

**Київський національний торговельно-економічний університет**

Кафедра товарознавства, управління безпечністю та якістю

## **ВИПУСКНА КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА**

на тему:

**Позиціонування та управління транспортуванням какао-порошку**

Студента 2м курсу 7 групи

спеціальності

076 Підприємство торгівля та

біржова діяльність

спеціалізації Товарознавство та

комерційна логістика

Тоболенка  
Владислава  
Валерійовича

Науковий керівник  
д.т.н., проф.

Притульська  
Наталія  
Володимирівна

Науковий консультант  
к.е.н., доц.

Кочубей Дмитро  
В'ячеславович

Гарант освітньої програми  
д.т.н., проф.

Сидоренко Олена  
Володимирівна

**Київ 2020**

**(Завдання)**







## АНОТАЦІЯ

**Тоболенко В.В. Позиціонування та управління транспортуванням какао-порошку.**

Випускна кваліфікаційна робота присвячена дослідженню позиціонування, експертизі якості та процесу організації транспортування какао-порошку на прикладі ТОВ “ЗАММЛЕР УКРАЇНА”.

Розглянуто ринок какао-порошку, тенденції розвитку ринку, вимоги нормативних документів щодо процесу транспортування та показників якості і безпечності какао-порошку. Проведено експертизу 4-х зразків какао-порошку українського виробництва.

Проведено аналіз ефективності управління постачанням какао-порошку на ТОВ “ЗАММЛЕР УКРАЇНА”. Наведено рекомендації щодо вдосконалення наявної на підприємстві системи управління транспортуванням.

*Ключові слова: какао-порошок, дослідження, товарорух, якість, позиціонування.*

## SUMMARY

**Tobolenko V. V. Positioning and transportation management of cocoa powder.**

Final qualifying project is devoted to positioning, quality examination and the process of organizing the transportation of cocoa powder on the basis of the company LLC "ZAMMLER UKRAINE".

Considered cocoa powder market, market development trends, regulatory requirements for the transportation process and indicators of quality and safety. An expert assessment of the quality of 4 samples of cocoa powder. Considered consumption of cocoa powder in Ukraine.

An analysis of the effectiveness of cocoa powder supply management at “ZAMMLER UKRAINE” LLC was conducted. Recommendations for improving the existing transportation management system at the enterprise are given.

*Key words: cocoa powder, researches, commodity movement of product, quality, positioning.*

**ЗМІСТ**

Вступ.....	9
Розділ 1. Теоретичні засади позиціонування та управління транспортуванням какао-порошку.....	11
1.1 Аналіз стану ринку та законодавчо-нормативного забезпечення безпечності та якості какао-порошку.....	11
1.2 Теоретичні підходи до управління транспортуванням какао-порошку.....	16
Розділ 2. Оцінка ефективності позиціонування какао-порошку, що реалізується на ринку України.....	20
2.1 Організація, об'єкт та методи дослідження.....	20
2.2 Оцінка ефективності позиціонування какао-порошку.....	22
Розділ 3. Управління транспортуванням какао-порошку на ТОВ «ЗАММЛЕР УКРАЇНА».....	29
3.1 Організаційно-економічна характеристика процесу транспортування какао-порошку на ТОВ «ЗАММЛЕР УКРАЇНА».....	29
3.2 Удосконалення системи управління транспортуванням какао-порошку на ТОВ «ЗАММЛЕР УКРАЇНА».....	37
Висновки та пропозиції.....	41
Список використаних джерел.....	44
Додатки.....	50



## ВСТУП

*Актуальність* обраної теми полягає в тому, що за рівнем споживання какао-порошку на душу населення серед країн СНД Україна є одноосібним лідером. В сучасних умовах розвитку промисловості все більшої значимості набуває тема якості реалізованих продуктів, а саме какао-порошку. З розвитком промисловості виникають і розвиваються все нові та нові методи фальсифікації продукції з метою здешевлення виробництва та збільшення прибутку. Оскільки какао-порошок користується великим попитом на прилавках магазинів, він потребує більш ретельного контролю за якістю.

*Мета* дослідження — оцінка позиціонування какао-порошку, що реалізується в роздрібних торговельних мережах України.

Досягнення поставленої мети передбачає послідовне рішення таких завдань:

- розкрити сучасний стану ринку какао-порошку в Україні;
- оцінити позиціонування какао-порошку, що реалізується на ринку України;
- дослідити якість какао-порошку, реалізованого на ринку України;
- дослідити системи управління транспортуванням какао-порошку на базі підприємства ТОВ «ЗАММЛЕР УКРАЇНА»
- виявити, дослідити та надати рекомендації щодо удосконалення системи управління транспортуванням какао-порошку на ТОВ «ЗАММЛЕР УКРАЇНА»

Предметом дослідження є позиціонування та управління постачанням какао-порошку.

