розтяжності клейковини погіршуються варильні властивості макаронних виробів: підвищується перехід сухих речовин у варильну воду, знижується пружність та міцність зварених виробів. В той же час, кількість клейковини впливає на кулінарні, смакові та поживні властивості, міцність макаронних виробів, а також на їх стійкість при транспортуванні та зберіганні.

Вміст жирів у макаронних výroбах коливається у межах від 1 до 3% [59 с. 72]. Чим вищий сорт борошна, тим нижчий вміст жирів.

Хімічний склад макаронних виробів з різних сортів пшениці із додаванням збагачувачів чи без них наведений у табл. 1.3.

Таблиця 1.3

Хімічний склад макаронних виробів г на 100 г продукту

Макаронні вироби	Вода	Білки	Жири	Вуглеводи	Зола	Енергетична цінність, ккал/100 г
Макаронні вироби 1 с	13,0	10,4	0,9	75,2	0,5	335
Макаронні вироби в/с	13,0	10,7	1,3	74,2	0,7	337
Макаронні вироби в/с, яечні	13,0	11,3	1,9	73,4	0,6	345
Макаронні вироби в/с, 1с молочні	13,0	11,5	2,7	72,4	0,9	345

Джерело: розроблено автором за дослідженнями І.В. Сирохман, І.М. Задорожний, П.Х.

Пономарьов [59 с. 134]

Згідно із даних табл. 1. 2 вміст білків та жирів у макаронних výroбах із додаванням молочних та яечних компонентів на 100 г продукту зростає. Відповідно й підвищується енергетична цінність макаронних виробів при додаванні до них збагачувачів. Енергетична цінність залежно від сорту і виду макаронних виробів становить 330-347 ккал/100г .

З макроелементів до складу макаронних виробів входить калій, кальцій, фосфор та залізо, особливо це стосується виробів із молочними збагачувачами. Макаронні вироби містять незначну кількість мікроелементів, які відіграють важливу роль у харчуванні людини, а саме: мідь, цинк, фтор, марганець, кобальт та інші [67]. Дефіцит мікроелементів компенсують введенням до рецептури макаронних виробів порошку із зернових зародків, морської капусти, а також фруктових та овочевих компонентів. Зольність макаронних виробів в середньому становить складає 0,5-1,5% [52].

Вміст вітамінів у макаронних виробах незначний, тому до їх складу часто додають синтетичні препарати вітамінів групи В, а також збагачують продукцію фруктовими і овочевими пастами, яєчними та молочними добавками, що сприяє підвищенню вітамінної цінності виробів [59 с. 73].

Усереднений мінеральний та вітамінний склад макаронних виробів мг на 100 г продукту наведений у табл. 1.4.

Таблиця 1.4

Вітамінний і мінеральний склад макаронних виробів, мг на 100 г продукту

Найменування продукції	Мінеральні елементи						Вітаміни		
	Na	K	Mg	Ca	P	Fe	B ₁	B ₂	PP
Макаронні вироби вищого сорту	3	123	33	19	97	1,5	0,17	0,04	1,21
Макаронні вироби вищого сорту яєчні	17	132	41	42	121	4,9	0,07	0,08	1,21
Макаронні вироби вищого сорту з підвищеним вмістом яєць	24	136	42	26	134	6,1	0,07	0,18	1,21
Макаронні вироби вищого сорту молочні	33	188	37	86	117	6,4	0,07	0,13	1,17
Макаронні вироби першого сорту	4	178	36	25	102	1,7	0,25	0,08	2,20

Джерело: розроблено автором за дослідженнями І.В. Сирохман, І.М. Задорожний [59 с. 139]

Як видно із вищенаведеною таблиці, вітамінний та мінеральний склад макаронних виробів змінюється залежно від сорту борошна та наявності збагачувачів. Таким чином, шляхом додавання до складу макаронних виробів молочних та яєчних продуктів підвищується їх біологічна цінність. В першу чергу, збільшується вміст кальцію, калію та фосфору.

Борошно, що використовується для приготування макаронних виробів повинне мати частинки певного розміру. Із зменшенням розміру частинок борошна збільшується міцність тіста і зменшується його пластичність [67].

На формування споживних властивостей макаронних виробів впливають також темні вкраплення, які трапляються в борошні. До них належать частинки оболонки, алейронового шару і зародку зерна пшениці, частинки більш темного зерна інших культур. Темні вкраплення погіршують харчову цінність і зовнішній вигляд готових виробів, зменшують їх термін зберігання [59 с. 63].

У хлібопекарському борошні мало клейковини, тому макаронні вироби з такого борошна є неміцними, погано витримують зберігання і транспортування, оскільки при цьому утворюється багато лому та крихт. Колір виробів стає більш темним, особливо з борошна I сорту [59 с. 66].

Споживні властивості макаронних виробів залежать також від якості питної води. Вода повинна відповідати вимогам стандартів за органолептичними показниками, загальною жорсткістю, сухим залишком, вмістом хлоридів і сульфатів та водневим показником (рН) [58 с. 29].

З метою підвищення біологічної цінності до складу макаронних виробів, крім продуктів переробки молока та яєць, часто додають інші види борошна (соєве, люпинове, гречане, рисове та кукурудзяне), висівки з пшеничного борошна, овочеві та фруктові пасти, концентрати та ізоляти бобів, клейковину з пшеничного борошна, а також збагачують вітамінами В1, В2 та РР.

Перевагою макаронних виробів є швидке приготування (5-20 хв.), стійкість при транспортуванні та зберіганні. Макаронні вироби не дуже гігроскопічні, добре зберігають свою харчову цінність та смакові властивості.

Харчова цінність макаронних виробів визначається також їх органолептичними достоїнствами – кольором, смаком, запахом.

Колір макаронних виробів визначається, головним чином, видом борошна, яке використовували під час виробництва. Приємний бурштиново-жовтий колір макаронним виробам надають каротиноїди борошна, вміст яких вищий у борошні з твердої пшениці [65 с. 31].

Головними речовинами, які зумовлюють смак і аромат макаронних виробів є вільні органічні кислоти – молочна, мурашина, яблучна, оцтова, щавлева. Наприклад, оцтова кислота надає макаронним виробам різкого смаку;

а молочна кислота, навпаки, робить його приємним. Тому високо ціняться ті макаронні вироби, в яких достатній вміст молочної кислоти [66 с. 29].

При формуванні якості макаронних виробів головним фактором після сировини є дотримання технологічного процесу, який складається з: приготування сировини, замісу тіста, формування сирих виробів, обдування, нарізання, сушіння, охолодження та упакування готової продукції [58].

Процес приготування макаронних виробів починається з розрахунку рецептури. Для цього визначають вологість та температуру макаронного тіста.

Структурно-механічні властивості тіста залежать від тривалості та інтенсивності замісу. Нетривалий заміс при великій кількості обертів лопатей зменшує пластичність тіста. Процес формування тіста суттєво впливає на міцність, зовнішній вигляд виробів та їх кулінарні якості.

Важливим є дотримання рецептури та температурних режимів виробництва з метою уникнення дефектів макаронних виробів.

Так, шорстка поверхня утворюється при низькій вологості тіста, значний вміст ламаних виробів та крихти зумовлений високою температурою тіста при пресуванні, надмірною температурою підсушування і висушуванням сирих виробів, швидким охолодженням готової продукції [71 с. 24].

У результаті швидкого охолодження макаронних виробів після висушування можуть з'являтися тріщини. Підвищеною кислотністю характеризуються макаронні вироби, які піддавалися довготривалому замісу, формуванню і висушуванню сирих виробів [71 с. 25].

Отже, основними факторами формування споживних властивостей макаронних виробів є вид і якість сировини, в першу чергу, вид та сорт борошна. Найкращими властивостями характеризується борошна з твердих сортів пшениці вищого сорту. З метою підвищення харчової та біологічної цінності до макаронних виробів додають збагачувачі. Важливим фактором, що впливає на споживні властивості макаронних виробів є технології виробництва. З метою уникнення дефектів макаронних виробів обов'язковою вимогою є дотримання рецептури та температурних режимів виробництва.

РОЗДІЛ 2

ТОВАРОЗНАВЧА ОЦІНКА ЯКОСТІ ТА КОНКУРЕНТОСПРОМОЖНОСТІ ВИРОБІВ ІЗ МАКАРОННОГО ТІСТА

2.1. Організація, об'єкт та методи дослідження

Усі дослідження були проведені у лабораторії Київського національного торговельно-економічного університету на кафедрі «Товарознавства, управління безпеністю та якістю». Загальна схема досліджень представлена у дод. А.

Об'єктом для дослідження якості макаронних виробів, що реалізуються на ринку України, було обрано 5 зразків імпортованих макаронних виробів типу ниткоподібні, що представлені у ТОВ «Ритейл Тренд», а саме спагеті торговельних марок:

- «Barilla», група А, клас «екстра», виробник: «Barilla G&R Fratelli» SP.A країна походження: Італія, маса нетто 500 г ;
- «La` Pasta», група та клас не зазначені, виробник: Mutlu makamaclik San. VETIC AS, країна походження: Туреччина, маса нетто 400 г ;
- «Stella», група та клас не зазначені, виробник: Melissa Kikizas S.A., країна походження: Греція, маса нетто 500 г ;
- «Majora, група А, клас не зазначено, виробник: la Molisana S.p.A., країна походження: Італія, маса нетто 500 г ;
- «Pasta Zara», група А, клас «екстра», виробник: Pasta ZARA SP A, країна походження: Італія, маса нетто 500 г.

Зовнішній вигляд досліджуваних зразків спагеті представлений у дод. Б.

В першу чергу, у ході дослідження було проаналізовано маркування дослідних зразків на відповідність Закону України «Про інформацію для споживачів щодо харчових продуктів» від 06.12.2018 № 2639-VIII [3].

Нами було проведено аналіз пакування, визначено вид та матеріал, з якого виготовлена упаковка для макаронних виробів. Оцінка органолептичних та фізико-хімічних показників здійснювалася відповідно до ДСТУ 7348:2013

«Макаронні вироби. Правила приймання і методи визначення якості»[8] та ДСТУ 7043:2009 «Вироби макаронні. Загальні технічні умови» [7].

Оцінка якості проводилася за органолептичними та фізико-хімічними показниками. Серед органолептичних показників було проаналізовано колір, стан поверхні, форма, смак і запах, а також стан виробів після варіння.

Під час проведення товарознавчої якості нами було проаналізовано варильні властивості макаронних виробів: тривалість варіння до готовності, кількість увібраної води, міцність зварених виробів та ступінь злипання.

Тривалість варіння до готовності визначається проміжком часу від занурювання виробів у киплячу воду до моменту зникнення непроварених шарів.

Показник кількості увібраної води характеризується коефіцієнтом збільшення маси виробів під час варіння та визначається за формулою (2.1).

$$K = \frac{(M_1 - M_2)}{M_1}, \quad (2.1)$$

де M_1 , M_2 – маса макаронних виробів до і після варіння, г

З метою узагальнення отриманих результатів органолептичної оцінки, нами було визначено комплексний показник якості дослідних зразків спагеті.

Комплексна оцінка якості макаронних виробів була проведена за розробленою нами 5-ти бальною шкалою. Формула для розрахунку комплексного показника якості представлено нижче (2.2.):

$$K_d = \sum_{i=1}^n m_i \times Q_i, \quad (2.2)$$

де m_i – коефіцієнт вагомості для i -го показника якості;

Q_i – відносний показник якості продукції, балів

На основі результатів комплексної оцінки нами було визначено рівень якості досліджуваних зразків спагеті за формулою (2.3):

$$P_j = \frac{K_d}{K_e}, \quad (2.3)$$

де K_d – комплексний показник якості досліджуваного продукту;

K_e – комплексний показник якості еталона

Аналіз фізико-хімічних показників було проведено на відповідність вимогам ДСТУ 7043:2009 [7] за наступними показниками: вологість, кислотність, масова частка лому, деформованих виробів та крихти.

Порядок проведення досліджень було здійснено згідно із ДСТУ 7348:2013 «Вироби макаронні. Правила приймання і методи визначання якості» [8]. Маса нетто дослідних зразків спагеті була перевірена на аналітичних вагах Ohaus Traveler TA1501 на відповідність даним у маркуванні. Згідно із ДСТУ 7043:2009 встановлено максимальне відхилення маси нетто в меншу сторону для фасованих макаронних виробів, яке не повинне перевищувати 1,5% від маси нетто одиниці пакування.

Вміст лому, крихти та деформованих виробів визначається за ДСТУ 7348:2013 [8]. Згідно із стандартом від загальної маси макаронних виробів відбирають та зважують окремо вміст лому, деформованих виробів і крихти. Одержану масу виражають у відсотках до загальної маси макаронних виробів в одиниці упаковки.

Вміст лому, деформованих виробів і крихти визначають за формулою (2.4), %.

$$X = \frac{B_1}{B} \times 100\%, \quad (2.4)$$

де B – маса лому, деформованих виробів, крихти, г;

B_1 – загальна маса виробу в одиниці упаковки, г.

До лому відносять уламки і зразки макаронів довжиною 5-13,5 см.

Вологість макаронних виробів було визначено за допомогою ВАХ-вологоміра AD S200.

Кислотність визначали методом титрування 0,1 н розчином лугу (NaOH) до появи рожевого кольору. Кислотність виражається в градусах, що відповідає числу нормального розчину гідроксиду натрію (NaOH), необхідного для нейтралізації кислот, що містяться в 100 г макаронних виробів.

Титрована кислотність макаронних виробів розраховується за формулою (2.5), град.

$$X = \frac{V \times 100}{m \times 10} \times K \quad (2.5)$$

де V – об'єм розчину гідроксиду натрію (NaOH) концентрації 0,1 моль/дм³, витраченого на титрування, мл;

m – наважка макаронних виробів, г;

1/10 – коефіцієнт перерахунку розчину гідроксиду натрію (NaOH) концентрації 0,1 моль/дм³ на 1 н;

K – поправочний коефіцієнт до титру розчину гідроксиду натрію (NaOH) концентрації 0,1 моль/дм³.

Кінцевий результат було визначено як середнє арифметичне двох паралельних визначень із точністю до 0,1° [59 с. 63].

Всі дослідження проводилися із дотриманням правил та інструкцій щодо охорони праці, техніки безпеки, виробничої санітарії та протипожежної безпеки.

Для оцінки конкурентоспроможності дослідних зразків спагеті нами було визначено основні критерії конкурентоспроможності. Коефіцієнти вагомості обраних критерії були розраховані метод «ранжування».

Для визначення відхилення від середньої величини сумарних рангів (D) нами було розраховано середній сумарний ранг показників, який розраховується за формулою (2.6) [34 с. 31].

$$S_{\text{сєр}} = \frac{\sum S_i}{n}, \quad (2.6)$$

де S_i – сумарний ранг i -того показника;

n – кількість показників.

Розрахунок відхилення від середньої величини сумарних рангів було здійснено за формулою (2.7).

$$D = S_i - S_{\text{сєр}}, \quad (2.7)$$

Коефіцієнт вагомості показників якості нами було визначено відповідно до формули (2.8).

$$a_i = \frac{S_i}{\sum S_i}, \quad (2.8)$$

З метою підтвердження отриманих результатів експертної оцінки нами було розраховано коефіцієнт узгодженості думок експертів (Wg) за формулою (2.9).

$$Wg = \frac{\sum_{i=1}^n (d^2)}{\frac{1}{12} m^2 (n^3 - n)}, \quad (2.9)$$

де m – кількість експертів;

d – відхилення від середньої величини сумарних рангів;

n – кількість показників [34 с. 32].

Оцінка конкурентоспроможності спагеті нами була проведена шляхом визначення інтегрального показника відносної конкурентоспроможності товару. Для цього було розраховано збірний параметричний індекс для функціональних, естетичних та економічних показників.

Розрахунок збірного параметричного індексу для функціональних показників розраховано за формулами (2.10):

$$P_{\phi} = \sum a_i g_i, \quad (2.10)$$

де a_i – коефіцієнт вагомості;

g_i – відносний параметр (показник) якості, який розраховується за формулою (2.11):

$$g_i = \frac{P_{\text{досл}}}{P_{\text{конк}}}, \quad (2.11)$$

Розрахунок збірного параметричного індексу для естетичних показників було здійснено згідно з формулою (2.12):

$$P_{\text{еф}} = \sum a_i g_i, \quad (2.12)$$

Інтегральний показник відносної конкурентоспроможності дослідних зразків спагеті було визначено за формулою (2.13):

$$K = \frac{P_{\phi} + P_{\text{ест}}}{g_{\text{ек}}}, \quad (2.13)$$

де P_{ϕ} – збірний параметричний індекс для функціональних показників;

$P_{\text{ест}}$ – збірний параметричний індекс для естетичних показників;

$g_{\text{ек}}$ – параметричний індекс для економічних показників [34 с. 29].

2.2. Товарознавча оцінка асортименту виробів з макаронного тіста в ТОВ «Ритейл Тренд»

Асортимент макаронних виробів дуже широкий, але його різноманіття залежить від виду і сорту борошна, присутності рецептурних добавок, форми, довжини, розміру поперечного розрізу (діаметру) та виду пакувальних матеріалів [42 с. 127].

Згідно із ДСТУ 7348:2013 макаронні вироби залежно від якості і сорту борошна, яке використовують для виготовлення макаронних виробів, їх поділяють на три групи (А, Б, В) і три класи («екстра», I, II) [8].

Макаронні вироби групи А виготовляють із борошна твердої пшениці (дурум) і борошна вищого сорту підвищеної дисперсності з твердої пшениці. До групи Б належать макаронні вироби, які виготовлені з борошна м'якої склоподібної пшениці. У групу В входять вироби з хлібопекарського борошна та макаронного борошна вищого сорту з м'якої пшениці [8].

До класу «екстра» належать макаронні вироби з борошна вищого сорту із застосуванням глибокого вакуумування у камері високотемпературних або надвисокотемпературних режимів сушіння [56 с. 79].

Макаронні вироби I класу виготовляють з борошна вищого сорту із застосуванням традиційної технології та м'яких режимів сушіння, а II класу – з борошна 1-го сорту незалежно від технології виробництва [56 с. 75].

Залежно від форми, довжини, ширини, діаметра макаронні вироби розподіляються на типи та підтипи:

- трубчасті (макарони, ріжки, пера);
- ниткоподібні (вермішель коротка та довга);
- стрічкоподібні (локшина коротка та довга);
- фігурні (зірочки, бантики, букви алфавіту, трикутники та ін) [59 с. 149].

Урізноманітнюється асортимент також за рахунок введення смакових та збагачувальних добавок.

Збагачувальними добавками є такі, що підвищують харчову цінність виробів, а смаковими – такі, що впливають на смак і колір. До першої групи відносяться яєчні продукти (яйце, яєчний порошок, меланж), молочні (сухе цілісне молоко, сухе знежирене молоко, сир). У числі збагачувальних добавок використовують білкові ізоляти, харчові волокна, біологічно активні речовини (вітаміни В1), В2 і РР, мінеральні речовини. До другої групи відносять овочеві та фруктові пасти, пюре і порошки, а також смакові та ароматичні речовини, що поліпшують властивості тіста [59 с. 154].

За призначенням макаронні вироби поділяються на звичайні, дитячого і дієтичного харчування.

Асортимент макаронних виробів для дитячого харчування включає: «Артек», «Шкільні», «Здоров'я» до рецептури яких входять борошно вищого сорту, яйця, сухе незбиране молоко, нежирний сир, казецит (молочний білок), гліцерофосфат заліза, вітаміни В₁, В₂ і РР [58 с. 21].

До дієтичних макаронних виробів належать: безбілкові (виготовлені із кукурудзяного крохмалю), вироби з підвищеним вмістом харчових волокон.

Асортимент спеціальних макаронних виробів представлений виробами з білковими збагачувачами. Наприклад, яєчні звичані, яєчні із підвищеним вмістом яєчних збагачувачів – до складу яких додається підвищений вміст курячих яєць, меланжу або яєчного порошка, молочні або сироватко-яєчні. До групи спеціальних макаронних виробів відносять овочеві макаронні вироби, до складу яких входить пшеничне борошно вищого сорту та різні овочеві добавки (овочеві порошки, пюре, соки та пасти). Макаронні вироби збагачені рослинними біодобавками у рецептурі містять фруктові-ягідні пюре та порошки, пасти з овочів чи фруктів [58 с. 29].

Окрему групу складають макаронні вироби швидкого приготування. Це вироби, що пройшли спеціальну гіротермічну обробку. Макаронні вироби швидкого приготування виготовляють зазвичай з пшеничного борошна вищого сорту, солі сухого яєчного жовтка або без нього [57 с. 61].

Макаронні вироби швидкого приготування виготовляють у вигляді довгих гофрованих ниток локшини або вермішелі. За формою макаронні вироби швидкого приготування відповідно поділяються на ниткоподібні (вермішель) та стрічкоподібні (локшина).

Істотний внесок у розвиток теорії формування торгового асортименту й асортиментної політики підприємств роздрібної торгівлі внесли такі зарубіжні та українські вчені-економісти, як Берман Б. Еванс Дж. [74], Салліван М., Едкок Д. [76 с. 254], Снегірьова В. М., Панкратов Ф. О., Бузукова Є.С. [54 с. 96] та ін.

Асортиментна політика є одним з найголовніших напрямів діяльності торговельного підприємства [23]. На сьогоднішній день цей напрям має особливе значення, оскільки сучасні споживачі висувують підвищені вимоги до якості, асортименту та зовнішнього оформлення товару.

Асортимент макаронних виробів, що реалізуються в ТОВ «Ритейл Тренд» було проаналізовано на прикладі одного з торговельних підприємств мережі магазинів «Фуршет», що знаходиться за адресою м. Ірпінь, вул. Антонова 6А.

Близько 40% асортименту макаронної продукції магазинів «Фуршет» становить продукція вітчизняного виробництва.

Найбільша частка у структурі асортименту макаронних виробів ТОВ «Ритейл Тренд» припадає на вермішель короткорізану (павутинка та звичайна), фігурні макаронні вироби (зірочки, спіралі, ракушки, метелики та равлики) вітчизняного виробництва та імпортні спагеті. Також в асортименті магазину «Фуршет» наявні трубчасті макаронні вироби (пера, ріжки та звичайні макарони). В незначній кількості були представлені стеліні, листи для лазаньї, рігатоні та фетучіні. Асортимент макаронних виробів швидкого приготування налічував декілька найменувань різних торговельних марок.

Макаронні вироби в магазині «Фуршет» розміщені у відділі бакалії. На цей відділ припадає незначна за площею частина магазину. Макаронні вироби розміщені, головним чином, на полицях, однобічних стелажів або на палетах. (дод. В).

Серед вітчизняної макаронної продукції, що реалізується ТОВ «Ритейл Тренд» через мережу магазинів «Фуршет», представлені наступні торговельні марки: «КМФ» (ПАТ «Київська макаронна фабрика»), «Макфа» (ТОВ «Макфа-Україна») і «Чумак» (ПрАТ «Чумак»). Компанія «Фуршет» також виробляє макаронні вироби під власними торговими марками «Фуршет» і «Народна».

Набагато ширший асортимент імпортованих макаронних виробів та включає торговельні марки: «Santini» (Польща), «Barilla» (Італія), «La Pasta» (Туреччина), «Pasta Zara» (Італія), «Pasta Reggia» (Італія), «Spigadoro» (Італія), «Stella» (Греція), «Majora» (Італія), «Pasta Dolcetto» (Польща) та «Divella Stelline» (Італія).

Макаронні вироби швидкого приготування представлена торговельними марками «Rollton» та «Big Bon», які є продукцією компанії ТОВ «Маревен Фуд Україна» і ТМ «Мівіна» (ТОВ «Техноком») (дод. В).

Асортимент макаронних виробів вітчизняного виробництва, що реалізуються в магазині «Фуршет» представлений, в основному, виробами з м'якої склоподібної пшениці, в той час як у складі імпортованих макаронних виробів зазначено борошно з твердих сортів пшениці. Крім цього, серед імпортованих макаронних виробів в незначній кількості в магазині були наявні вироби з рисового та кукурудзяного борошна ТМ «Santini» та ТМ «Barilla».

В процесі дослідження асортименту макаронної продукції, що реалізується в магазині «Фуршет» нами було проаналізовано широту, глибину та насиченість асортименту.

Під "широтою" товарної номенклатури розуміють загальну кількість асортиментних груп товарів. Оскільки, метою роботи є дослідження асортименту саме макаронних виробів – широту асортименту було розглянуто на прикладі асортиментної групи «макаронні вироби» та встановлено кількість асортиментних підгруп, що входять до неї. Таким чином, широтою асортиментної групи «макаронні вироби», було визначено наступні асортиментні підгрупи (види макаронної продукції), що представлені в магазині «Фуршет»: макарони, різки, пера, вермішель, зірочки (стеліні), спіралі (фузілли), метелики

(фарфале), мушлі (конкілье) та равлики (конкільони), спагеті, локшина швидкого приготування, листи для лазанї та феттучїне. Тобто широта асортименту складає 13 найменувань макаронної продукції.

Глибиною асортименту є кількість різновидів продукції у межах кожного найменування. Наприклад, спагеті в магазині «Фуршет» представлені різних торговельних марок («Київська макаронна фабрика», «Макфа», «Чумак», «Фуршет», «Santini», «Galliari», «Barilla», «La`Pasta», «Pasta Zara», «Stella», «Majora» та «Pasta Dolcetto»), об'єму упаковки (400г – 1 кг), класу А, групи «екстра» та складу (борошно з твердих сортів пшениці, з м'якої склоподібної пшениці, цільнозернові та з кукурудзяного борошна). Таким чином, глибина у межах найменування «спагеті» дорівнює 26.

Насиченість товарної номенклатури – загальна кількість окремих товарів, які становлять номенклатуру. Так, насиченістю асортименту торговельного підприємства «Фуршет» є загальна кількість макаронної продукції, пропонованої компанією. Характеристика товарної номенклатури за показниками широти, глибини та насиченості асортименту наведена у дод. Г.

На основі вищенаведених даних можна розрахувати коефіцієнти широти, глибини та насиченості асортименту, шляхом відношення дійсного (що знаходяться у продажу) до базового (передбаченого преїскурантами і договірними зобов'язаннями) показника (табл. 2.1).

Таблиця 2.1

Оцінка показників асортименту магазину «Фуршет»

Показник	Базова	Дійсна	Коефіцієнт
Широта	13	10	0,77
Глибина	19	12	0,63
Насиченість	76	57	0,75

Джерело: розроблено автором на основі преїскурантного переліку

Відповідно до даних дод. Г найбільшу частку в асортименті макаронної продукції займає асортиментна група – спагеті. Аналізуючи глибину, широту та насиченість асортименту виробів із макаронного тіста було визначено, що на торговельному підприємстві «Фуршет» застосовується модель універсального

асортименту, яка передбачає досить збалансований за широтою і глибиною асортимент орієнтований на споживача. Однак, розрахувавши коефіцієнти широта, глибини та насиченість асортименту (табл. 2.1), було з'ясовано, що дійсна широта, глибини та насиченість не відповідає асортиментному переліку магазину. Це означає, що попит споживачів не задовольняється в повній мірі. Так, передбачена асортиментним переліком глибина товарної позиції «спагеті» повинна становити 19, а в дійсності на торговельному підприємстві у продажу представлено лише 12 різновидів.

В структурі асортименту макаронних виробів, що представлені в магазині «Фуршет» переважає продукція закордонного виробництва (в основному макаронні вироби, вироблені в Італії).

На торговельному підприємстві «Фуршет» представлена продукція різних цінових категорій. Рівень цін на імпорту макаронну продукцію, у порівнянні з вітчизняною, вищий.

В ТОВ «Ритейл Тренд» основна увага при формуванні асортименту приділяється змінам зовнішнього середовища (загострення конкуренції, зміни попиту, пропозиції, нормативної бази, невизначеність економічних умов роботи на ринку та ін.). Під впливом зміни ринкової кон'юнктури торговельне підприємство проводить структурні перетворення, які спрямовані на адаптацію діяльності мережі магазинів «Фуршет» шляхом диверсифікації асортименту з метою більш повного задоволення уподобань споживачів [48].

Отже, аналіз асортиментної політики ТОВ «Ритейл Тренд» дозволяє зробити висновок про те, що вона має як економічне, так і соціальне значення. Із економічної сторони добре продумана асортиментна політика дозволяє підприємству зберігати конкурентні позиції на ринку, а також впливає на формування позитивного іміджу підприємства. Соціальне значення при управлінні асортиментом виховує у споживачів смаки на основі нової потреби, і навпаки, смаки та потреби споживачів здійснюють вплив на асортиментну політику підприємства.

2.3. Комплексна оцінка якості та конкурентоспроможності макаронних виробів, що реалізуються у ТОВ «Ритейл Тренд»

Завжди актуальним є питання контролю якості продукції, яка пропонується українським споживачам вітчизняними і зарубіжними виробниками. Оцінку якості макаронних виробів проводили шляхом перевірки відповідності пакування і маркування, органолептичних, фізико-хімічних показників на відповідність вимогам нормативної документації з врахуванням групи і класу виробів [66 с. 30].

В першу чергу, у ході дослідження нами було проаналізовано маркування дослідних зразків на відповідність Закону України «Про інформацію для споживачів щодо харчових продуктів» від 06.12.2018 № 2639-VIII (дод. Д.1) [3].

За результатами проведеного аналізу маркування було з'ясовано, що усі дослідні зразки спагеті відповідали вимогам Закону України «Про інформацію для споживачів щодо харчових продуктів». Однак, аналізуючи вимоги щодо маркування, передбачені ДСТУ 7043:2009 було визначено, що у деяких зразків на маркування не було зазначено групу або клас макаронних виробів [7].

За якістю нанесення маркувальних даних та легкістю сприйняття інформації серед дослідних зразків найкращими було відзначено ТМ «Barilla» та ТМ «Stella», які мали чітке, розбірливе маркування. Інформацію було нанесено на упаковку незмивною фарбою червоним кольором на біловому фоні (ТМ«Stella») або чорним кольором на паперову білу етикетку, приклеєну до упаковки (ТМ «Barilla»). Крім цього, було проаналізовано вид пакування макаронних виробів та з'ясовано, що більшість дослідних зразків мали полімерне пакування. Тільки макаронні вироби ТМ «Barilla» були упаковані в картону пачку із вставкою з полімерного матеріалу, маркування нанесено на паперову етикетку та приклеєне до упаковки. Зовнішній вигляд маркування та пакування дослідних зразків представлено у дод. Д.2.

Далі нами було визначено наступні органолептичні та фізико-хімічні показники: форма, стан поверхні макаронних виробів, їх колір та стан після

варіння, смак і запах, лінійні розміри та маса нетто, вміст лому, крихти та деформованих виробів. Слід зазначити, що всі дослідні зразки мали посвідчення якості та безпечності. Приклад сертифікатів якості та висновків державної санітарно-епідеміологічної експертизи наведено у дод. Е.

Макаронні вироби вироблені з твердих сортів пшениці мають янтарно-жовтий колір, що обумовлений великою кількістю натуральних пігментів (каротиноїдів), відрізняються твердістю та розміром частинок, підвищеним вмістом білка, крохмаль перебуває в кристалічній формі, а після варіння вироби не втрачають форму [41 с. 46].

Серед органолептичних було проаналізовано колір, стан поверхні, смак і запах, форму, а також стан макаронних виробів після варіння (табл. 2.2).

Таблиця 2.2

Оцінка органолептичних показників макаронних виробів

Показник	Згідно з ДСТУ 7043:2009	ТМ «Barilla»	ТМ «La`Pasta»	ТМ «Stella»	ТМ «Majora»	ТМ «Pasta Zara»
Колір	Однорідний з кремовим або жовтим відтінком	Яскраво-жовтий	Яскраво-жовтий	Світло-жовтий	Світло-жовтий з кремовим відтінком	Світло-жовтий із темними вкрапленнями
Поверхня	Гладенька, дозволена незначна шорсткість	Гладенька	Гладенька	Гладенька	Гладенька з незначною шорсткуват.	Гладенька з незначною шорсткуватіс ть
Форма	Відповідає типу виробів	Відповідає типу	Відповідає типу	Відповідає типу	Відповідає типу	Відповідає типу
Смак і запах	Властивий виду виробів	Властивий, без стороннього присмаку і запаху	Властивий без стороннього присмаку і запаху	Властивий, без стороннього присмаку і запаху	Властивий, без стороннього присмаку і запаху	Властивий, без стороннього присмаку і запаху
Стан виробів після варіння	Зберігають форму, не злипаються	Відповідає	Відповідає	Відповідає	Зберігає форму, трохи злипаються	Відповідає

За органолептичними показниками вимогам ДСТУ 7043:2009 відповідали усі дослідні зразки, окрім спагеті ТМ «Pasta Zara», у складі яких було виявлено незначну кількість темних вкраплень, що може свідчити про додавання до складу борошна низької якості з наявністю висівок, частинок

оболонки й алейронового шару зерна. У спагеті ТМ «Majora» після варіння було виявлено незначне злипання, однак форми не було втрачено (дод. Ж).

У ході дослідження було встановлено відповідність маси дослідних зразків (табл. 2.3).

Таблиця 2.3

Аналіз маси нетто дослідних зразків

Показник	ТМ «Barilla»	ТМ «La` Pasta»	ТМ «Stella»	ТМ «Majora»	ТМ «Pasta Zara»
Номінальна маса нетто, г	500	400	500	500	500
Фактична маса нетто, г	503,5	405,8	496,6	502,1	500,1
Абсолютне відхилення, г	+ 3,5	+ 5,8	- 3,4	+ 2,1	+ 0,1
Відносне відхилення, %	+ 0,7%	+ 1,45	- 0,68	- 0,42	+ 0,02

Згідно із ДСТУ 7043:2009 відхилення маси нетто в меншу сторону для фасованих макаронних виробів не повинно перевищувати 1,5% від маси нетто одиниці пакування. Як видно із табл. 2.3, маса нетто жодного із дослідних зразків в меншу сторону не перевищувала 1,5%. Результати вимірювань лінійних розмірів макаронних виробів представлені у табл. 2.4.

Таблиця 2.4

Вимірювання лінійних величин спагеті

Показник	ТМ «Barilla»	ТМ «La` Pasta»	ТМ «Stella»	ТМ «Majora»	ТМ «Pasta Zara»
Довжина (l), см	25,5	25,0	25,2	25,6	25,8
Діаметр (d), мм	0,92	0,82	0,63	0,57	0,69

Згідно із даними табл. 2.5 довжина досліджуваних зразків спагеті приблизно однакова (від 25,0 до 25,8 см). В той час, як значення діаметру коливається у межах від 0,57 до 0,92 мм. Найменший розмір поперечного перерізу мають спагеті ТМ «Majora», найбільший – ТМ «Barilla».

Важливим показником якості макаронних виробів є варильні властивості. Вони характеризуються наступними показниками: тривалість варіння до готовності, кількість увібраної води, втрати сухих речовин та ступінь злипання.

За тривалістю варіння усі дослідні зразки відповідали значенню у маркуванні. Кількість увібраної води визначається коефіцієнтом збільшення

маси виробів під час варіння, який повинен становити не менше 2. Результати оцінки кількості увібраної води під час варіння наведені нижче (табл. 2.5).

Таблиця 2.5

Оцінка варильних властивостей макаронних виробів

Досліджуваний зразок	Коефіцієнт збільшення маси
ТМ «Barilla»	2,44
ТМ «La`Pasta»	2,32
ТМ «Stella»	2,36
ТМ «Majora»	2,44
ТМ «Pasta Zara»	2,46

Коефіцієнтом збільшення маси виробів під час варіння усіх дослідних зразків відповідає встановленому значенню. Зовнішній вигляд спагеті після варіння та стан варильної води наведений у дод. II.

Серед фізико-хімічних показників також нами було визначено: вологість, кислотність, масова частка лому, деформованих виробів та крихти.

Результати проведеного дослідження представлені у табл. 2.6 (дод. К).

Таблиця 2.6

Оцінка фізико-хімічних показників макаронних виробів

Показник	Згідно з ДСТУ 7043:2009	ТМ «Barilla»	ТМ «La`Pasta»	ТМ «Stella»	ТМ «Majora»	ТМ «Pasta Zara»
Вологість, % не більше	13,00	2,61	2,47	3,11	3,27	2,70
Кислотність, град не більше	4,00	1,00	0,80	1,40	1,40	1,20
W лому, % не більше	2,00	0,54	0,18	0,54	1,22	0,37
W деформованих виробів, % не більше	1,50	Відсутня	Відсутня	0,34	2,23	Відсутня
W критичні, % не більше	1,00	Відсутня	Відсутня	0,09	1,11	0,02

За результатами проведеного фізико-хімічного аналізу було виявлено у спагеті ТМ «Majora» значну кількість крихти та деформованих виробів, що перевищує показники, встановлені ДСТУ 7043:2009. Це може бути пов'язано з порушенням технології виробництва, низької якості та малої кількості клейковини, а також наявність такого дефекту може виникнути при недбалому фасуванні та транспортуванні.

Результати проведених досліджень було узагальнено шляхом розрахунку комплексного показника якості дослідних зразків спагеті (дод. Л). У ході дослідження за базовий зразок було обрано спагеті ТМ «Varilla», оскільки за результатами оцінки цей зразок отримав найвище значення комплексного показника якості (4,2). Найнижче значення комплексного показника якості було визначено у спагеті ТМ «Stella» (3,0).

З метою оцінки конкурентоспроможності спагеті, що реалізується у ТОВ «Ритейл Тренд», нами було визначено критерії конкурентоспроможності у балах: X_1 – смак ; X_2 – запах ; X_3 – склад ; X_4 – час варіння до готовності; X_5 – повнота та доступність маркування; X_6 – ергономічність та надійність упакування; X_7 – зовнішній вигляд спагеті; X_8 – дизайн упакування; X_9 – стан виробів після варіння; X_{10} – відомість торговельної марки.

Визначення вагомості вищезазначених показників було здійснено методом «ранжування». Кожен експерт присвоїв показникам відповідні ранги: від 1 до 10, відповідно до важливості цього показника для нього. Так, найменш вагомий показник отримує 1-й ранг, а найбільш вагомий – 10-й ранг.

Результати проведеного ранжування показників якості, сумарний ранг показника (S), середній ранг ($S_{ср}$), показник відхилення від середнього рангу (D) та коефіцієнт вагомості показника (g_i) представлені у табл. 2.7.