Об'єктом дослідження є какао-порошок, що реалізується на ринку України, ТОВ «ЗАММЛЕР УКРАЇНА».

*Наукова новизна* роботи полягає в дослідженні позиціонування какао-порошку на ринку України та розробці пропозицій щодо вдосконалення системи управління транспортуванням какао-порошку.

*Практична цінність* полягає в тому, що теоретичні положення дослідження, висновки та практичні рекомендації можуть бути використані: державними службами з нагляду за якістю та безпечністю харчових продуктів, ТОВ “ЗАММЛЕР УКРАЇНА” для впровадження контролю за якістю та вдосконаленню системи управління транспортуванням на підприємстві.

*Публікація.* За результатами досліджень опублікована стаття на тему “Оцінка позиціонування какао-порошку, що реалізується на території України” в збірнику “Інновації в підприємництві і торгівлі” : зб. наук. ст. студ. – Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2020(Додаток А).

*Структура роботи.* Робота складається зі вступу, 3 розділів, висновків та пропозицій, списку використаних джерел та додатків. Загальний обсяг випускної кваліфікаційної роботи складає 59 сторінок.

## РОЗДІЛ 1.

### ТЕОРЕТИЧНІ ЗАСАДИ ПОЗИЦІОНУВАННЯ ТА УПРАВЛІННЯ ТРАНСПОРТУВАННЯМ КАКАО-ПОРОШКУ

#### 1.1. Аналіз стану ринку та законодавчо-нормативного забезпечення безпеки та якості какао-порошку

Какао-порошок в Україні - настільки популярний, що навіть може відноситись до розряду товарів першої необхідності. Фактично, попит в літній час проти зимового, за словами операторів ринку скорочується в середньому у 3 рази. Загалом, за рівнем споживання на душу населення Західної Європи Україна є одноособовим лідером. А серед країн колишнього Радянського Союзу і Східної Європи наша країна по споживанню какао-порошкового продукту поступається лише Польщі [1].

Одним з позитивних наслідків такого великого попиту на какао-порошку є активний внесок закордонного та вітчизняного капіталу в українську промисловість, яка з 1997 року розвивається великими темпами [2].

Валовий обсяг виробництва в Україні кондитерських виробів протягом 2010-2012 років зріс не менше ніж у 2,5 рази. Позитивним можна назвати і активне витіснення какао імпорту з українського ринку, в якому сьогодні частка закордонних марок складає в сукупності близько 5%.

Дослідники відзначають ряд змін на ринку какао, які внесли розмаїтість в затишок останніх двох років. Тим не менш, основна частка ринку (більше 80%) як і раніше розподілена між трьома найбільшими виробниками. Лідер українського ринку пропонує дві марки какао-порошку: ТМ «Наша марка» і ТМ «Мрія» в розфасовці 100, 80, 40, та 15 грамів, упакованих в папір, поліетилен тощо. В 2013 році Україна вивела на ринок два найменування марок в 100-грамовій розфасовці – ТМ «Еко» та ТМ

«Україна»[3]. Цілком закономірно, що з найбільших кондитерів саме ТМ «Еко» досягла найбільшого успіху на шоколадному ринку, оскільки саме какао-порошок є основним продуктом цієї торгової марки. Відповідно, для розвитку ТМ «Еко» і ТМ «Мрія» використовуються кращі маркетингові сили та основні рекламні засоби [4].

До числа найбільш крупних та відомих підприємств кондитерської промисловості вітчизняних виробників відносяться: Київська, Вінницька, Дніпропетровська, Донецька, Одеська, Житомирська, Полтавська, Херсонська, Миколаївська кондитерські фабрики, а також Харківська та Черкаська. Що стосується закордонних виробників, то серед них найбільш помітну роль відіграють ТМ «Nestle» та ТМ «Ямуна» [6]. Одне із перспективних напрямлень розвитку кондитерської промисловості - об'єднання окремих підприємств для успішного функціонування в умовах ринкових відносин, а також максимального забезпечення вимог споживача. Таке партнерство вигідне як окремим областям, так і державі в цілому. Воно призводить до посилення інвестиційної активності підприємств, і, як наслідок, збільшення надходжень до бюджету.

Сьогодні на ринку активно працюють такі інтегровані структури, як «Еко» (об'єднує 48 підприємств, в тому числі 3 фабрики), концерн «Nestle» (його підсистема об'єднує 4 кондитерські фабрики - Вінницьку, Київську та ін.) і концерн «А.В.К.» (об'єднує 5 кондитерських фабрик - Донецьку, Луганську і Мукачевську). Зараз «Еко» розпоряджається 40 оптовими підприємствами, які активно розповсюджують цю продукцію[7].