Таблиця 2.7

Визначення коефіцієнтів вагомості методом ранжування

Експерти	Оцінювальні показники									
	X_1	X_2	X_3	X_4	X_5	X_6	X_7	X_8	X_9	X_{10}
1	10	8	4	6	3	1	7	5	9	2
2	10	7	5	6	2	1	8	4	9	3
3	10	8	6	3	4	2	9	5	7	1
4	10	7	5	6	3	1	8	4	9	2
5	9	6	10	5	3	1	7	4	8	2
S	49	36	30	26	15	6	39	22	42	10
D	-21,5	-8,5	-2,5	1,5	12,5	21,5	-11,5	5,5	-14,5	17,5
d^2	462,3	72,3	6,3	2,3	156,3	462,3	132,3	30,3	210,3	306,3
a_i	0,18	0,13	0,11	0,09	0,05	0,02	0,14	0,08	0,15	0,04

Джерело: розраховано автором на основі експертної оцінки

Середній сумарний ранг показника згідно із даними табл. 2.7 дорівнює 27,5.

З метою перевірки достовірності отриманих результатів нами було розраховано коефіцієнт узгодженості думок експертів (Wg). За результатами проведених розрахунків коефіцієнт узгодженості дорівнює 0,89. Це означає, що думки експертів узгоджені, оскільки результат показника Wg прямує до 1.

Відповідно до табл. 2.7 найбільш вагомими є показники X_1 (смак) та X_9 (стан виробів після варіння). В експертній оцінці брало участь 5 експертів. Результати комплексної оцінки наведені у дод. Л.

Відповідно до отриманих даних (дод. Л) базою порівняння є зразок, що має найвищі якісні характеристики за функціональними та естетичними показниками, у порівнянні із товарами-конкурентами. Отже, за базовий зразок було обрано спагеті ТМ «Barilla», комплексна оцінка якості якого дорівнює 4,2.

Порівняльна оцінка дослідних зразків із базовим на основі відносних показників конкурентоспроможності представлена у дод. М.

На основі результатів комплексної оцінки нами було визначено рівень якості досліджуваних зразків спагеті. Результати оцінки комплексного показника якості, рівня якості та конкурентоспроможності наведено у табл. 2.8.

Результати розрахунку збірного параметричного індексу для функціональних (P_f) та естетичних (P_{est}) показників зразків спагеті наведено у дод. М. Дані щодо цін реалізації макаронних виробів було взято із прейскуранта цін ТОВ «Ритейл Тренд» (дод. Н).

Таблиця 2.8

Інтегральний показник відносної конкурентоспроможності

Показник	ТМ «Barilla»	ТМ «La' Pasta»	ТМ «Stella»	ТМ «Majora»	ТМ «Pasta Zara»
Комплексний показник якості досл. (Кд)	4,2	3,9	3,0	3,1	3,3
Рівень якості (Ря)	1	0,93	0,71	0,74	0,78
Ціна реалізації, грн	37,0	26,5	29,5	31,9	32,4
Конкурентоспроможність (К)	1	1,29	0,98	0,91	1,09

За результатами комплексної оцінки якості було з'ясовано, що, незважаючи на найвищий рівень якості спагеті ТМ «Barilla» – найвище значення конкурентоспроможності серед досліджуваних зразків мають спагеті ТМ «La` Pasta», оскільки ціна на цей дослідний зразок нижча, порівняно з ТМ «Barilla», взятою за базу порівняння. Показник конкурентоспроможності спагеті ТМ «La` Pasta» становить 1,29, що перевищує значення 1.

Для наглядності оцінки інтегрального показника конкурентоспроможності зразків спагеті отримані результати досліджень представлені у вигляді діаграми (рис. 2.1).

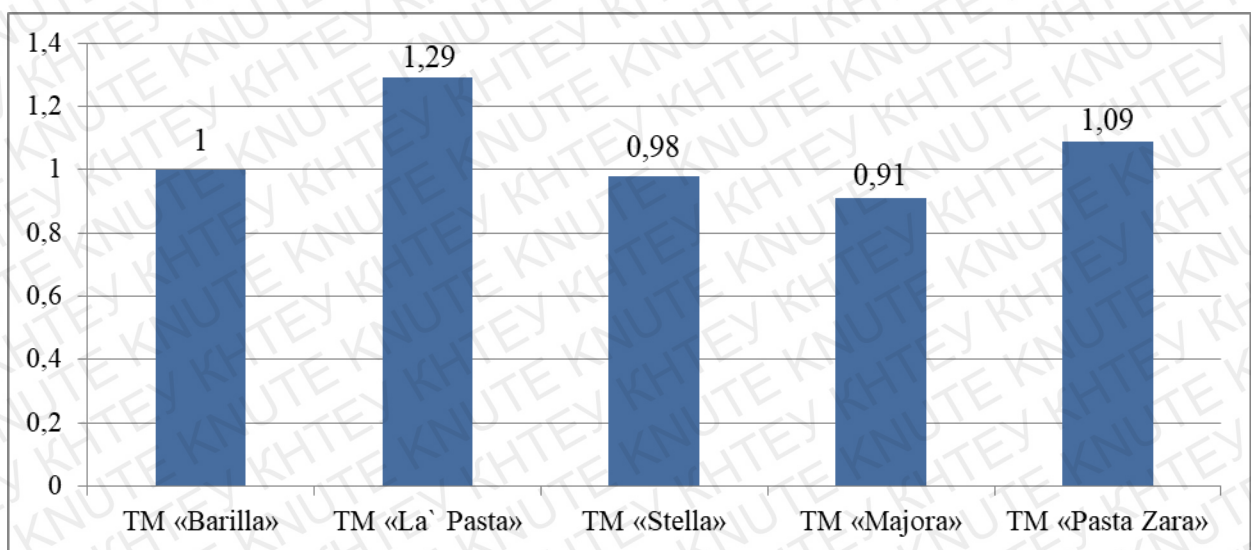


Рис. 2.1. Оцінка інтегрального показника конкурентоспроможності

З метою підвищення конкурентоспроможності макаронної продукції, що реалізуються в ТОВ «Ритейл Тренд» нами було проведено опитування споживачів, у ході якого було вивчено і проаналізовано їх потреби та побажання, визначено основні технічні вимоги до макаронних виробів згідно з ДСТУ 7043:2009 «Вироби макаронні. Загальні технічні умови», а також порівняно вимоги споживачів та стандарту, визначено взаємозв'язок між цими вимогами та побудовано на їх основі будинок якості (QFD) (дод. О).

Згідно із отриманими результатами дослідження, було визначено декілька напрямків підвищення конкурентоспроможності макаронних виробів.

В першу чергу необхідним для виробників є покращення зовнішнього вигляду спагеті, підвищення їх міцності (щоб уникнути значної кількості лому та крихт). Також необхідним є поліпшення варильних властивостей макаронних виробів, оскільки більшість споживачів висловили свої побажання щодо спагеті у готовому вигляді (збереження форми виробів та пружної консистенції). Крім цього, для підвищення конкурентоспроможності продукції доцільним є розширення асортименту, а саме виробництво спагеті з різних видів борошна: гречаного, кукурудзяного та рисового. Такий підхід дозволить залучити певну частину споживачів, які мають алергію на глютен та не можуть вживати макаронні вироби з пшеничного борошна. Крім цього, виробництво спагеті з нових видів борошна дозволить покращити смакові властивості та зовнішній вигляд (колір). Взаємозв'язок між цими параметрами можна побачити у Додатку О.

В комплексі проведених досліджень було отримано наступні результати:

- вимогам Закону України «Про інформацію для споживачів щодо харчових продуктів» відповідали всі дослідні зразки. Однак, вимоги щодо маркування, передбачені ДСТУ 7043:2009 були дотримані лише у спагеті ТМ «Barilla» та ТМ «Pasta Zara», у інших дослідних зразках (ТМ «La`Pasta», ТМ «Stella» та ТМ «Majora») у маркуванні не було зазначено групу або клас.
- за органолептичними та фізико-хімічними показниками всім вимогам ДСТУ 7043:2009 відповідали спагеті ТМ «Barilla», ТМ «La`Pasta» та ТМ «Stella», а два з п'яти досліджуваних зразків (ТМ «Majora» та ТМ «Pasta Zara») не відповідали через наявність дефектів, що перевищують встановлені норми. Найвищий комплексний показник якості серед досліджуваних зразків виявився у спагеті ТМ «Barilla» (4,2), найнижчий – ТМ «Stella» (3,0).
- найвище значення інтегрального показника відносної конкурентоспроможності серед досліджуваних зразків було встановлено у спагеті ТМ «La`Pasta» за рахунок невисокої ціни реалізації та відносно високого рівня якості продукції за функціональними та естетичними показниками. Найменше значення – отримав дослідний зразок ТМ «Majora».

РОЗДІЛ 3

ДОСЛІДЖЕННЯ ОРГАНІЗАЦІЇ ІМПОРТУ ТОВ «РИТЕЙЛ ТРЕНД»

3.1. Організація імпорتنих операцій ТОВ «Ритейл Тренд»

На сьогоднішній день мережа супермаркетів «Фуршет» одна з найбільших корпорація з роздрібного продажу в Україні. За організаційно-правовою формою компанія є товариством з обмеженою відповідальністю. Головний офіс знаходиться за адресом м. Київ, вул. Сосюри, 6.

Управління діяльністю мережею магазинів «Фуршет» здійснюється ТОВ «Ритейл Тренд». Статутний капітал компанії складає 2 млн грн. Розмір статутного капіталу ТОВ «Ритейл Тренд» складається з номінальної вартості часток його учасників, виражених у національній валюті України [47]. Єдиним акціонером компанії є ПрАТ «Ансуса Лімітед» («Anthousa Limited» (Великобританія) [48].

Основним видом діяльності ТОВ «Ритейл Тренд» згідно із класифікатором видів економічної діяльності (КВЕД) є 70.10 діяльність головних управлінь (хед-офісів). Щодо магазинів «Фуршет», один з яких був місцем проходження практики – основним видом діяльності, відповідно до КВЕД є 47.11 роздрібна торгівля в неспеціалізованих магазинах переважно продуктами харчування, напоями та тютюновими виробами [49].

З метою виявлення тенденцій діяльності ТОВ «Ритейл Тренд» нами було проведено аналіз основних абсолютних та відносних фінансових показників за даними Форми 1 – Баланс (Звіт про фінансовий стан) та Форми 2 – Звіт про фінансові результати (Звіт про сукупний дохід) за останні 3 роки [47].

На підприємстві ТОВ «Ритейл Тренд» порядок ведення бухгалтерського обліку та складання фінансової звітності здійснюється відповідно до Закону України «Про бухгалтерський облік та фінансову звітність в Україні» № 996-XIV від 16.07.1999 [1]. Приклад фінансової звітності ТОВ «Ритейл Тренд» за 2019р. представлено у дод. П.

Аналіз фінансового стану ТОВ «Ритейл Тренд» на основі абсолютних показників за 2017-2019 рр. наведено у табл. 3.1 та перераховано згідно із офіційним курсом НБУ у млн дол. США.

Таблиця 3.1

Динаміка основних результатів діяльності ТОВ «Ритейл Тренд»

Показники	Рік			Відхилення (+ ; -) від			
	2017	2018	2019	2017		2018	
				млн. дол. США	%	млн. дол. США	%
1	2	3	4	5	6	7	8
Чистий дохід від р. прод., млн дол. США	194,3	176,9	148,4	-45,9	-23,6	-28,5	-16,1
Собівартість реалізованої прод., млн дол. США	136,7	129,5	104,8	-31,9	-23,3	-24,7	-19,1
Валовий прибуток, млн дол. США	57,6	47,4	43,6	-14,0	-24,3	-3,8	-8,0
Інші операційні доходи, млн дол. США	12,3	13,6	8,2	-4,1	-33,3	-5,4	-39,7
Адміністративні витрати, млн дол. США	37,2	34,3	31,6	-5,6	-15,1	-2,7	-7,9
Витрати на збут, млн дол. США	18,6	14,8	13,2	-5,4	-29,0	-1,6	-10,8
Інші операційні витрати, млн дол. США	2,7	1,7	1,2	-1,5	-55,6	-0,5	-29,4
Фін. результат від операційної діял., млн дол. США	11,4	10,2	5,8	-5,6	-49,1	-4,4	-43,1
Фін. результат до оподаткування, млн дол. США	9,1	8,4	4,5	-4,6	-50,5	-3,9	-46,4
Чистий фінансовий результат, млн дол. США	7,9	7,1	3,9	-4,0	-50,6	-3,2	-45,1
Рентабельність капіталу, %	31,1	26,8	18,4	-12,7	-40,8	-8,4	-31,3
Рентабельність реалізованих товарів, %	4,1	4,0	2,6	-1,5	-36,6	-1,4	-35,0
Рентабельність активів, %	16,9	15,7	11,3	-5,6	-33,1	-4,4	-28,0

Джерело: розроблено автором на основі фінансової звітності ТОВ «Ритейл Тренд»

Фінансові показники діяльності ТОВ «Ритейл Тренд» мають негативну тенденцію. Важливим є показник собівартості реалізованих товарів та чистого доходу (виручки) від реалізації цих товарів. Так, згідно із даними табл. 3.1 чистий дохід від реалізації продукції зменшувався протягом досліджуваного періоду більш швидкими темпами, ніж собівартість реалізованих товарів, що призвело до швидкого падіння вагового прибутку підприємства з 57,6 млн дол. США у 2017 до 43,6 млн дол. США (темپ приросту склав -24,3%). Однак, слід зазначити, що разом із зменшенням валового прибутку компанії, можна відслідкувати й зменшення адміністративних витрат та витрат на збут продукції. Така тенденція пов'язана із скороченням діяльності ТОВ «Ритейл Тренд» та закриттям значної кількості мереж роздрібного продажу продукції «Фуршет».

Для дослідження ефективності фінансової діяльності підприємства були відібрані показники рентабельності, які характеризують ефективність використання товарних ресурсів (рентабельність реалізованих товарів), майнового потенціалу (рентабельність активів) і власного капіталу (рентабельність капіталу) підприємства.

За досліджуваній період 2017-2019рр рентабельність капіталу, активів та реалізованої продукції підприємства має значення вище 0, що є позитивним.

Однак, вищезазначені показники рентабельності характеризуються негативною тенденцією щодо зменшення. Так, аналіз динаміки за період 2017-2019 рр свідчить, що рентабельність власного капіталу підприємства знизилась на 40,8% у 2019р, порівняно із 2017р, рентабельність реалізованих товарів – на 36,4 % та активів – на 33,1%. Отже, можна зробити висновок про зниження прибутковості власного капіталу, вкладеного в підприємство, зниження ефективності використання активів для одержання прибутку та зменшення прибутковості господарської діяльності підприємства від основної діяльності.

Невід'ємною частиною діяльності ТОВ «Ритейл Тренд» є організація експортно-імпорتنних операцій. Так, розділ 46 за класифікатором видів економічної діяльності (КВЕД) включає оптову торгівлю товарами як на внутрішньому, так і зовнішньому ринку.

Дослідженню зовнішньоторговельної діяльності підприємств присвячені праці багатьох науковців: Стровського Л. Є., Дегтярьової О. І. [63], Герчікової І. Н., Прокушева Є. Ф. [55], Гринько І. С., Дроздової Г. М., Кириченко А. В. [20 с. 92] та ін.

Для оцінки особливостей організації імпорتنної діяльності ТОВ «Ритейл Тренд» спочатку необхідно з'ясувати частку доходу підприємства від здійснення імпорتنних операцій в загальному доході підприємства, проаналізувати географічну та товарну структуру імпорту (табл. 3.2–3.3).

Згідно із даними дод. Р та табл. 3.1 частка доходу від реалізації імпорتنних товарів на внутрішньому ринку у загальному доході ТОВ «Ритейл Тренд» за останні три роки поступово зростала від 10,1 до 11,3%. Загалом,

дохід від реалізації імпортованих товарів має негативну тенденцію згідно дод. Р, однак за рахунок девальвації національної валюти така тенденція спостерігається повільними темпами.

Таблиця 3.2

Аналіз географічної структури імпорту ТОВ «Ритейл Тренд»

Країни	Обсяги, млн. грн.			Частка у загальному обсязі імпорту, %			Абсолютне відхилення, млн. грн.		Відносне відхилення, %	
	2017	2018	2019	2017	2018	2019	у 2018 до 2017	у 2019 до 2018	у 2018 до 2017	у 2019 до 2018
Країни СНД	98,6	83,9	67,6	19,6	16,1	14,6	-14,7	-16,3	-14,9	-19,4
Країни ЄС	311,8	337,6	308,8	61,8	64,9	66,6	25,8	-28,8	8,3	-8,5
Країни Азії	39,2	36,3	35,2	7,8	7,0	7,6	-2,9	-1,1	-7,4	-3,0
Країни Америки	29,4	22,8	21,3	5,8	4,4	4,6	-6,6	-1,5	-22,4	-6,6
Країни Африки	22,9	21,7	16,7	4,5	4,2	3,6	-1,2	-5	-5,2	-23,0
Країни Близького Сходу	12,4	14,5	14,1	2,5	2,8	3,0	2,1	-0,4	16,9	-2,8
Всього	504,3	519,8	463,7	100	100	100	15,5	-56,1	3,1	-10,8

Аналіз географічної структури імпорту свідчить, що найбільша частка імпорту припадає на країни ЄС: 61,8% у 2017р та 66,6% у 2019р. Найменшу частку імпорту складає продукція з країн Близького Сходу, однак спостерігається зростання обсягів імпорту з цих країн. Так, за період 2017–2019рр частка імпорту збільшилась на 0,5%.

Таблиця 3.3

Аналіз товарної структури імпорту ТОВ «Ритейл Тренд»

Група товарів	Обсяги, млн. грн			Частка у загальному обсязі імпорту, %			Абсолютне відхилення, млн. грн.		Відносне відхилення, %	
	2017	2018	2019	2017	2018	2019	у 2018 до 2017	у 2019 до 2018	у 2018 до 2017	у 2019 до 2018
Молоко та молочна продукція	85,4	86,1	78,4	16,9	16,6	16,9	0,7	-7,7	0,8	-8,9
М'ясо та м'ясні вироби	67,1	66,4	60,7	13,3	12,8	13,1	-0,7	-5,7	-1,0	-8,6
Риба та морепродукти	60,3	62,8	56,3	12,0	12,1	12,1	2,5	-6,5	4,1	-10,4
Фруктоовочеві товари	26,7	27,3	26,1	5,3	5,3	5,6	0,6	-1,2	2,2	-4,4
Кондитерські вироби	43,8	46,0	39,4	8,7	8,8	8,5	2,2	-6,6	5,0	-14,3
Бакалійні товари	41,9	42,8	38,8	8,3	8,2	8,4	0,9	-4,0	2,1	-9,3
Мінеральні води та напої	19,4	22,7	18,8	3,8	4,4	4,1	3,3	-3,9	17,0	-17,2

Продовження табл.3.3

Дитяче харчування	28,2	27,7	23,9	5,6	5,3	5,2	-0,5	-3,8	-1,8	-13,7
Алкогольна продукція	108,2	114,2	101,2	21,5	22,0	21,8	6,0	-13,0	5,5	-11,4
Тютюнові вироби	1,7	1,5	1,5	0,3	0,3	0,3	-0,2	0,0	-11,8	0,0
Господарчі товари та побутова хімія	21,6	22,3	18,6	4,3	4,3	4,0	0,7	-3,7	3,2	-16,6
Всього	504,3	519,8	463,7	100	100	100	15,5	-56,1	3,1	-10,8

Відповідно до товарної структури імпорту ТОВ «Ритейл Тренд» найбільша частка в загальному обсязі імпорту у грошовому виразі припадає на алкогольну продукцію (21,5-22,0%) та молочну продукцію, у т.ч. тверді та м'які сири (16,6-16,9%). Найменші обсяги імпорту мають тютюнові вироби (0,3%), господарчі товари та побутова хімія (4,0-4,3%). Це зумовлено тим, що в ТОВ «Ритейл Тренд» частка цих товарів у загальному товарообороті незначна, крім цього більша частина тютюнової продукції вітчизняного виробництва.

Особливості організації імпортової діяльності підприємства та шляхи її вдосконалення досліджували такі науковці, як Козак Ю.Г. [35], Макогон Ю.В. , Новицький В.Є. [37], Стровський Л.Е. [62], Янковський Н.А. [65] та інші.

На підприємстві ТОВ «Ритейл Тренд» застосовуються два способи організації імпорту: прямий імпорт (власний імпорт) та непрямий імпорт (із залученням посередників). Схема проведення імпортних операцій ТОВ «Ритейл Тренд» прямим та непрямим способами представлена на рис. 3.1, 3.2.

Прямий імпорт відбувається шляхом закупівлі товарів безпосередньо в країні імпорту, на відміну від нього, непрямий передбачає наявність одного або більше посередників, що беруть участь у процесі реалізації продукції.



Рис. 3.1 – Прямий метод організації імпорту ТОВ «Ритейл Тренд»

При застосуванні прямого методу імпорту, підприємство має можливість знизити вартість товарів через відсутність комісії посереднику, зменшує можливі ризики, підприємство проводить більш ретельний контроль над торговими операціями. До недоліків прямого методу торгівлі можна віднести: наявність високого ступеня ризику, що обумовлено відмінностями економічних, правових і соціальних умов у різних країнах, а також необхідність залучення персоналу високої комерційної кваліфікації [10 с. 106].

Організація непрямого методу імпорту передбачає, що закупівля товарів здійснюється через торговельно-посередницьку ланку на основі укладання договору з торговим посередником, який у свою чергу здійснює закупівлю товарів закордоном. Застосування непрямого методу імпорту для ТОВ «Ритейл Тренд» спрощує процедуру закупівлі товарів та не потребує зайвих витрат на пошук прямих постачальників товарів. Однак, при непрямому імпорті товарів виникає необхідність створення власного маркетингового сервісу і відділу продажів, що збільшує витрати підприємства [13 с. 287].



Рис. 3.2 – Непрямий метод організації імпорту ТОВ «Ритейл Тренд»

Непрямий імпорт товарів ТОВ «Ритейл Тренд» реалізується у вигляді імпортного відділу, який створений в рамках відділу закупівлі.

Отже, проаналізувавши два способи організації імпорту ТОВ «Ритейл Тренд» можна стверджувати, що кожен із методів має ряд переваг та недоліків. Проведення імпортних операцій непрямим методом є оптимальним для підприємства при організації стійких зв'язки із постачальниками та у випадку закупівлі товарів у великих обсягах, що мають регулярний характер. В цьому випадку ТОВ «Ритейл Тренд» має змогу безпосередньо керувати всіма процесами та здійснювати оперативне управління.

В той же час організація імпорту прямим методом дозволяє підприємству пропонувати імпорту продукцію (власний імпорт) за цінами вітчизняної за рахунок скорочення ланцюга постачать та витрат на його забезпечення.

3.2. Оцінка ефективності операцій з імпорту ТОВ «Ритейл Тренд»

Головною умовою проведення зовнішньоекономічної операції є її ефективність. Розрахунок економічної ефективності проводиться шляхом зіставлення досягнутого економічного результату з витратами ресурсів для отримання цього ефекту. Економічні результати та витрати ресурсів мають критерій ефективності, тобто для підприємства основною мірою ефективності є прибуток [15 с. 40].

Проблеми підвищення ефективності імпорту операцій на підприємствах завжди перебували в центрі уваги вчених. Зокрема, слід згадати таких дослідників, як О. М. Вічевич, А. В. Андрійчук, І. В. Багорова, О. В. Максимець, Ф. В. [12], Зинов'єв, Ю. В. Макогон, Л. Н. Кадуріна [37], Ф.Ф. Бутинець [10].

Аналізуючи ефективність імпорту операцій, спочатку нами було досліджено динаміку імпорту операцій ТОВ «Ритейл Тренд» за 2015-2019рр.

Дані для розрахунку в табл. 3.4 отримані з документації підприємства.

Аналіз витрат на імпорту операції ТОВ «Ритейл Тренд»

Таблиця 3.4

Показник / рік	2015	2016	2017	2018	2019	Темп приросту, %	
						до 2015	до 2018
Контрактна вартість товарів, млн дол. США	10,1	9,2	6,1	5,7	5,4	-46,5	-5,3
Транспортні витрати, млн дол. США	2,8	2,7	2,3	2,1	1,9	-32,1	-9,5
Митні платежі, млн дол. США	1,8	1,3	0,5	0,5	0,4	-77,8	-20,0
Загальна сума витрат на імпорту операції, млн дол. США	14,7	12,8	8,9	8,7	7,7	-47,6	-11,5

Джерело: розроблено автором на основі даних, отриманих з документації ТОВ

«Ритейл Тренд»

Відповідно до табл. 3.4 на підприємстві ТОВ «Ритейл Тренд» спостерігається скорочення обсягів імпорту за період 2015-2019 рр. Така тенденція склалася, головним чином, за рахунок скорочення кількості роздрібних торговельних підприємств «Фуршет» в країні з 107 у 2015 р. до 64 у 2019 р. Також за даними табл. 3.4 видно, що загальні витрати підприємства на імпорт скорочуються в більшому обсязі, ніж контрактна вартість товарів.

Починаючи з 2017р, можна відслідкувати значне скорочення митних зборів, основною причиною якого є підписання угоди про асоціацію, зокрема поглиблену та всеохоплюючу зону вільної торгівлі з ЄС, яка почала діяти з 1 вересня 2017 р. Одним з основних положень якої є скасування Україною та ЄС ввізних мит на більшість товарів, що імпортуються на ринки один одного [6].

Також слід зазначити, що на торговельному підприємстві транспортні витрати скорочувались повільніше, що свідчить про використання неефективної логістичної системи постачань товарів та нераціональне завантаження транспортних засобів.

Для оцінки ефективності організації імпорту товарів ТОВ «Ритейл Тренд» необхідно розрахувати дохід підприємства від імпорту та витрати на його здійснення, обчислити ефект та ефективність імпортних операцій, а також визначити рентабельність імпорту.

Економічна (абсолютна) ефективність імпорту вимірюється співвідношенням вартості імпортного товару, який реалізується на внутрішньому ринку за внутрішніх цін, до вартості товару за зовнішньоторговельними цінами [26 с. 30]. Формула розрахунку економічної ефективності (Е.ім.) представлена нижче (3.1).

$$E. \text{ім.} = \frac{B. \text{вн}}{B. \text{ім}} \quad (3.1)$$

B.вн – вартість імпортної продукції на внутрішньому ринку;

B.ім – витрати на придбання імпортної продукції [26 с. 30].

Показник економічного ефекту імпорту (Еф.ім.) розраховується шляхом віднімання від вартості імпортної продукції на внутрішньому ринку(B.ім) та

витрат на її придбання (V_{im}). Отже, чим більше його значення, тим більше підприємство отримує прибутку, а його імпортна діяльність – ефективніша [20 с. 124].

Ефект від здійснення імпорتنих ($E_{ф.ім}$) операцій розраховується за формулою (3.2).

$$E_{ф.ім} = V_{вн.} - V_{ім} \quad (3.2)$$

Визначення показника економічного ефекту імпорту дає можливість розрахувати показник рентабельності імпорту ($R_{ім}$) діленням його на суму витрат на придбання імпортової продукції. Він показує розмір прибутку від реалізації імпорту на 1 грн витрат щодо його придбання [26 с. 30].

Формула (3.3) для визначення рентабельності імпорتنих операцій ТОВ «Ритейл Тренд» представлена нижче:

$$R_{ім} = \frac{E_{ф.ім}}{V_{ім}} \times 100\% \quad (3.3)$$

Джерелом для розрахунку ефективності операцій з імпорту ТОВ «Ритейл Тренд» є дані дод. Р, які отримані з документації підприємства.

Результати дослідження основних показників ефективності імпорتنих операцій ТОВ «Ритейл Тренд» за останні 5 років представлені у табл. 3.5.

Оцінка ефективності імпортової діяльності ТОВ «Ритейл Тренд»

Таблиця 3.5.

Показник / рік	2015	2016	2017	2018	2019	Темп приросту, %	
						до 2015	до 2018
Ефективність імпорту	1,1	1,4	1,2	1,1	1,2	9,1	9,1
Ефект від здійснення імпортової д-ті, млн грн	37,7	59,4	48,6	30,9	38,6	-41,7	27,3
Рентабельність імпорту, %	16,3	21,0	18,1	13,1	18,2	11,6	38,9

Джерело: розроблено автором на основі даних, отриманих з документації ТОВ «Ритейл Тренд»

Згідно із отриманими даними табл. 3.5 операції з імпорту ТОВ «Ритейл Тренд» є ефективними впродовж всього періоду. Коефіцієнт ефективності становить більше 1, що означає переважання імпортного доходу від імпорتنих витрат. Аналізуючи динаміку ефективності імпорту за 2015-2019рр темп приросту склав 9,1%. Найвища ефективність імпорту спостерігалась у 2016р.

Показник рентабельності імпорту протягом всього періоду коливався від 12,6% у 2018р. до 21,0% у 2016 р. Значне зростання рентабельності імпорту, починаючи з 2016 р. пов'язане із скороченням витрат на митні платежі за рахунок скасування значної частки митних платежів з країнами, з якими Україна підписала Угоди про створення зони вільної торгівлі. Для наочності сприйняття інформації щодо ефективності імпорту операції ТОВ «Ритейл Трейд» доцільним є оформлення результатів дослідження у вигляді діаграми (рис. 3.3).

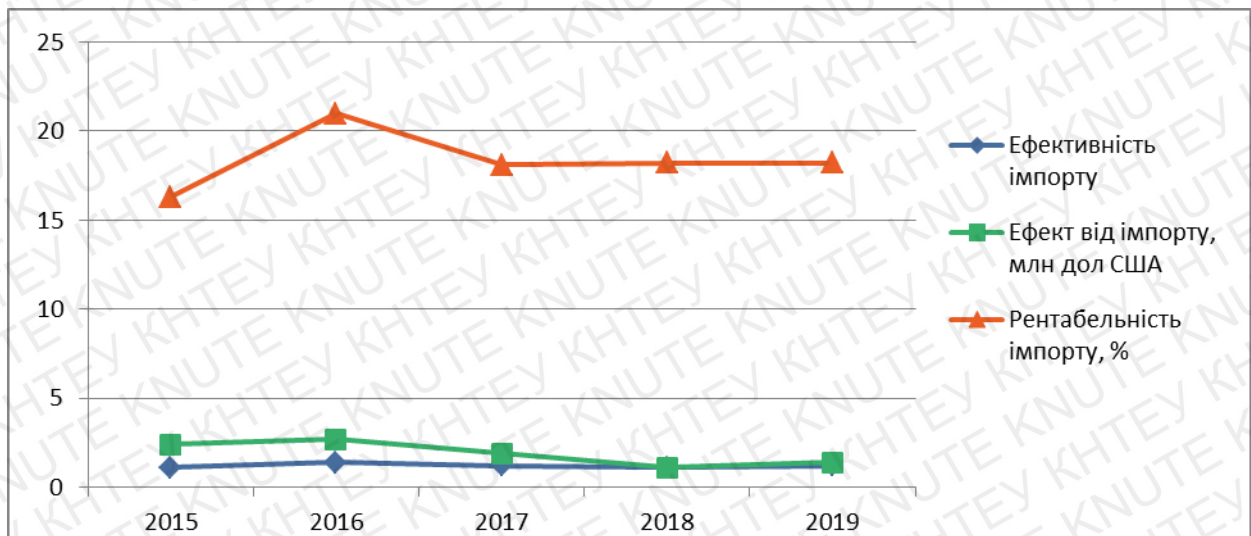


Рис. 3.3. Показники ефективності імпорту ТОВ «Ритейл Трейд» у 2015-2019 рр

Відповідно до рис. 3.3 рентабельність імпорту ТОВ «Ритлей-Трейд» має нестабільну тенденцію протягом досліджуваного періоду, оскільки на ефективність імпорту операцій впливає ряд факторів, серед яких: коливання валютних курсів (зниження курсу національної валюти спричинює зниження ефективності імпорту), зниження витрат на транспортування та скорочення кількості посередників в ланцюзі постачань (сприяє підвищенню ефективності імпорту операцій за рахунок скорочення витрат на імпорту). Значний вплив на ефективність імпорту операцій ТОВ «Ритейл Трейд» здійснює також обсяг закупівлі товарів, при чому важливим є підтримання оптимального обсягу закупівель імпорту продукції з метою оптимізації транспортно-заготівельних витрат і витрат на формування та збереження запасів.

3.3. Обґрунтування напрямів підвищення ефективності імпортої діяльності ТОВ «Ритейл Тренд»

Ефективність імпортої діяльності ТОВ «Ритейл Тренд» було досліджено у розділі 3.2. та виявлено нестабільну тенденцію щодо ефективності та рентабельності операцій з імпорту. Оскільки, ефективність імпорту визначається відношенням доходу від реалізації імпортої продукції на внутрішньому ринку до витрат на її придбання та реалізацію, то основними факторами впливу можна вважати такі параметри, які впливають на собівартість закупівлі імпортої продукції.

До первісної вартості імпортованих товарів слід віднести видатки, що сплачуються постачальнику за договором (контрактна вартість товарів), митні платежі, транспортно-заготівельні витрати та інші витрати, що пов'язані з приведенням продукції до належного стану, в якому вона може реалізовуватись в торговельній мережі.

Основною проблемою імпортованих операцій в компанії ТОВ «Ритейл Тренд» є зниження обсягів імпорту (табл. 3.1), а також зниження рентабельності імпорту, починаючи з 2016 р.

При дослідженні імпортої діяльності досліджуваного підприємства за період 2015-2019 рр нами було з'ясовано, що транспортні займають значну частину витрат на імпорт. Крім цього, їх обсяг у порівнянні з митними платежами та контрактної вартістю імпортованих товарів, зменшувались повільнішими темпами. Така тенденція свідчить про неефективність використання логістичної системи та транспортних шляхів постачань.

Отже, головними напрямками підвищення ефективності імпортованих операцій ТОВ «Ритейл Тренд» є оптимізація ланцюга поставок та організаційної структури підприємства (скорочення ланковості при управлінні ЗЕД підприємства), формування оптимального розміру закупівлі та скорочення кількості замовлень. Розрахунок прогнозованих витрат на імпортовані операції у 2020-2021 рр представлено у табл. 3.6.

Таблиця 3.6

Визначення прогнозованої ефективності імпоротної діяльності

Показник	2019	2020	2021
Загальний обсяг закупівлі, млн. грн	149,1	149,1	149,1
Обсяг закупівлі за од. замовл., млн. грн	3,1	4,1	6,2
Періодичність замовлень, разів / рік	48	36	24
Середньорічні транспортні витрати за од. замовл., млн. грн	0,62	0,62	0,62
Річні транспортні витрати, млн. грн	29,8	22,3	14,9
Витрати на утримання тов. запасів, млн грн	$3,1 \times 0,02 \times 12 = 0,74$	$4,1 \times 0,02 \times 12 = 0,98$	$6,2 \times 0,02 \times 12 = 1,49$
Витрати на здійснення замовлень, млн. грн	$48 \times 0,1 / 100 = 0,048$	$36 \times 0,1 / 100 = 0,036$	$24 \times 0,1 / 100 = 0,024$
Заг.сума витрат на імпорتنі операції за рік, млн грн	179,6	172,4	165,5

Витрати на утримання товарних запасів складають 2% від обсягу закупівлі за одним замовленням, витрати на здійснення одного замовлення становлять 1000 грн, тобто 0,1% від млн. грн.

Згідно із отриманими результатами табл. 3.6 при скороченні періодичності замовлень, зменшуються транспортні витрати та витрати на здійснення замовлень, однак при цьому сума витрат на утримання товарних запасів збільшується. Загальна сума витрат у 2020, порівняно із 2019р зменшена на 7,2 млн грн (або на 4%) , а у 2021 на 14,1 млн грн (або 7,8%).

Прогнозовані показники ефективності операцій з імпорту у 2020 та 2021 рр, порівняно із 2019 р, наведені у табл. 3.7.

Таблиця 3.7

Порівняння показників ефективності імпорту ТОВ «Ритейл Тренд» у 2019р та прогнозованих 2020-2021 рр

Показник / рік	2019	2020	2021	Темп приросту, %	
				у 2020 до 2019	у 2021 до 2019
Ефективність імпорту	1,2	1,4	1,5	16,7	25,0
Ефект від здійснення імпортової д-ті, млн грн	38,6	45,6	52,7	18,1	36,5
Рентабельність імпорту, %	18,2	26,4	31,8	45,1	74,7

Відповідно до табл. 3.7 ефективність імпорту, ефект від здійснення імпортних операцій та рентабельність імпорту у 2020-2021рр зростають. Таким чином, запропоновані напрями підвищення ефективності є доцільними для впровадження у діяльності ТОВ «Ритейл Тренд».

ВИСНОВКИ ТА ПРОПОЗИЦІЇ

1. Ринок макаронних виробів характеризується широким асортиментом продукції як вітчизняного, так і закордонного виробництва. Найбільшими вітчизняними виробниками макаронних виробів було визначено 7 компаній, на частку яких припадає близько 61% загального обсягу виробництва макаронної продукції в Україні, серед яких ПрАТ «Чумак» (16,7%) та ТОВ «Рідний продукт» (14,2%). Серед імпортних макаронних виробів, представлених на ринку України найбільш поширеними торговельними марками є Barilla, Pasta Reggia, Santini, Combino та Divella Stellite.

2. Споживні властивості макаронних виробів визначаються передусім їх хімічним складом. Значний вплив на формування споживних властивостей макаронних виробів чинить сировина, в першу чергу, вид та сорт борошна. Найвищими споживними властивостями характеризуються макаронні вироби, виготовлені із борошна вищого сорту з твердих сортів пшениці. Такі вироби мають підвищеним вмістом клейковини, янтарно-жовтий колір, відрізняються твердістю та дрібнозернистою структурою борошна. Споживні властивості макаронних виробів також залежать від технології виробництва. З метою уникнення дефектів макаронних виробів обов'язковою умовою є дотримання рецептури та температурних режимів виробництва.

3. Асортимент макаронних виробів ТОВ «Ритейл Тренд» достатньо широкий. Основними торговельними що реалізується у ТОВ «Ритейл Тренд» є: «КМФ», «Макфа», «Чумак», а також власні торговельні марки «Фуршет» та «Народна». Асортимент імпортних макаронних виробів представлений торговельними: «Santini» (Польща), «Barilla» (Італія), «La`Pasta» (Туреччина), «Pasta Zara» (Італія), «Pasta Reggia» (Італія) та ін. За результатами оцінки структури асортименту підприємства було з'ясовано, що широта, глиби та насиченість асортименту не відповідає асортиментному переліку магазину. Коефіцієнт широти складає 0,77, глибини – 0,63 та насиченості – 0,75. Це означає, що попит споживачів не задовольняється в повній мірі.