Починаючи з 2008 року какао-порошок українських виробників розповсюджуються і швидко набирає популярність за кордоном. Торговельні партнери працюють у Молдові, Казахстані, США, Канаді, Німеччині, Ізраїлі і т.д. [2].

В імпорті какао-порошку Україна займає дуже незначне місце - ледве менше 3% світового обсягу імпорту, що за останні кілька років знаходиться на стабільному рівні 2,2 млн. тон. Провідними ж країнами - імпортерами

какао є США - близько 18% і країни Західної Європи: Нідерланди (18%), Німеччина (14%), Великобританія (9%), Франція (5%). Так, хоча споживання какао на душу населення в Україні зросло майже на 12,5% і складає близько 0,5 кг на рік - цей показник залишається далеко за аналогічними рівнями в традиційних країнах-споживачах: Бельгія - близько 6 кг на душу населення; Ісландія і Данія - близько 5 кг; Німеччина, Швейцарія - близько 4 кг, Великобританія, Франція, Австрія - близько 3 кг[6]. Висока якість продукції, її популярність та високотехнологічне керівництво створює основу для розвитку вітчизняних промислових дій та стійкого положення на сучасному ринку. Динамічний контроль продажу містить великомасштабний маркетинг разом з гнучкою стратегією знижок. За оцінкою спеціалістів вітчизняні виробники конкурують з іноземними тільки по елітним групам какао-порошку, а також в сегменті продукції в розфасовці[6].

Розміщення підприємств і концернів виробництва по областях України - досить рівномірне і відповідає густоті населення. Найбільш висока - в м. Києві, в південному та східному регіонах (Дніпропетровська, Одеська, Харківська, Запорізька). В західному регіоні основний виробник какао - фабрики Львова і Мукачєва [4].

Асортимент какао-порошку формується з врахуванням масової частки жиру, внесених добавок і використання додаткової обробки вуглекислими лугами. Какао-порошок «Срібний ярлик» містить ( $12 \pm 1$  %) жиру, у тому числі насичених 6,6 % і 0,1 кг/т ваніліну, а харчових волокон 5,5 г/100 г; «Золотий ярлик», «Прима» і «Наша марка» - ( $15 \pm 1$  %) жиру і 0,1 кг/т ваніліну, «Оригінальний» - ( $12 \pm 1$  %) жиру і 49,8 кг/т кави смаженої молотої. З Польщі надходить продукт ТМ «VAN» під назвою «Какао з вмістом жиру 11 %»[7].

Також слід зазначити великі тенденції розвитку вітчизняної кондитерської галузі, і зокрема, для виробництва какао та какао-продуктів оскільки існуючий на даний момент у країні рівень споживання на душу населення має великий потенціал для зросту продажів какао-порошку (з

поліпшенням добробуту населення). Підвищення обсягів імпорту сировини какао-бобів, какао-продуктів вказує також на широкі можливості сучасного виробництва і збуту українського продукту за кордон[50]. Крім того, іноземні інвестиції сприяють розвитку підприємств, хоча і ставлять їх у залежність від політики і стратегій і іноземних партнерів.

Нормативно-правове забезпечення какао-порошку полягає в сукупності державних стандартів, законів та постанов Кабінету Міністрів України[17]. Перелік законів та інших нормативних документів наведено в таблиці 1.1.

Таблиця 1.1

### Перелік законів та нормативних документів, щодо какао-порошку

№	Назва	Рік прийняття та номер	Орган, що прийняв
1	Наказ “Про затвердження Вимог до продуктів з какао та шоколаду”[23]	13.04.2016 № 157	Міністерство аграрної політики та продовольства
2	Наказ “Про затвердження Гігієнічного нормативу "Перелік промислових алергенів"[24]	02.03.2007 N 99	Міністерство охорони здоров'я України
3	Міжнародна угода з какао[25]	2001	ООН
4	Наказ “Про затвердження Переліку видів сільськогосподарської продукції, яка ввозиться на митну територію України як сировина для подальшої переробки”[26]	07.10.98 N 297	Міністерство агропромислового комплексу України
5	Наказ “Про затвердження Правил перевезень вантажів автомобільним транспортом в Україні”[27]	14.10.1997 № 363	Міністерство транспорту України