4. Спагеті ТМ «Barilla» відповідали усім вимогам щодо маркування відповідно до ДСТУ 7043:2009 та Закону України «Про інформацію для споживачів щодо харчових продуктів», а також усім органолептичним та фізико-хімічним показникам. Спагеті ТМ «La`Pasta» відповідали вимогам ДСТУ 7043:2009 за всіма органолептичними та фізико-хімічними показниками, але не були дотримані вимоги щодо маркування, оскільки не було зазначено клас та групу виробів. Спагеті ТМ «Stella» за результатами органолептичного та фізико-хімічного аналізу відповідали усім вимогам ДСТУ 7043:2009. Однак, вимоги щодо маркування не були дотримані також через відсутність інформації про групу та клас виробів. Спагеті ТМ «Majora» відповідали вимогам ДСТУ 7043:2009 за органолептичною оцінкою. У результаті фізико-хімічного аналізу було встановлено значну кількість крихти та деформованих виробів, інші фізико-хімічні показники цього дослідного зразка були у межах допустимих значень. У маркуванні спагеті ТМ «Majora» не було зазначено групу макаронних виробів, що не відповідає вимогам, передбачених ДСТУ 7043:2009. Спагеті ТМ «Pasta Zara» відповідали вимогам ДСТУ 7043:2009 за маркуванням та фізико-хімічним аналізом, однак результати органолептичної оцінки цього зразка свідчать, про наявність дефектів у вигляді темних краплень. Найвищий комплексний показник якості серед досліджуваних зразків виявився у спагеті ТМ «Barilla»(4,2) , найнижчий – ТМ «Stella» (3,0).

5. За результатами оцінки найвище значення інтегрального показника відносної конкурентоспроможності серед досліджуваних зразків було встановлено у спагеті ТМ «La` Pasta» (1,29), за рахунок відносно високого рівня якості за функціональними та естетичними показниками та невисокої ціни реалізації, порівняно із зразком ТМ «Barilla», взятого за базовий. Найменше значення інтегрального показника відносної конкурентоспроможності отримав дослідний зразок ТМ «Majora» (0,91).

6. Під час аналізу географічної структури імпорту було виявлено, що найбільші обсяги імпорту ТОВ «Ритейл Тренд» здійснює з країн ЄС. Обсяг імпорту з цих країн протягом 2017–2019 рр постійно зростає від 61,8% до

66,6% від загального обсягу імпорту. Щодо товарної структури імпорту ТОВ «Ритейл Тренд» найбільшу частку займає алкогольна продукція (21,5–22,0%) та молочна продукція (16,6–16,9%), у т.ч. м'які і тверді сири. Відповідно до результатів оцінки ефективності імпорتنих операції було визначено, що операції з імпорту ТОВ «Ритейл Тренд» є ефективними, оскільки коефіцієнт ефективності впродовж всього періоду становив більше 1, однак, починаючи з 2016р, відбувалося незначне зниження ефективності. Така тенденція обумовлена тим, що у загальній структурі витрат на імпорт транспортні витрати займають значну частину та впродовж періоду 2017–2019рр скорочувались значно повільнішими темпами, ніж всі інші витрати. Показник рентабельності імпорту протягом всього періоду коливався від 12,6% у 2018р. до 21,0% у 2016 р.

7. Основними напрямками підвищення ефективності імпорту ТОВ «Ритейл Тренд» нами було запропоновано наступні:

- скорочення кількості замовлень товарів за рік з 48 у 2019р до 36 у 2020р та 24 у 2021р. Це дозволить підприємству скоротити транспортні витрати та витрати на здійснення замовлень. Важливим є підтримання оптимального обсягу закупівель імпортової продукції з метою оптимізації транспортно-заготівельних витрат і витрат на формування та збереження запасів;
- раціональне завантаження транспортних засобів та оптимізація маршрутів постачань шляхом використання методів оптимізації VRP-задач з урахуванням параметрів, правил і обмежень. Ця система дозволить ТОВ «Ритейл Тренд» скоротити транспортні витрати шляхом складання оптимального маршруту руху товарів з урахуванням двох параметрів: максимальне завантаження транспортного засобу та мінімальний пробіг;
- скорочення кількості посередників в ланцюзі постачань, а також зменшення ланковості управління ЗЕД підприємства. Застосуванні прямого методу організації імпорту дозволить ТОВ «Ритейл Тренд» знизити вартість товарів через відсутність комісії посереднику та скорочення транспортних витрат.

СПИСОК ВИКОРИСТАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ

1. Про бухгалтерський облік та фінансову звітність в Україні : Закон України 996-XIV, від 16 липня 1999. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/996-14> (дата звернення: 06.11.2020).
2. Про зовнішньоекономічну діяльність: Закон України №2275-VIII від 16 квітня 1991 р. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/959-12> (дата звернення: 01.11.2020).
3. Про інформацію для споживачів щодо харчових продуктів: Закон України №2639-VIII від 06.12.2018, URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2639-19> (дата звернення: 14.06.20).
4. Про товариства з обмеженою та додатковою відповідальністю: Закон України №340-IX від 06 лютого 2018 р. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2275-19> (дата звернення: 29.10.2020).
5. Про затвердження Національного положення (стандарту) бухгалтерського обліку 1 «Загальні вимоги до фінансової звітності»: Наказ Мін. фін. України № 73 від 07.02.2013. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z0336-13> (дата звернення: 08.11.2020).
6. Угода про Асоціацію між Україною, з однієї сторони, та Європейським Союзом, Європейським співтовариством з атомної енергії і їхніми державами-членами, з іншої сторони: від 01 вересня 2017 р. URL: https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/984_011 (дата звернення: 04.11.2020).
7. ДСТУ 7043:2009. Макаронні вироби. Загальні технічні вимоги. [Чинний від 2010-02-01]. К.: Держспоживстандарт України, 2009. 14 с.
8. ДСТУ 7348:2013. Вироби макаронні. Правила приймання і методи визначання якості. [Чинний від 2014-01-01]. К.: Держстандарт України, 2013. 12 с.
9. Аналітика ринків. Фінансовий консалтинг: Аналіз ринку макаронних виробів України. URL: <https://pro-consulting.ua> (дата звернення: 09.06.2020).

10. Бутинець Ф. Ф. Облік і аналіз зовнішньоекономічної діяльності: матер. Всеукр. наук.-практ. конф., 5–7 жовт. 2017. Житомир: Рута, 2017. 114 с.
11. Вакульчик О. М., Дубицький Д. П. Аналіз ефективності зовнішньоекономічної діяльності підприємства. Дніпро, 2014. 5 с.
12. Вівевич О. М., А. В. Андрійчук., Максимець О. В. Аналіз зовнішньоекономічної діяльності. Львів: Афіна, 2014. 140 с.
13. Власюк В. Є., Редіна Н. І., Гетьман О. О. Зовнішньоекономічна діяльність підприємств: підручник. Дніпропетровськ: ДДФЕІ, 2014. 585 с.
14. Волкова І. А., Гірчук І. В. Методика аналізу експортно-імпортних операцій в діяльності підприємств, Житомир: Вісник ЖДТУ. Економічні науки, 2013. № 3(53). С. 53–55.
15. Вольчик О. С., Дубицький Д. П. Оцінка ефективності зовнішньоторговельних операцій, Київ: Економіст. 2014. № 8, С. 40–44
16. Голованенко Н. О. Стан та перспективи розвитку експортно-імпортних операцій підприємств: зб. матер. доп. учасн. II Міжнар. наук.-практ. конф. Київ, 2017. С. 93–102.
17. Головка, М. П., Чуйко М. М. Дослідження вітчизняного ринку макаронних виробів і виявлення споживчих переваг. Економічна стратегія і перспективи розвитку сфери торгівлі та послуг. Київ: ЦЛУ, 2010. С. 44–49.
18. Гордієнко Т. Б., Величко О. М. Методика комплексної оцінки якості товарів. Київ, 2013. № 19. С. 11–15.
19. Гребельник О. П. Основи зовнішньоекономічної діяльності: підр. 3-тє вид., перероб. та доп. Київ: Центр учбової літератури, 2015. 432 с.
20. Гринько П. О. , Дроздової Г. М., Кириченко А. В. Формування системи показників діагностики ефективності зовнішньоекономічної діяльності підприємств: Науковий вісник Ужгородського національного університету, 2017. № 20(1). С.122-125.
21. Губіна М. І. Організація експортно-імпортних операцій на підприємстві та шляхи її вдосконалення, Вісник Хмельницького нац. ун-т, 2013. №5. 9 с.

22. Дахно І. І. Управління зовнішньоекономічної діяльності. Економіка України, 2009. №4. С. 23–36.
23. Діденко Є. О., Д. С. Савельєв. Управління асортиментною політикою підприємства. Ефективна економіка, 2015. № 3. URL: <http://www.economy.nauka.com.ua/> (дата звернення: 21.06.20).
24. Дубініна А. А. Методи визначення фальсифікації товарів: підручник. Київ : Професіонал , 2014. 270 с.
25. Дунська А.Р. Торгові посередники у зовнішньоекономічній діяльності. Економічний вісник: зб. наук. праць Національного технічного університету України «КПІ», 2016. № 9. С.89–95.
26. Експортно-імпортні операції як основа зовнішньоекономічної діяльності підприємства. Управління розвитком. Харків, 2017. № 3. С. 30–32.
27. Задорожний, І. М., Гаврилішин В. В. Товарознавство продовольчих товарів. Зерноборошняні товари. Київ: Компакт-ЛВ, 2011. 359 с.
28. Зарубіжний досвід з управління якістю продукції. Особливості застосування концепції «Будинок якості»: зб. наук. праць наук. / відпр. ред. Р.І. Лимачівський. Кіровоград: КДТУ, 2017. С 183–187.
29. Іщенко С. В. Дослідження стану та тенденції розвитку ринку макаронних виробів. Науковий вісник. Київ, 2018. 5 с.
30. Калініна О. А. Стан та перспективи розвитку експортно-імпортних операцій підприємств. Вісник Хмельницького національного університету, 2017. № 2. С. 146–149.
31. Кальченко Т. С. Глобальна економіка: методологія системних досліджень: монографія. Київ: КНЕУ, 2016. 248 с.
32. Клименко Л. П., Пізінцалі Л. В., Александровська Н. І. Ідентифікація та фальсифікація зерноборошняних товарів. Львів: Вид-во «Новий світ-2010».1-е вид., 2017. 243 с.
33. Ковтун Е.О., Романчук Р.А., Савчук В.В. Управління експортно-імпортними операціями підприємства, Дніпро: Придніпровська державна академія. Економіка, бізнес та управління, 2018. № 6(17). 5 с.

34. Комарцова О. Н., Решетняк К. С. Методики оцінки конкурентоспроможності продукції. Харків, 2016. № 12 (109). С. 27–38.
35. Козак Ю.Г., Логвінова Н.С., Заєць М.А. Зовнішньоекономічна діяльність підприємств, Київ: Освіта України, 2016. 272 с.
36. Мазаракі А. А., Прикульська Н. В., Осика В. А. Дослідження конкурентоспроможності товарів: Товарознавство і торговельне підприємництво. навч. посіб. для студ. вищ. навч. закл, К.: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2014. С. 340–374.
37. Макогон Ю. В., Кадуріна Л. Н., Новицький В.Є. Сучасний стан та проблеми підвищення ефективності експортно-імпорتنих операцій та розрахунків за ними у зовнішньоторговельній діяльності підприємств, Миколаївський нац. ун-т імені В.О. Сухомлинського, 2017. №18. С. 54–58.
38. Макаронні вироби. Огляд ринку виробів з макаронного тіста. FOOD UA. Продукти України. Київ: Рема-Принт, 2017. № 14. С. 40–44.
39. Малигіна В. Д., Титаренко Л. Д. Дослідження хімічного складу макаронних виробів: зб. наук. праць. Харків, 2016. 119 с.
40. Мережко Н. В., Белінська С. О., Мокроусова О. Р., Мельник Т. М. Методичні рекомендації до написання випускної кваліфікаційної роботи, Київ: Центр підг. навч.-метод. вид. КНТЕУ, 2018. 59 с.
41. Михайлов М.С. Макаронні вироби цільнозернові та з твердих сортів пшениці: Хімічний аналіз складу. 2019. № 8. С. 46–47.
42. Назаренко Л. О. Сучасні підходи до формування асортименту торговельних підприємств: зб. матер. II Міжнар. наук.-практ. конф. Хмельницький, 2016. С. 127-131.
43. Нікішина О.В. Тенденції та проблеми розвитку українського ринку макаронних виробів. Економіка харчової промисловості: наук. видав., 2019. С. 20–22.
44. Офіційний сайт Світової організації торгівлі (World Trade Organization: WTO), URL: <https://www.wto.org/> (дата звернення: 17.06.20).

45. Офіційний сайт Державної служби статистики., URL: <http://www.ukrstat.gov.ua/> (дата звернення: 09.06.20).
46. Офіційний сайт дослідницької компанії Market Research Firm: IMARC Group. URL: <https://www.imarcgroup.com/pasta-companies-world> (дата звернення: 02.07.20).
47. Офіційний сайт Загальнодоступної інформаційної бази даних Національної комісії з цінних паперів та фондового ринку про ринок цінних паперів. URL: <https://smida.gov.ua>. (дата звернення: 22.10.20).
48. Офіційний сайт мережі супермаркетів «Фуршет». URL: <http://furshet.ua/> (дата звернення: 16.06.20).
49. Офіційний сайт Міністерства розвитку економіки торгівлі та сільського господарства України: URL: <https://www.me.gov.ua/> (дата звернення 06.11.2020).
50. Офіційний сайт моніторингу реєстраційних даних компаній та контрагентів ринку, URL: <https://youcontrol.com.ua/> (дата звернення: 27.10.20).
51. Офіційний сайт Національного банку України: URL: <https://bank.gov.ua/ua/markets/> (дата звернення 04.11.2020).
52. Ощипок І. М., Багрій Л. М. Товарознавча характеристика споживної цінності макаронних виробів, 2016. 6 с. URL: <http://nbuv.gov.ua/> (дата звернення: 22.06.20).
53. Павлова М.Б. Сучасні підходи до формування асортиментної моделі магазину. Торгівля, комерція, підприємництво. Львів: Вісник Львівської комерційної академії, 2016. №50. С. 127-129.
54. Панкратов Ф. О., Снегірьова В. М, Бузукова Є.С. Підприємництво, торгівля та комерція: Особливості асортиментної політики підприємств в сучасних умовах господарювання: зб. наук. праць. Львів: Львівська комерційна Академія, 2015. №18. 138 с.
55. Прокушева Є. Ф., Герчикова І.М. Міжнародне комерційне справа: підручник для студ. вузів, навч. за напрямками і спец. «Менеджмент», «Економіка» і «Комерція». Суми : Банки і біржі, 2016. 501 с.

56. Рудавська Г. Б., Притульська Н. В., Колтунов В. А. Продовольчі товари: Вивчення асортименту та оцінка якості макаронних виробів: навч. посіб., К.: Київ. нац. торг. - екон. ун-т, 2007. С. 54–63 (Сер. «Товарознавство»).
57. Савостьянок Д.О. Експертиза якості виробів із макаронного тіста. Митна справа: практичний аспект: зб. наук. ст. студ. Київ: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2020. С. 328.
58. Смоляр В. І. Макаронне виробництво: традиції та інновації. Вітчизняний та світовий досвід: наук.-допом. бібліогр. покажч. Київ: Нац. ун-т харч. технол., 2018. 70 с.
59. Сирохман І.В., Задорожний І.М., Раситюк Т.М. Товарознавство продовольчих товарів. Зерноборошняні: зб. наук праць. Львів, Копосвіта, 2012. 273 с.
60. Сич О. О., Дунська А. Р. Організаційне забезпечення імпортої діяльності. Київ: КПІ, 2019. 8 с.
61. Сохацька С.О. Методи оцінки конкурентоспроможності товарів, Тернопіль, 2018. 26 с.
62. Стровский Л.Є., Казанцев С.К., Паршина О.А. та ін. Зовнішньоекономічна діяльність підприємства: підручник 2-ге вид. перер. та доп. Миколаїв: Економіка підприємств., 2014. 436 с.
63. Теслюк, Т. Ю. Основні тенденції ринку макаронної продукції в Україні: Економіка АПК. № 7, 2012. С. 25–29.
64. Титаренко Л. Д., Малигіна В. Д. Ідентифікація та фальсифікація продовольчих товарів: навч. посіб. Київ: Центр навчальної літератури, 2016. 192 с.
65. Федоронько Н.І. Яносський Н.А., Стровський Л. Е. Аналіз ефективності експортних та імпорتنних операцій, Миколаївський національний університет імені В.О. Сухомлинського, 2016. №10. 4 с.
66. Черевата, Т. М. Товарознавча оцінка якості вермішелі довгої. Зернові продукти. Львів, 2014. С. 29–32.

67. Шаповалова Н. П., Гальчук В.О. Макаронні вироби у системі оздоровчого харчування: матер. Всеукр. наук.-практ. конф 17-29 бер. 2015. Київ: Нац. ун-т харч. технол., 2015. 10 с.
68. Шереметинська О.В., Варфоломєєва Ю.Р. Оцінка складу макаронних виробів, Вінниця, 2017. №24. 4 с.
69. Шумкова О. В., Глубока І. В. Окремі аспекти управління товарним асортиментом підприємств, Суми: Вісник СНАУ, 2018. № 5/1. С. 64–69.
70. Шира Т. Б. Функціональний аспект управління асортиментом у комерційній діяльності, Київ: Української академії друкарства, 2016. № 1. С. 63–73.
71. Яновський В.О., Гревцева Н. В., Артамонова М .В. Технологія галузі. Виробництво макаронних виробів, Харків: ХДУХТ, 2016. 40 с.
72. Garmider, L. D. and Samaj, I. O. Formation of product lines the company, Academic review, 2016, vol.1. pp. 11–18.
73. Gallagher E., Marti A., Pagani M. Technology of gluten-free production. Pasta comprising corn flour. Journal of Food Science, 2012, 67(9). pp. 32–38.
74. Berman, B. and Evans, G. Roznichnaja trgovlja: strategicheskij podhod. Slovenija, 2018, 71(8). pp. 12-17.
75. Sullivan M., Edcock D. Retail Marketing: Product range management in retail chains. United Kingdom, 2013. 384 p.
76. Bavyko, A. Nutritional value and safety of aquaculture products in Ukraine. Journal of Hygienic Engineering and Design, 2017, no. 21. pp. 41–49.
77. Oliver K. R. International Supply Chains: A new Approach: Management Decision, 2018. vol. 26, No. 3. pp. 13–19.
78. Brown K., Shinn D. Economy and trade: Evaluation of the effectiveness of the economic activity, June 2017. № 29. 12 p.
79. Analysis of import operations: Ways to increase the import activity of enterprises. The National Institute of Economic and Industry Research (NIEIR). Australia, 2017. 7 p.

ДОДАТКИ

Додаток А



Рис. А.1. Загальна схема проведення досліджень



Рис. Б.1. Зовнішній вигляд дослідних зразків спагеті



Рис. В.1. Зовнішній вигляд відділу макаронних виробів магазину «Фуршет»



Рис. В.2. Зовнішній вигляд відділу макаронних виробів швидкого приготування магазину «Фуршет»

Характеристика показників асортименту макаронних виробів

Широта = 13 (асортиментні групи)	Глибина (кількість позицій)	Насиченість
спагеті	19	<p>ТМ «Київська макаронна фабрика» масою 450 г та 1 кг в полімерній упаковці клас «екстра», група не вказана, масою 600 г та 750 г в картонній коробці упаковці клас «екстра», група А, ТМ «Макфа» 400 г в картонній коробці та 500г в полімерному пакованні група А, клас «екстра», ТМ «Чумак» масою 400 г та 700 г із борошна твердих сортів пшениці, клас «екстра» група А,</p> <p>ТМ «Фуршет» масою 400 г із борошна пшеничного вищого сорту, клас «екстра», група В, ТМ «Santini» масою 500 г з борошна з твердих сортів пшениці, 400 г з цільнозерного пшеничного борошна, ТМ «Galliari» масою 400 г з кукурудзяного, рисового та борошна з твердих сортів пшениці, ТМ «Barilla» масою 500 г з борошна твердої пшениці та пшеничні цільнозернові, ТМ «La`Pasta» масою 400 г з борошна твердих сортів пшениці клас та група не зазначені, ТМ «Pasta Zara» масою 500 г з борошна твердих сортів пшениці клас «екстра», група В, ТМ «Stella» масою 500 г та 750 г з борошна твердих сортів пшениці клас та група не вказані, ТМ «Majora» масою 500 г з борошна твердих сортів пшениці, група А клас, не зазначено, ТМ «Pasta Dolcetto» масою 400 г з борошна твердих сортів пшениці клас «екстра», група А.</p>
макарони	6	<p>ТМ «Київська макаронна фабрика» масою 1кг із борошна пшеничного вищого сорту група В, клас «екстра», ТМ «Макфа» із борошна пшеничного вищого сорту масою 400 г група В, клас «екстра», ТМ «Чумак» масою 400 г із суміші борошна твердої та м'якої склоподібної пшениці група В, клас «екстра», ТМ «Фуршет» масою 900 г група В, клас «екстра».</p>
ріжки (рігатоні)	7	<p>ТМ «Київська макаронна фабрика» масою 1 кг борошна пшеничного вищого сорту група В, клас «екстра», ТМ «Чумак» масою 400 г із борошна твердих сортів пшениці (дурум), група А, клас «екстра», ТМ «Макфа» масою 400 г клас «екстра», група не зазначена, ТМ «Фуршет» масою 900 г група В, клас «екстра», ТМ «Pasta Dolcetto» масою 400 г клас «екстра», група А, ТМ «La`Pasta» масою 400 г клас та група не зазначені.</p>
пера (пенне)	8	<p>ТМ «Київська макаронна фабрика» масою 1 кг, група В, клас «екстра», ТМ «Чумак» із борошна пшеничного вищого сорту масою 400 г клас «екстра», група В, ТМ «Народна» масою 900 г клас «екстра», група В, ТМ «Фуршет» масою 900 г клас «екстра», група В, ТМ «Pasta Dolcetto» масою 400 г клас «екстра», група А, ТМ «Stella» масою 500 г клас та група не вказані, ТМ «Barilla» масою 500 г, клас «екстра», група А в картонній упаковці.</p>

Продовження дод. Г

Продовження табл .Г.1

вермішель (павутинка, тагліаті)	5	ТМ «Фуршет» масою 900 г клас «екстра», група В, ТМ «Pasta Dolcetto» масою 400 г клас «екстра», група А, ТМ «Київська макаронна фабрика» масою 1кг група В, клас «екстра», ТМ «Pasta Zara» масою 500 г, група А, клас «екстра», ТМ «Santini» масою 500 г група А, клас не зазначено.
зірочки (стеліні),	2	ТМ «Pasta Dolcetto» масою 400 г клас «екстра», група А, ТМ «Pasta Zara» масою 500 г, група А, клас «екстра».
спіралі (фузілі),	10	ТМ «Чумак» масою 400 г клас «екстра», група А, ТМ «Народна» масою 900 г клас «екстра», група В, ТМ «La` Pasta» масою 400 г клас та група не зазначені, ТМ «Santini» масою 500 г група А, клас не зазначено, ТМ «Київська макаронна фабрика» масою 1кг, група В, клас «екстра», ТМ «Makfa» 400 г група А, клас «екстра», ТМ «Galliari» масою 500 г з кукурудзяного борошна, ТМ «Фуршет» масою 900 г група В, клас «екстра», ТМ «Varilla» масою 500г, клас «екстра», група А в картонній упаковці, ТМ «Pasta Zara» масою 500 г, група А, клас «екстра».
равлики (конкільоні)	3	ТМ «Pasta Zara» масою 500 г, група А, клас «екстра», ТМ «Stella» масою 500 г клас та група не вказані, ТМ «Varilla» масою 500 г, клас «екстра», група А в картонній упаковці.
метелики (фарфале)	3	ТМ «Stella» масою 500 г клас та група не вказані, ТМ «Varilla» масою 500 г, клас «екстра», група А в картонній упаковці, ТМ «Galliari» масою 500 г з кукурудзяного борошна.
мушлі (конкільє)	6	ТМ «Фуршет» масою 900 г клас «екстра», група В, ТМ «Makfa» масою 400 г клас «екстра», група не зазначена, ТМ «Чумак» масою 400 г клас «екстра», група А, ТМ «Pasta Zara» масою 500 г, група А, клас «екстра», ТМ «La` Pasta» масою 400 г клас та група не зазначені.
локшина швидкого приготування	4	ТМ Rollton» масою 60 г та 75 г 6 різновидів смаку в полімерній пачці чи коробці, ТМ «Big Bon» самою 75 г, 3 різновиди смаку, ТМ «Мівіна» масою 60 г, 5 різновидів смаку.
фетгучінне	2	ТМ «Santini» масою 500 г із рисового борошна, ТМ «Pasta Zara» масою 500 г, група А, клас «екстра».
листи для лазанї	1	ТМ «Varilla» масою 500 г, клас «екстра», група А в картонній упаковці.

Оцінка маркування макаронних виробів

Показник	Дослідні зразки				
	ТМ «Barilla»	ТМ «La` Pasta»	ТМ «Stella»	ТМ «Majora»	ТМ «Pasta Zara»
Назва продукту	Макаронні вироби, спагеті	Макаронні вироби ниткоподібні довгі «спагеті»	Макаронні вироби «спагеті»	Макаронні вироби «спагеті»	Спагеті, макаронні вироби
Підприємство -виробник	«Barilla G&R Fratelli» SP.A	Mutlu makamaclik San. VETIC AS	Melissa Kikizas S.A.	la Molisana S.p.A.	Pasta ZARA SP A
Країна походження	Італія	Туреччина	Греція	Італія	Італія
Клас, група	Клас «екстра», група А	Не зазначено	Не зазначено	Група А, клас не зазначено	Група А, клас «екстра»
Склад	Борошно з твердих сортів пшениці, вода	Борошно з твердих сортів пшениці(дурум) , вода питна	Борошно з твердих сортів пшениці, вода	Борошно з твердих сортів пшениці, вода	Борошно з твердих сортів пшениці, вода питна
Маса нетто	500г	400г	500г	500г	500г
Термін придатності	24 міс	36 міс	36 міс	36 міс	36 міс
Умови зберігання	В сухому та прохолодному місці	В сухих, чистих, добре вентильованих приміщеннях за відносної вологості повітря не більше 70% та температури не вище ніж 30° С	При температурі не вище 30°С та відносної вологості не більше ніж 70%	При температурі від 0 до +20°С та відносної вологості не більше ніж 70%	В сухому та прохолодному місці
Час приготування	9 хв	9-12 хв	6-7 хв	3 хв	5-6 хв
Харчова цінність	білку-12,8 жирів-2,0 вуглеводів-70,9	білку-11,0 жирів-0,2 вуглеводів-74,5	білку-12,0 жирів-1,5 вуглеводів-72,1	білку-12,0 жирів-1,3 вуглеводів-72,0	білку-12,8 жирів-2 вуглеводів-70,9
Калорійність	356 ккал	362 ккал	354 ккал	351 ккал	ккал



Рис. Д.1. Аналіз маркування та пакування дослідних зразків

la Molisana
DALL'1870 REALIZZANDO IL SOGNO DI GUSTARSI

Health Certificate for Durum Wheat Pasta

We, hereby, certificate that the following products under "Majora" brand:

Cod.	Item	Lot	Expire date	Crts
03230133017	17 CAPELLINI MAJORA 24 X 500G DISPLAY	L9157MHN	06-06-2022	280
03230133017	17 CAPELLINI MAJORA 24 X 500G DISPLAY	L7364MH	30-12-2020	31
03230133017	17 CAPELLINI MAJORA 24 X 500G DISPLAY	L8070MH	11-03-2021	36
03230101805	5 FETTUCCHINE MAJORA 24 X 500G	L9145MGM	25-05-2022	183
03230101805	5 FETTUCCHINE MAJORA 24 X 500G	L8089MG	30-03-2021	21
03230133920	20 PENNE RIGATE MAJORA 24 X 500G DISPLAY	L9351MIG	17-12-2022	84
03230133066	66 FARFALLE MAJORA 24 X 500G DISPLAY	L9313MBG	09-11-2022	300
03230133828	28 FUSILLI MAJORA 24 X 500G DISPLAY	L9318MEG	14-11-2022	180

delivered with invoice n° DD1917496 dated 18/12/2019

- are made with durum wheat semolina and water;
- are suitable for human consumption and do not contain specific risk;
- all necessary precautions were taken during production and packing the products to prevent any danger for the consumer's health;
- are produced and stored in compliance with the requirements of Italian laws (DPR 187/2001):

Water Content	Ashes	Protein (Nx5,70)	Acidity	Soft Wheat Content
Max 12,50 %	Max 0,90 %	Min 10,50 %	Max 4	Max 3%

The above pasta has also the following characteristic:

Parameter	Average Value	Tolerances	Unit of measure
Misture content	≤ 12,5	-	g/100g
Proteins	12,5	±1	g/100g
Carbohydrate	70	±3	g/100g
Total Fat	1	±0,5	g/100g
Fiber	3	±0,5	g/100g
Energy	350	±5	Kcal

(*) These values are intended as average and not absolute values

Organoleptic Characteristic and Defect

Parameter	Value
Appearance	Smooth surface typical of teflon product
Colour	Brilliant intensive yellow
Flavour	Typical of semolina product; no off odor
Texture raw material	Smooth hard surface
Texture after cooking	Pasta tenacious, al dente, with absence of stickiness during mastication
Foreign object (metal-wood-	Absent

La Molisana S.p.A.
www.lamolisana.it

Sede legale e Stabilimento
C.da Colle della Api, 100A
86100 - Campobasso, Italia

Tel. +39 0874 4981
Fax +39 0874 625884
info@lamolisana.it

P.IVA 01610070707
CCIAA n. R.E.A. CB 13788
Capitale Sociale euro 2.000.000

Direzione e coordinamento
Flli Ferro
Semolerie Molisane s.r.l.

la Molisana
DALL'1870 REALIZZANDO IL SOGNO DI GUSTARSI

Texture raw material	Smooth hard surface
Texture after cooking	Pasta tenacious, al dente, with absence of stickiness during mastication
Foreign object (metal-wood-plastic-paper)	Absent
Broken /cracked units	5% maximum (of weight)

Micotoxine and OGM

Parameter	Value	Unit of measure
DON (Deossinivalenolo)	≤750	ppb
ZEA (Zearalenone)	≤100	ppb
Aflatoxin B1	≤2	ppb
Aflatoxin (B1+B2+G1+G2)	≤4	ppb
Ocratoxin A	≤3	ppb
OGM	In according to Italian law	

Heavy metals

Parameter	Value	Unit of measure
Lead (Pb)	≤0,20	ppm
Cadmium (Cd)	≤0,10	ppm

Microbiological Characteristic

Parameter	St Value	Unit of measure
Total Aerobic Count	< 1000	u.f.c./g
Coliforms at 45°C	< 10	u.f.c./g
Escherichia Coli	Absent	u.f.c./g
Moulds	100	u.f.c./g
Yeasts	100	u.f.c./g
Coagulase Positive Staphylococco	<10	u.f.c./g
Bacillus Cereus	<50	u.f.c./g
Salmonella	Absent	25 grams

Packaging:

Primary packaging: Polypropylene bag
Secondary packaging: Cardboard cases

Storage conditions: Room temperature (maximum 25°C). Do not store near flour, cereals and rice, keep away from strong odours, direct heat and sunlight.

Transport conditions: transport with normal track; the truck must be clean and without strange odours

Shelf-life: 36 months.

Quality Manager
(Ing. A. De Gorso)
LA MOLISANA S.p.A.
C.da Colle della Api, 100A
86100 - CAMPBASSO
Partita IVA 01610070707

La Molisana S.p.A.
www.lamolisana.it

Sede legale e Stabilimento
C.da Colle della Api, 100A
86100 - Campobasso, Italia

Tel. +39 0874 4981
Fax +39 0874 625884
info@lamolisana.it

P.IVA 01610070707
CCIAA n. R.E.A. CB 13788
Capitale Sociale euro 2.000.000

Direzione e coordinamento
Flli Ferro
Semolerie Molisane s.r.l.

Melissa
KIKIZAS

Автом 13.03.2018

Продавец:
ТОВ Мелісса Кікізас Food Products
Вулиця 1
104 43 Афані, Греція
Тел.: 0030 210 5190180
Факс: 0030 210 5190242
www.melissa.gr

Заказчик:
ТОВ Торговельна компанія «СТРИМ»
Мельникова 81А, 04050, Київ
Україна

СЕРТИФІКАТ ЯКОСТІ

Інвойс № 02EX1 – 03269 від 13/03/2018
Контракт №: 25 від 08.04.2013

Опис	Пакуван ня	Паку ння	Картон янц	Номер партії	Дата виробництва	Вжити до
Stella Penne Rigate	15x500g	1530	102	0709220218	22/02/2018	28/02/2021
				84 карт. - 0509170218 27 карт. - 0614280218 3 карт. - 0712070218	84 карт. - 17/02/2018 27 карт. - 28/02/2018 3 карт. - 7/02/2018	28/02/2021
Stella Фузилі, Stella Фурфалле, Stella Оро	15x500g	1710	114	0599310118	31/01/2018	28/1/2021
	15x500g	2280	152	0712160218	16/02/2018	28/02/2021
	12x500g	1008	84	37 карт. - 0105130218 90 карт. - 0105140218	13/02/2018 14/02/2018	28/02/2021
Stella Макароні №1	12x500g	1524	127	106 карт. - 0802040318 0801030218 24 карт. - 0801230218	37 карт. - 13/02/2018 90 карт. - 14/02/2018 106 карт. - 3/02/2018 24 карт. - 23/02/2018	28/02/2021
				44 карт. - 0802040318 38 карт. - 080250218	44 карт. - 4/03/2018 38 карт. - 25/02/2018	44 карт. - 28/03/2021 38 карт. - 28/02/2021
Stella Спагетті №10, Stella Лазанья, Stella Стелучіні	24x500g	1968	82	37249	06/09/2017	06/09/2019
	12x500g	972	81	0606130118	13/01/2018	28/01/2021
	12x500g	612	51	18 карт. - 0801300118 16 карт. - 0802030118 34 карт. - 080250218	18 карт. - 30/01/2018 16 карт. - 3/01/2018 25/02/2018	18 карт. - 30/01/2021 16 карт. - 3/01/2021 25/02/2021
Primo Guasto Спагетті №6, Primo Guasto Спагетті №10	24x500g	816	34	080250218	25/02/2018	25/02/2021
	24x500g	816	34	15 карт. - 0105040118 6 карт. - 0105220118	04/01/2018 6 карт. - 22/01/2018	15 карт. - 04/01/2021 6 карт. - 22/01/2021
Primo Guasto Макароні №5	20x500g	420	21	20 карт. - 0105080218 1 карт. - 0105210218	08/02/2018 1 карт. - 21/02/2018	20 карт. - 08/02/2021 1 карт. - 21/02/2021
				0714120118	12/01/2018	12/01/2021

STAMP AND SIGNATURE

Brand Distribution Trade Sp. z o. o. Sp. k.
al.Niepodległości 18; 02-653 Warszawa; Poland

Export health certificate for alimentary products

DECLARATION GIVEN TO THE IMPORTER AND/OR THE CUSTOMER OF THE PRODUCTS LISTED (TOTAL CARTONS BEING 1311) IN OUR INVOICE No 2020/02/FEX/CDB/000027 DATED 13/02/2020

OŚWIADCZENIE PRZEKAZANE IMPORTEROWI I/LUB KONSUMENTOWI PRODUKTÓW WYMIENIONYCH NA FAKTURZE NR 2020/02/FEX/CDB/000027 (O ŁĄCZNEJ LICZBIE KARTONÓW 1311) Z DNIA 13/02/2020

DECLARE/OŚWIADCZENIE:

Eksporтер / The Exporter:
Brand Distribution Trade Sp. z o. o. Sp. k.
al.Niepodległości 18; 02-653 Warszawa; Poland

Declare that the products referred to the Invoice No 2020/02/FEX/CDB/000027 dated 13.02.2020 with gross weight of the cargo (with pallets) 21720.90 kg.

Oświadczenie, o towarach odnoszących się do faktury numer 2020/02/FEX/CDB/000027 wystawioną dnia 13.02.2020 z całkowitą wagą brutto (z paletami) 21720.90 kg.

That the goods are fitted for human consumption, alcohol free and that were manufactured in conformity with Hygienic and Health Laws and Regulations.

Towary nadają się do spożywania przez ludzi, nie zawierają alkoholu i zostały wyprodukowane zgodnie z wymogami Zdrowia i Higieny.

Продукт предназначен для ПРОДУКЦИЯ ПРЕДНАЗНАЧЕНА ДЛЯ ПИЩИ ЛЮДЕЙ.

STAMP AND SIGNATURE

Рис. Е.1 Посвідчення якості дослідних зразків спагетті

Продовження дод. Е

Brand Distribution

BRAND DISTRIBUTION TRADE
SP.Z.O.O. Sp.K
UL. ALEJA
NIEPODLEGŁOSCII 18
02-653 WARSZAWA,
POLAND

Tel.: +48 665 555 686
e-mail: export@bdrgroup.eu

www.bdrgroup.eu www.bd24.eu

The company BRAND DISTRIBUTION TRADE SP.Z. O. O Sp.K. reports goods sold to the company LLC "Trading House "Diamant Express":

No	Product name	Product manufacturer	Country of origin	Product code (PCN)
1	BARILLA 500g Conchigliette N39 Pasta	Barilla G. & R. Fratelli Via Mantova 166, 43122 Parma, Italy	EU	19021990
2	BARILLA 500g Farfalline N59 Pasta	Barilla G. & R. Fratelli Via Mantova 166, 43122 Parma, Italy	EU	19021990
3	BARILLA 500g Fusilli N98 Pasta	Barilla G. & R. Fratelli Via Mantova 166, 43122 Parma, Italy	EU	19021990
4	BARILLA 500g Lumachine N42 Pasta	Barilla G. & R. Fratelli Via Mantova 166, 43122 Parma, Italy	EU	19021990
5	BARILLA 500g Sedanini Rigati 53 Pasta	Barilla G. & R. Fratelli Via Mantova 166, 43122 Parma, Italy	EU	19021990
6	BARILLA 500g Spaghettini N5 Pasta	Barilla G. & R. Fratelli Via Mantova 166, 43122 Parma, Italy	EU	19021990
7	BARILLA 500g Spaghettini N3 Pasta	Barilla G. & R. Fratelli Via Mantova 166, 43122 Parma, Italy	EU	19021990
8	BARILLA 500g Tortiglioni N83 Pasta	Barilla G. & R. Fratelli Via Mantova 166, 43122 Parma, Italy	EU	19021990
9	BARILLA 500g Penne Rigate N72 Pasta	Barilla G. & R. Fratelli Via Mantova 166, 43122 Parma, Italy	EU	19021990
10	LAVAZZA 250g Qualita Oro Ground Coffee	LUGI LAVAZZA S.p.A, via Bologna 32, Turin, 10152, Italy	EU	09012100
11	LAVAZZA 250g Qualita Oro Coffee Beans	LUGI LAVAZZA S.p.A, via Bologna 32, Turin, 10152, Italy	EU	09012100

Do not contain genetically modified organisms.
Do not contain genetically modified ingredients
In the production process, raw materials are used, the producers of which confirm the absence of genetic modification at each stage of production.
No ionizing radiation or any other form of radiation was used in the production process. All laws and regulations are observed.

BRAND DISTRIBUTION TRADE SP.Z.O.O. SP.K
UL. ALEJA NIEPODLEGŁOSCII 18
02-653 WARSZAWA, POLAND
Tel.: +48 665 555 686
e-mail: export@bdrgroup.eu
Date: 13/02/2020

Brand Distribution Trade Sp. z o.o. Sp. k. 13.02.2020

To whom it may concern,
Company:
LLC "Trading House "Diamant Express"
25 Naberezhno-Khreshchatskaya St.,
Kyiv, 04070, Ukraine.

QUALITY CERTIFICATE

We hereby certify, that the mentioned below products.
Настоящим мы подтверждаем, что указанные ниже продукты.

No	PRODUCT NAME	Production date	Best before date	Quantity
1	BARILLA 500g Conchigliette N39 Makaroni/ Макароны Conchigliette N39 Barilla 500g	not specified	01.09.2022	400g
2	BARILLA 500g Farfalline N59 Makaroni/ Макароны Farfalline N59 Barilla 500g	not specified	01.09.2022	210g
3	BARILLA 500g Fusilli N98 Makaroni/ Макароны Barilla Fusilli N98 500g	not specified	01.07.2022	1410
4	BARILLA 500g Lumachine N42 Makaroni/ Макароны Lumachine N42 Barilla 500g	not specified	01.03.2022	2160
5	BARILLA 500g Sedanini Rigati 53 Makaroni/ Макароны Sedanini Rigati 53 Barilla 500g	not specified	01.08.2022	3160
6	BARILLA 500g Spaghettini N5 Makaroni/ Макароны Spaghettini N5 Barilla 500g	not specified	01.07.2022	15400
7	BARILLA 500g Spaghettini N3 Makaroni/ Макароны Spaghettini N3 Barilla 500g	not specified	01.09.2022	7700
8	BARILLA 500g Tortiglioni N83 Makaroni/ Макароны Tortiglioni N83 Barilla 500g	not specified	01.09.2022	1440
9	BARILLA 500g Penne Rigate N72 Makaroni/ Макароны Penne Rigate N72 Barilla 500g	not specified	01.09.2022	1620
10	LAVAZZA 250g Qualita Oro Kawa mielona / Kawa mielona Lavazza Qualita Oro 250g	10.12.2019	30.11.2021	1200
11	LAVAZZA 250g Qualita Oro Kawa ziarnista / Kawa ziarnista Lavazza Qualita Oro 250g	05.12.2019	30.11.2021	1200

The products are made of the quality raw materials and have been produced and packed under the sanitary and hygienic control. These products comply with the existing EU law.
We confirm that the products do not contain any ingredient unfit for human consumption and are produced only from ingredients, which are suitable and destined for human consumption.
Изготовлены из качественного сырья, произведены и упакованы под санитарно-гигиеническим контролем и соответствуют действующему законодательству ЕС.
Мы подтверждаем, что продукция не содержит ингредиентов непригодных для употребления человеком, и производится только из ингредиентов, пригодных и предназначенных для употребления человеком.

BRAND DISTRIBUTION TRADE
Sp. z o.o. Sp. k.
Naberezhno-Khreshchatskaya Street, 25
Kyiv, Ukraine 04070

Рис. Е.2 Посвідчення якості дослідних зразків спагеті

ДУ «Інститут гігієни та медичної екології ім.О.М.Маршаків НАЦІОНАЛЬНОЇ АКАДЕМІЇ МЕДИЧНИХ НАУК УКРАЇНИ»

Звіт за результатами робіт для потреб державної санітарно-епідеміологічної експертизи

№ 8 21/04 від 10.04.2013
Договір № 105/2 від 10.04.2013

Макаронні вироби в асортименті

Виробник: Греція, MELISSA KIKIZAS AEBET, 1 Vionos, 10443, Athens, Tel.: (+30) 210 5190100/180, факс: (+30) 210 5190241
Завантажено: Україна, ТОВ «Торговельна компанія СТРИМ», 09100 м. Біла Церква, вул. Сквирське шосе, 31, т. 04563-60146, код 35216793
Супровідні документи: Контракт, специфікація на продукцію, склад, сертифікат якості, Свідоцтво щодо відсутності ГМО, попередній висновок
Склад: борошно з твердих сортів пшениці, вода
Інформація про відповідність: Український НТД: Санітарним вимогам та правилам: МБТ № 5061-89 ГН 6.6.1.1-130-2006, ДСанПІН 8.8.1.2.3.4-000-2001
Критерії якості: органолептичні показники відповідають даному виду продукту, Критерії безпеки відповідають вимогам:
рівні вмісту токсичних елементів (мг/кг): свинцю-0,5, кадмію-0,1, міді-0,2, ртуті-0,03, міді-10,0, нікелю-50,0, мікотоксинів, мг/кг: афлатоксин В1-0,005, зеараленон-1,0, дезоксиніваленон-0,5, пестицидів, мг/кг: гентаксол-не доз, алдрин-не доз, ДДВФ-не доз, карбофос-не доз, метафос-не доз, радіонуклідів, Бк/кг: 137Cs <0,2, 90Sr <0,4
Умови зберігання та строк придатності: в сухому прохолодному місці, 3 роки
Кіпнева дата реалізації: за маркуванням
Упаковка: виробника, 500г
Рекомендації щодо використання: Ресторанне господарство, харчування населення, реалізація через оптову та роздрібну мережі
Найменування підрозділу організації, яка видала результати гігієнічної оцінки: Лабораторія гігієни харчування

Зав. лаб. гігієни харчування: Гулик М.П.
Пров. інс. Діничко О.Ю.
Н.с. Смирденко В.П.

**МІНІСТЕРСТВО ОХОРОНИ ЗДОРОВ'Я УКРАЇНИ
ДЕРЖАВНА САНІТАРНО-ЕПІДЕМІОЛОГІЧНА СЛУЖБА**

Міністерство охорони здоров'я України
вул. Грушевського, 7, м. Київ, 01601
(мислительський)
253-94-84, 559-29-88

Висновок державної санітарно-епідеміологічної експертизи

від 11.04.2013р. № 05.03.02-03/26024

Макаронні вироби в асортименті
код за УКТЗД: 1902

Ресторанне господарство, харчування населення. Реалізація через оптову та роздрібну мережі

MELISSA KIKIZAS AEBET, Греція, 1 Vionos, 10443, Athens, тел.: (+30) 210 5190100/180, факс: (+30) 210 5190241
ТОВ «Торговельна компанія СТРИМ», Україна, 09100 м. Біла Церква, вул. Сквирське шосе, 31, тел.: 04563-60146, код ЄДРПОУ: 35216793

Об'єкт експертизи відповідає встановленим медичним критеріям безпеки / показникам: рівні вмісту токсичних елементів (мг/кг), не більше: свинцю-0,5, кадмію-0,1, міді-0,2, ртуті-0,03, міді-10,0, нікелю-50,0, мікотоксинів, мг/кг: афлатоксин В1-0,005, зеараленон-1,0, дезоксиніваленон-0,5, пестицидів, мг/кг: гентаксол-не доз, алдрин-не доз, ДДВФ-не доз, карбофос-не доз, метафос-не доз, радіонуклідів, Бк/кг, не більше: 137Cs-0,2, 90Sr-0,4

Необхідними умовами використання (застосування, зберігання, транспортування) продукції, зняття з обігу: - дотримання вимог встановлених даним висновком та результатами випробувань; - дотримання умов зберігання і транспортування продукції виробничим підприємством

За результатами державної санітарно-епідеміологічної експертизи Макаронні вироби в асортименті, за наданим завданням відповідає вимогам державного санітарного законодавства України і за умов дотримання вимог даного висновку може бути використаний в харчовій сфері застосування.
Термін придатності: Умови зберігання та строк придатності: в сухому прохолодному місці, 3 роки.

Висновок дієвий до: п'ять років

Рис. Е.3 Висновок відомки державної санітарно-епідеміологічної експертизи



Рис. Ж.1. Дефекти макаронних виробів

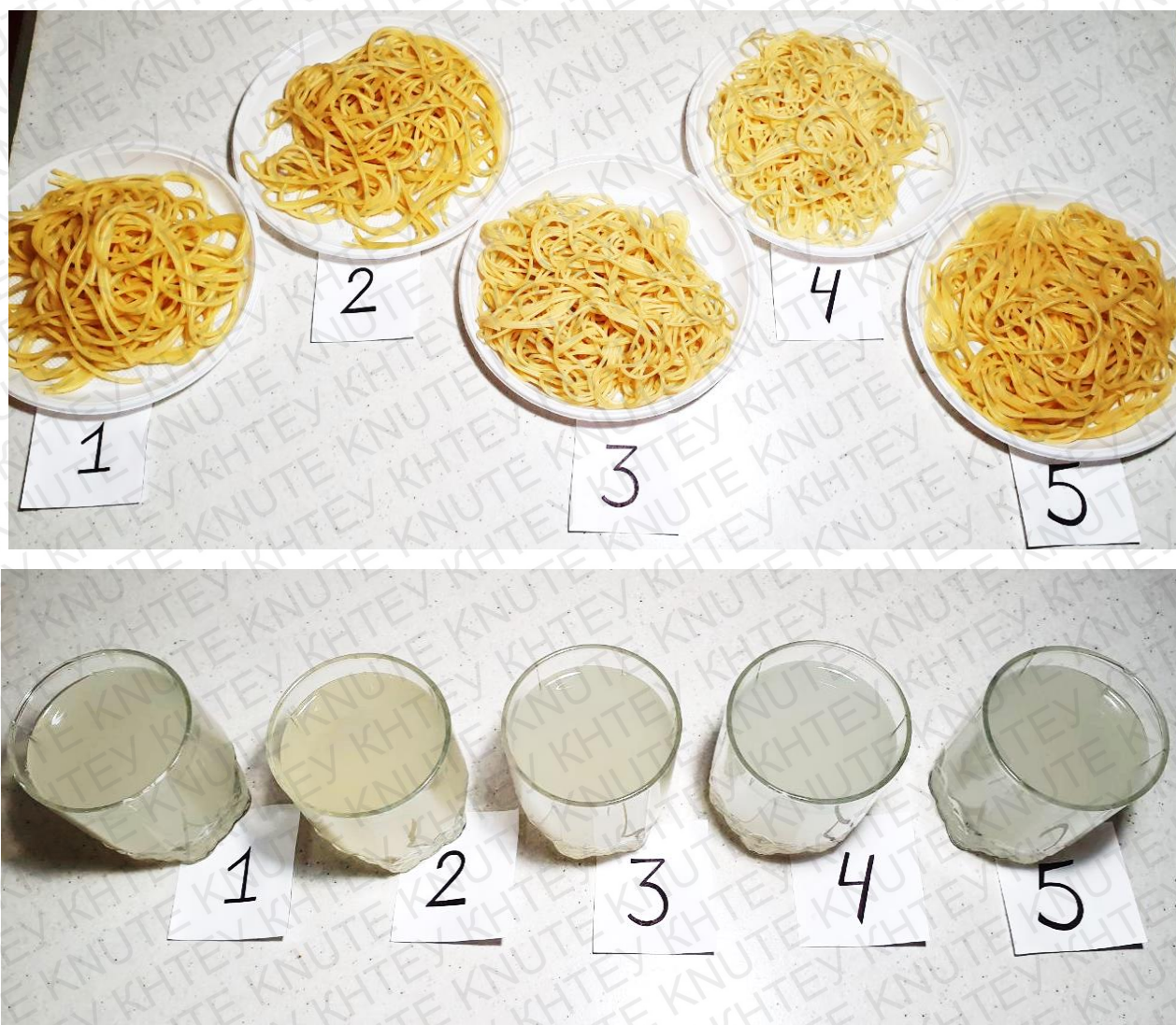


Рис. И.1. Зовнішній вигляд макаронних виробів після варіння та стан варильної води



Рис. К.1. Визначення вологості на приладі ВАХ-вологоміра AD S200 та кислотності титрометричним методом

Комплексна оцінка якості спагеті, балів

Показники	Коеф. ваг.	ТМ «Barilla»	ТМ «La` Pasta»	ТМ «Stella»	ТМ «Majora»	ТМ «Pasta Zara»
X ₁	0,18	4,8	4,4	3,8	4,2	3,8
X ₂	0,13	4,4	4,6	3,8	3,8	3,8
X ₃	0,11	5	4,8	3	4	4
X ₄	0,09	3,8	4	4,4	4,4	4,2
X ₅	0,05	4,6	3,2	2,4	1,6	3,2
X ₆	0,02	4,8	4,4	4	3,6	3,8
X ₇	0,14	5	4,8	4,4	2,6	3,4
X ₈	0,08	5	3,6	3,2	3,6	3,2
X ₉	0,08	5	4,8	4,4	4,8	4,8
X ₁₀	0,15	5	5	2,4	1,8	3,4
Компл.показник якості досл.	—	4,2	3,9	3,0	3,1	3,3

Оцінка відносної конкурентоспроможності зразків ТМ «Barilla» та ТМ «La`Pasta»

Показники		K _{ваг} (a _i)	Оцінка показників		Відносний показник конкурентоспр. g _i
			ТМ «Barilla»	ТМ «La`Pasta»	
			P _{i баз.}	P _{i досл.}	
<i>Функціональні, бали:</i>					
X ₁	Смак	0,18	4,8	4,4	0,92
X ₂	Запах	0,13	4,4	4,6	1,05
X ₃	Склад	0,11	5	4,8	0,96
X ₄	Час варіння до готовності	0,09	3,8	4	1,05
X ₅	Повнота та доступність маркування	0,05	4,6	3,2	0,69
X ₆	Ергономічність та надійність упакування	0,02	4,8	4,4	0,92
X ₉	Стан виробів після варіння	0,15	5	4,8	0,96
<i>Естетичні, бали:</i>					
X ₇	Зовнішній вигляд спагеті	0,14	5	4,8	0,96
X ₈	Дизайн упаковки	0,08	5	3,6	0,72
X ₁₀	Відомість торговельної марки	0,04	5	5	1,0
<i>Економічні</i>					
Ціна, грн		1	37,0	26,5	0,72

Таблиця М.2

Оцінка відносної конкурентоспроможності зразків ТМ «Barilla» та ТМ «Stella»

Показники		K _{ваг} (a _i)	Оцінка показників		Відносний показник конкурентоспр. g _i
			ТМ «Barilla»	ТМ «Stella»	
			P _{i баз.}	P _{i досл.}	
<i>Функціональні, бали:</i>					
X ₁	Смак	0,18	4,8	3,8	0,79
X ₂	Запах	0,13	4,4	3,8	0,86
X ₃	Склад	0,11	5	3	0,6
X ₄	Час варіння до готовності	0,09	3,8	4,4	1,16
X ₅	Повнота та доступність маркування	0,05	4,6	2,4	0,52
X ₆	Ергономічність та надійність упакування	0,02	4,8	4	0,83
X ₉	Стан виробів після варіння	0,15	5	4,4	0,88
<i>Естетичні, бали:</i>					
X ₇	Зовнішній вигляд спагеті	0,14	5	4,4	0,88
X ₈	Дизайн упаковки	0,08	5	3,2	0,64
X ₁₀	Відомість торговельної марки	0,04	5	2,4	0,48
<i>Економічні</i>					
Ціна, грн		1	37,0	29,5	0,8

Продовження дод. М

Таблиця М.3

Оцінка відносної конкурентоспроможності зразків ТМ «Barilla» та ТМ «Majoga»

Показники		K _{ваг} (a _i)	Оцінка показників		Відносний показник конкурентоспр. g _i
			ТМ «Barilla»	ТМ «Majoga»	
			P _{i баз.}	P _{i досл.}	
<i>Функціональні, бали:</i>					
X ₁	Смак	0,18	4,8	4,2	0,87
X ₂	Запах	0,13	4,4	3,8	0,95
X ₃	Склад	0,11	5	4	0,8
X ₄	Час варіння до готовності	0,09	3,8	4,4	1,05
X ₅	Повнота та доступність маркування	0,05	4,6	1,6	0,35
X ₆	Ергономічність та надійність упакування	0,02	4,8	3,6	0,75
X ₉	Стан виробів після варіння	0,15	5	4,8	0,96
<i>Естетичні, бали:</i>					
X ₇	Зовнішній вигляд спагеті	0,14	5	2,6	0,52
X ₈	Дизайн упаковки	0,08	5	3,6	0,72
X ₁₀	Відомість торговельної марки	0,04	5	1,8	0,36
<i>Економічні</i>					
Ціна, грн		1	37,0	31,9	0,78

Таблиця М.4

Оцінка відносної конкурентоспроможності зразків ТМ «Barilla» та ТМ «Pasta

Zara»

Показники		K _{ваг} (a _i)	Оцінка показників		Відносний показник конкурентоспр. g _i
			ТМ «Barilla»	ТМ «Majoga»	
			P _{i баз.}	P _{i досл.}	
<i>Функціональні, бали:</i>					
X ₁	Смак	0,18	4,8	3,8	0,79
X ₂	Запах	0,13	4,4	3,8	0,86
X ₃	Склад	0,11	5	4	0,8
X ₄	Час варіння до готовності	0,09	3,8	4,2	1,1
X ₅	Повнота та доступність маркування	0,05	4,6	3,2	0,69
X ₆	Ергономічність та надійність упакування	0,02	4,8	3,8	0,95
X ₉	Стан виробів після варіння	0,15	5	4,8	0,96
<i>Естетичні, бали:</i>					
X ₇	Зовнішній вигляд спагеті	0,14	5	3,4	0,68
X ₈	Дизайн упаковки	0,08	5	3,2	0,64
X ₁₀	Відомість торговельної марки	0,04	5	3,4	0,68
<i>Економічні</i>					
Ціна, грн		1	37,0	27,4	0,74

Продовження дод. М

Таблиця М.5

Розрахунок інтегрального показника відносної конкурентоспроможності

Показник / дослідний зразок	ТМ «Barilla»	ТМ «La` Pasta»	ТМ «Stella»	ТМ «Majora»	ТМ «Pasta Zara»
Рф	1	0,7	0,6	0,63	0,64
Рест	1	0,23	0,19	0,15	0,17
гек	1	0,72	0,8	0,86	0,74
К	1	1,29	0,98	0,91	1,09

Додаток Н
Таблиця Н.1

Прейскурант цін на макаронні вироби магазину «Фуршет»

Код EAN	Найменування	Ціна с/с	Од.	ТМ
5904242007009	Виріб макар. Капелліні Artlex 400г	11.02	шт	Artlex
5904242007092	Виріб макар. Пенне Artlex 400г	11.18	шт	
5904242007054	Виріб макар. Фузіллі Artlex 400г	11.02	шт	
5904242007122	Спагеті Дольчето Artlex 400г	13.61	шт	
8076800315394	Виріб макар. Конкільете №39 Barilla 500 г	23.3	шт	Barilla
8076800195057	Виріб макар. Спагеті №5 Barilla 500 г	37.01	шт	
8076800195033	Виріб макар. Спагеті №3 Barilla 500 г	37.24	шт	
8076804765591	Виріб макар. Фарфаліне №59 Barilla 500 г	28.11	шт	
8076802085721	Виріб макар. Пенете Rigate №72 Barilla 500 г	28.11	шт	
8076802085981	Макарони Barilla Fusilli №98 500 г	29.37	шт	
8076802085424	Макарони Lumachine №42 Barilla 500 г	31.12	шт	
8076802085530	Макарони Sefanini Rigati №53 Barilla 500 г	20.11	шт	
8076802085837	Макарони Tortiglioni №83 Barilla 500 г	20.11	шт	
4820179253122	Локшина Кур/Соус Big Bon 75 г	12.41	шт	
4820179253139	Локшина Гов/ Соус Big Bon 75 г	12.31	шт	
8005709880054	Вироби макар. Спагеті Donna Vera 450 г	15.26	шт	Donna Vera
5901087357323	Вироби макар. б/глют Ньоккі Galliar 400 г	17.43	шт	Galliar
5901087543534	Вироби макар. Стагеті Galliar 400 г	16.92	шт	
5901087643765	Вироби макар. Фузіллі Galliar 400 г	18.43	шт	
4820211661175	Вермішель La` Pasta 400 г	16.1	шт	La` Pasta
4820211661182	Вироби макар. Ріжки La` Pasta 400 г	18.92	шт	
4820211661229	Вироби макар. Спагеті La` Pasta 1000 г	38.55	шт	
4820211661307	Макарони Равлики La` Pasta 400 г	21.78	шт	
4820210127831	Спагеті La` Pasta 400 г	26.5	шт	
8004690370179	Виріб макар Спагеті Majora 500 г	31,9	шт	
8004690370059	Макарони Фетуччіні Majora 500 г	19.45	шт	
4820156761466	Макаронип Пера кор. п/у Pasta Prima 800 г	21.44	шт	Pasta Prima
4820156767542	Макарони Спіральки Pasta Prima 800 г	22.51	шт	
8004350130112	Макарони Conchigle №054 Pasta Zara 500 г	27.76	шт	Pasta Zara
8004350130532	Макарони Cappelini №001 Pasta Zara 500 г	27.76	шт	
8004350130351	Макарони Linguine №012 Pasta Zara 500 г	26.35	шт	
8004350130856	Макарони Lumaconi Rigati Pasta Zara 500 г	26.76	шт	
8004350153323	Макарони Spaghetti №003 Pasta Zara 500 г	27.4	шт	
8004357784233	Макарони Spirallini №57 Pasta Zara 500 г	24.35	шт	
8004350353275	Макарони Vermicelli №080 Pasta Zara 500 г	23.42	шт	
5201193855520	Макарони Farfalle Stella 500 г	28.63	шт	
5201077016023	Макарони Fusilli Stella 500 г	27.88	шт	Stella
5201077010502	Макар. вироби Maccaroni №2 Stella 500 г	27.88	шт	
5201077010021	Макарони Spaghetti №10 Stella 500 г	29.5	шт	
5905450010345	Макар. вироби Мушлі Vivat 400 г	12.14	шт	Vivat
5905450014231	Макар. вироби Пенне Vivat 400 г	11.98	шт	
5905450014632	Макар. вироби Спагеті Vivat 400 г	11.98	шт	
5905480012421	Макар. вироби Філіні Vivat 400 г	13.31	шт	

Продовження дод. Н

Продовження табл. Н.1.

5905480817953	Макар. вироби Фузілі Vivat 400 г	12.82	шт		
5905454890010	Макар. вироби Чіфферіні Vivat 400 г	12.76	шт		
4820202460015	Вермішель довга в/г Екстра КМФ 450 г	11.53	шт	КМФ	
4820202460022	Вермішель довга КМФ 500 г х 50	14.21	шт		
4820202460060	Вермішель довга КМФ 700 г х 24	15.53	шт		
4820202460053	Вермішель довга к/у КМФ 600 г	13.91	шт		
4820202460121	Вермішель Екстра КМФ 1000 г х 10	19.64	шт		
4820202460138	Вермішель тонка КМФ 1000 г	21.86	шт		
4820202460774	Локшина довга в/с фас КМФ 0.450 г	11.54	шт		
4820202460152	Макарони Метелики КМФ 1000 г	23.53	шт		
4820202460197	Макарони Ріжки кручені КМФ 1000 г	22.86	шт		
4820202460091	Макарони Ріжки особливі КМФ 1000 г	21.65	шт		
4820202460169	Макарони Спіраль КМФ 1000 г	19.53	шт		
874530	Виріб макар. Вермішень ваг.	10.78	кг		Макаронні вироби вагові
109541	Виріб макар. Пера ваг.	11.33	кг		
874609	Виріб макар. Ріжки кручені ваг.	10.76	кг		
874548	Виріб макар. Спіральки ваг.	10.29	кг		
8690828631573	Вермішень коротка Макфа 400 г	4.85	шт	Макфа	
8690828631426	Вермішень довга Спагеті Макфа 400 г	4.85	шт		
8690828631504	Виріб макар. Равлики Макфа 400 г	4.85	шт		
8690828631481	Виріб макар. Мушлі Макфа 400 г	4.85	шт		
8690828631443	Виріб макар. Спіралі Макфа 400 г	4.85	шт		
8690828631481	Виріб макар. Зірочки Макфа 400 г	4.85	шт		
8690828634950	Вермішель із смак грибів н/г Мівіна 60 г	17.29	шт	Мівіна	
8690828200341	Вермішель із смак. креветка Мівіна 59.2	18.53	шт		
8690828631481	Вермішель зі смак сир н/г Мівіна 60 г	18.43	шт		
8690828634263	Вермішель зі смак. курка г Мівіна 59.2 г	19.27	шт		
4820179250077	Вермішель дом. бул. з гостр. кур. Rollton 60 г	7.97	шт	Rollton	
4820179250084	Вермішель дом. бул. з гриб. Rollton 60 г	6.96	шт		
4820179250060	Вермішель дом. бул. з кур. Rollton 60 г	6.96	шт		
4820179250473	Локшина Класична ячна Rollton 400 г	21.75	шт		
4820179241616	Локшина ячна з кур. по-дом. Rollton 75 г	12.53	шт		
4820179251719	Локшина ячна з кур. по-дом. Rollton 85 г	8.56	шт		
4820048950565	Виріб макар. Спагеті Фуршет 400 г	11.93	шт	Фуршет	
4820048950032	Виріб макар. Метелики Фуршет 900 г	13.42	шт		
4820048950252	Макарони Пера Фуршет 900 г	17.43	шт		
4820048950543	Макарони Ракушки Фуршет 400 г	12.43	шт		
4820048950436	Макарони Ракушки Фуршет 900 г	18.56	шт		
4820048950452	Макарони Вермішель Фуршет 400 г	10.32	шт		
4820048950827	Макарони Ріжки Фуршет 900 г	15.82	шт		
4820048950572	Макарони Ріжки Фуршет 400 г	11.32	шт		
4820048950528	Макарони Спіраль Фуршет 400 г	12.56	шт		
4820048950623	Макарони Спіраль Фуршет 900 г	19.61	шт		
4820156765600	Локшина Чумак 400 г	26.42	шт	Чумак	
4820156765753	Макарони Спанетіні довг. п/у Чумак 400 г	21.53	шт		
4820156763546	Макарони Спіральки 5 Злаків Чумак 350 г	28.84	шт		
4820156764435	Макарони Спагеті Чумак 500 г	23.91	шт		

Додаток П

Баланс (Звіт про фінансовий стан) ТОВ «Ритейл Тренд»
за 2019 р.

	Дата (рік, місяць, число)	КОДИ		
		2019	01	01
Підприємство Товариство з обмеженою відповідальністю «Ритейл Тренд» Територія <u>Київська обл.</u>	за ЄДРПОУ за КОАТУУ	38896483		
Організаційно-правова форма господарювання <u>ТОВ</u> Вид економічної діяльності	за <u>КОПФГ</u>	8036300000		
		240		
Середня кількість працівників <u>346</u> Адреса <u>02090, Київська обл., м. Київ, вул. Сосюри, буд. 6</u>	за <u>КВЕД</u>	70.10		

Таблиця П.1

БАЛАНС
(Звіт про фінансовий стан)
на 31.12. 2019 р.

Форма № 1 Код за ДКУД 1801001

Актив	Код рядка	На початок звітного періоду	На кінець звітного періоду
1	2	3	4
I. Необоротні активи			
Нематеріальні активи	1000	98674	61499
первісна вартість	1001	120159	81047
накопичена амортизація	1002	21485	19548
Незавершені капітальні інвестиції	1005	24703	364
Основні засоби	1010	172216	185456
первісна вартість	1011	191551	284012
знос	1012	19335	98556
Інвестиційна нерухомість	1015	0	0
первісна вартість	1016	0	0
знос	1017	0	0
Довгострокові біологічні активи	1020	0	0
первісна вартість	1021	0	0
знос	1022	0	0
Довгострокові фінансові інвестиції: які обліковуються за методом участі в капіталі інших підприємств	1030	0	6102
інші фінансові інвестиції	1035	0	0
Довгострокова дебіторська заборгованість	1040	0	0
Відстрочені податкові активи	1045	136	0
Гудвіл	1050	0	0
Відстрочені аквізиційні витрати	1060	0	0
Залишок коштів у централізованих страхових резервних фондах	1065	0	0
Інші необоротні активи	1090	0	0
Усього за розділом I	1095	295729	253421
II. Оборотні активи			
Запаси	1100	261603	256155
Виробничі запаси	1101	26045	24680
Незавершене виробництво	1102	2806	2835
Готова продукція	1103	5353	5238
Товари	1104	227399	212402
Поточні біологічні активи	1110	0	0

Продовження дод. П

Продовження табл. П.1

Депозити перестраховання	1115	0	0
Векселі одержані	1120	0	0
Дебіторська заборгованість за продукцію, товари, роботи, послуги	1125	195329	182497
Дебіторська заборгованість за розрахунками: за виданими авансами	1130	15884	19675
з бюджетом	1135	126	951
у тому числі з податку на прибуток	1136	0	902
з нарахованих доходів	1140	0	0
Із внутрішніх розрахунків	1145	157340	121493
Інша поточна дебіторська заборгованість	1155	5772	7351
Поточні фінансові інвестиції	1160	0	0
Гроші та їх еквіваленти	1165	27455	26704
Готівка	1166	115	396
Рахунки в банках	1167	27340	26308
Витрати майбутніх періодів	1170	21161	21419
Частка перестраховика у страхових резервах	1180	0	0
у тому числі в: резервах довгострокових зобов'язань	1181	0	0
резервах збитків або резервах належних виплат	1182	0	0
резервах незароблених премій	1183	0	0
інших страхових резервах	1184	0	0
Інші оборотні активи	1190	18133	16498
Усього за розділом П	1195	702677	651792
III. Необоротні активи, утримувані для продажу, та групи вибуття	1200	0	0
Баланс	1300	998406	905213
Пасив	Код рядка	На початок звітного періоду	На кінець звітного періоду
1	2	3	4
I. Власний капітал			
Зареєстрований (пайовий) капітал	1400	376346	336346
Внески до незареєстрованого статутного капіталу	1401	0	0
Капітал у дооцінках	1405	14395	14395
Додатковий капітал	1410	0	0
Емісійний дохід	1411	0	0
Накопичені курсові різниці	1412	0	0
Резервний капітал	1415	2000	2000
Нерозподілений прибуток (непокритий збиток)	1420	198328	226316
Неоплачений капітал	1425	(0)	(0)
Вилучений капітал	1430	(0)	(0)
Інші резерви	1435	0	0
Усього за розділом I	1495	591069	579057
II. Довгострокові зобов'язання і забезпечення			
Відстрочені податкові зобов'язання	1500	0	0
Пенсійні зобов'язання	1505	0	0
Довгострокові кредити банків	1510	0	0
Інші довгострокові зобов'язання	1515	115660	104849
Довгострокові забезпечення	1520	0	0
Довгострокові забезпечення витрат персоналу	1521	0	0

Продовження дод. П

Закінчення табл. П.1

Цільове фінансування	1525	0	0
Благодійна допомога	1526	0	0
Страхові резерви, у тому числі:	1530	0	0
резерв довгострокових зобов'язань; (на початок звітнього періоду)	1531	0	0
резерв збитків або резерв належних виплат; (на початок звітнього періоду)	1532	0	0
резерв незароблених премій; (на початок звітнього періоду)	1533	0	0
інші страхові резерви; (на початок звітнього періоду)	1534	0	0
Інвестиційні контракти;	1535	0	0
Призовий фонд	1540	0	0
Резерв на виплату джек-поту	1545	0	0
Усього за розділом П	1595	115660	104849
III. Поточні зобов'язання і забезпечення			
Короткострокові кредити банків	1600	85341	0
Векселі видані	1605	0	0
Поточна кредиторська заборгованість за: довгостроковими зобов'язаннями	1610	0	0
товари, роботи, послуги	1615	79502	73325
розрахунками з бюджетом	1620	27237	11435
у тому числі з податку на прибуток	1621	0	0
розрахунками зі страхування	1625	1002	551
розрахунками з оплати праці	1630	1916	2047
за одержаними авансами	1635	0	0
за розрахунками з учасниками	1640	0	601
із внутрішніх розрахунків	1645	90942	162248
за страховою діяльністю	1650	0	0
Поточні забезпечення	1660	3491	4969
Доходи майбутніх періодів	1665	0	0
Доходи майбутніх періодів	1670	0	0
Інші поточні зобов'язання	1690	2246	6131
Усього за розділом III	1695	291677	221307
IV. Зобов'язання, пов'язані з необоротними активами, утримуваними для продажу, та групами вибуття	1700	0	0
V. Чиста вартість активів недержавного пенсійного фонду	1800	0	0
Баланс	1900	998406	905213

Примітки
Керівник
Головний бухгалтер

дані відсутні
Бондаренко О.А.
Чирик Л.С.

Продовження дод. П

Звіт про фінансові результати (Звіт про сукупний дохід)
ТОВ «Ритейл Тренд» за 2019 р.Підприємство
Товариство з обмеженою відповідальністю «Ритейл Тренд»Дата (рік, місяць, число)
за ЄДРПОУ

КОДИ		
2019	01	01
38896483		

Звіт про фінансові результати (Звіт про сукупний дохід)
за 12 місяців 2019 р.

Форма № 2 Код за ДКУД 1801003

Таблиця П.2

I. Фінансові результати

Стаття	Код рядка	За звітний період	За аналогічний період п. р.
1	2	3	4
Чистий дохід від реалізації продукції (товарів, робіт, послуг)	2000	4095840	4970890
Чисті зароблені страхові премії	2010	0	0
Премії підписані, валова сума	2011	0	0
Премії, передані у перестраховання, валова сума	2012	0	0
Зміна резерву незароблених премій, валова сума	2013	0	0
Зміна частки перестраховиків у резерві незароблених премій	2014	0	0
Собівартість реалізованої продукції (товарів, робіт, послуг)	2050	(2892480)	(3638950)
Чисті понесені збитки за страховими виплатами	2070	(0)	(0)
Валовий:			
прибуток	2090	1203360	1331940
збиток	2095	(0)	(0)
Дохід(витрати) від зміни у резервах довгострокових зобов'язань	2105	0	0
Дохід (витрати) від зміни інших страхових резервів	2010	0	0
Зміна інших страхових резервів, валова сума	2111	0	0
Зміна частки перестраховиків в інших страхових резервах	2112	0	0
Інші операційні доходи	2120	226320	382160
Дохід від зміни вартості активів, які оцінюються за справедливою вартістю	2121	0	0
Дохід від первісного визнання біологічних активів і сільськогосподарської продукції	2122	0	0
Адміністративні витрати	2130	(872160)	(963830)
Витрати на збут	2150	(364320)	(415880)
Інші операційні витрати	2180	(33120)	(47770)
Витрати від зміни вартості активів, які оцінюються за справедливою вартістю	2181	(0)	(0)
Витрати від первісного визнання біологічних активів і сільськогосподарської продукції	2182	(0)	(0)
Фінансовий результат від операційної діяльності:			
прибуток	2190	160080	286620
збиток	2195	(0)	(0)
Дохід від участі в капіталі	2200	0	0
Інші фінансові доходи	2220	3289	3941

Закінчення дод. П
Закінчення табл. П.2

Інші доходи	2240	981	2353
Фінансові витрати	2250	(38495)	(53262)
Втрати від участі в капіталі	2255	(0)	(0)
Інші витрати	2270	(1642)	(2197)
Фінансовий результат до оподаткування:			
прибуток	2290	124213	237455
збиток	2295	(0)	(0)
Витрати (дохід) з податку на прибуток	2300	16743	38981
Прибуток (збиток) від припиненої діяльності після оподаткування	2305	0	0
Чистий фінансовий результат:			
прибуток	2350	107470	198474
збиток	2355	(0)	(0)

II. Сукупний дохід

Стаття	Код рядка	За звітний період	За аналогічний період п.р.
1	2	3	4
Дооцінка (уцінка) необоротних активів	2400	0	0
Дооцінка (уцінка) фінансових інструментів	2405	0	0
Накопичені курсові різниці	2410	0	0
Частка іншого сукупного доходу асоційованих та спільних підприємств	2415	0	0
Інший сукупний дохід	2445	0	0
Інший сукупний дохід до оподаткування	2450	0	0
Податок на прибуток, пов'язаний з іншим сукупним доходом	2455	0	0
Інший сукупний дохід після оподаткування	2460	0	0
Сукупний дохід (сума рядків 2350, 2355 та 2460)	2465	85470	178274

III. Елементи операційних витрат

Назва статті	Код рядка	За звітний період	За аналогічний період п.р.
1	2	3	4
Матеріальні затрати	2500	1647361	1954372
Витрати на оплату праці	2505	52725	74736
Відрахування на соціальні заходи	2510	11632	14953
Амортизація	2515	681	954
Інші операційні витрати	2520	213542	29422
Разом	2550	1925941	2074437

IV. Розрахунок показників прибутковості акцій

Назва статті	Код рядка	За звітний період	За аналогічний період п.р.
1	2	3	4
Середньорічна кількість простих акцій	2600	0	0
Скоригована середньорічна кількість простих акцій	2605	0	0
Чистий прибуток (збиток) на одну просту акцію	2610	0	0
Скоригований чистий прибуток (збиток) на одну просту акцію	2615	0	0
Дивіденди на одну просту акцію	2650	0	0

Примітки
Керівник
Головний бухгалтер

дані відсутні
Бондаренко О.А.
Чирик Л.С.

Вихідні дані для оцінки ефективності імпортних операцій ТОВ**«Ритейл Тренд»**

Показник/ рік	2015	2016	2017	2018	2019
Загальна сума витрат на імпортні операції, млн дол. США	14,7	11,8	10,5	9,6	7,8
Загальна сума витрат на імпортні операції в нац. валюті, млн грн	219,8	270,2	268,8	269,7	215,3
Курс валют, грн /дол. США	15,7	22,9	25,6	28,1	27,6
Індекс інфляції	143,3	112,4	113,7	109,8	104,3
Дохід від реалізації на внутр. р., млн дол. США	31,2	28,3	19,7	18,5	16,8

Джерело: розроблено автором на основі даних, отриманих з документації

ТОВ «Ритейл Тренд»