## Продовження таблиці 1.1.

№	Назва	Рік прийняття та номер	Орган, що прийняв
6	Закон України “Про Митний тариф України”[28]	04.06.2020 № 42	Верховна Рада України
7	Закон України “Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів”[29]	23.12.1998 № 19	Верховна Рада України
8	Закон України “Про державний контроль за дотриманням законодавства про харчові продукти, корми, побічні продукти тваринного походження, здоров’я та благополуччя тварин”[30]	18.05.2017 №31	Верховна Рада України
9	Закон України “Про інформацію для споживачів щодо харчових продуктів”[31]	06.12.2018 №2639-VIII	Верховна Рада України
10	ДСТУ 4391:2017 Какао-порошок. Загальні технічні умови[8]	15.08.2017	Технічний комітет стандартизації (ТК 152)
11	ДСТУ 4619:2006 Вироби кондитерські. Правила приймання, методи відбору та підготовки проб[32]	29.06.2006	Технічний комітет стандартизації (ТК 152)
12	ДСТУ 2633:2017 Продукція кондитерського виробництва. Терміни та визначення понять[33]	15.08.2017	Технічний комітет стандартизації (ТК 152)

## Закінчення таблиці. 1.1

№	Назва	Рік прийняття та номер	Орган, що прийняв
13	ДСТУ 5060:2008 Вироби кондитерські. Методи визначання масової частки жиру[9]	08.08.2008	Технічний комітет стандартизації (ТК 152)
14	Наказ “Про затвердження Вимог до продуктів з какао та шоколаду”[34]	13.04.2016 №157	Міністерство аграрної політики та продовольства України

Стан ринку какао-порошку можна охарактеризувати як розвинений. На ринку присутня велика кількість виробників, які займаються як безпосередньо виробництвом какао-порошку, так і його імпортом та реалізацією. Нормативно-правова база є досить обширною та являє собою великий перелік законів, постанов, наказів та державних стандартів України, що охоплюють всі аспекти товароруху какао-порошку від транспортування сировини до перевезення та реалізації готового продукту.

#### 1.2. Теоретичні підходи до управління транспортуванням какао-порошку

Товарорух какао-порошку складається з декількох стадій: збирання какао-бобів, перевезення до місця виробництва, виробництво, перевезення до місця зберігання, зберігання та реалізація[36].

Загальні правила транспортування та зберігання какао-порошку наведені в п.10 ДСТУ 4391:2017[8].

Какао-порошок транспортують усіма видами транспорту в критичних транспортних засобах відповідно з правилами перевезення вантажів чинними на цьому виді транспорту.



Заборонено використовувати транспортні засоби, в яких перевозили отруйні речовини та вантажі з різким запахом, а також транспортувати какао-порошок разом з продуктами, що мають специфічний запах.

Під час перевезення, навантажування та розвантажування какао-порошок повинен бути захищений від атмосферних опадів.

Какао-порошок зберігають у сухих чистих, добре вентиляованих приміщеннях, які не мають стороннього запаху, не заражені шкідниками хлібних запасів, за температури  $(18 \pm 5) ^\circ\text{C}$  і відносної вологості повітря не вищий ніж 75 %.

Какао-порошок не повинен зазнавати впливу прямих сонячних променів.

Не можна зберігати какао-порошок з продуктами, що мають специфічний запах.

Ящики з продукцією під час зберігання на складах повинні бути встановлені на стелажах стосами висотою не більшою ніж два метри. Між стосами і стіною залишають проходи не менші ніж 0,7 м.

Відстань від джерела тепла, водопровідних і каналізаційних труб до продукції повинна бути не менше ніж 1 м.

Також існують певні правила транспортування на окремих видах транспорту. Зокрема Наказ “Про затвердження Правил перевезень вантажів автомобільним транспортом в Україні”. В ньому наведено наступні положення:

- Какао-боби є гігроскопічним вантажем, що легко сприймає запахи.
- Какао-боби перевозять у сухих, міцних джутових мішках, а какао-порошок в бочках та ящиках.
- Какао-боби, що перевозять в мішках, мають властивість самонагрівання в умовах підвищеної вологості, тому їх не можна перевозити разом із вантажами, що виділяють вологу.

Какао-порошок транспортують усіма видами транспорту в закритих транспортних засобах відповідно до правил перевезення вантажів, чинних на зазначеному виді транспорту[13].

Заборонено використовувати транспортні засоби, у яких перевозили отруйні речовини та вантажі з різким запахом, а також транспортувати какао-порошок разом із продуктами, що мають специфічний запах.

Умови транспортування мають відповідати параметрам заражені шкідниками хлібних запасів. Не можна зберігати какао-порошок з продуктами, що мають специфічний запах. Какао-порошок не повинен зазнавати впливу прямих сонячних променів. Какао-порошок зберігають у сухих, прохолодних, чистих, добре вентиляованих приміщеннях, які не мають стороннього запаху[13].

Какао-порошок перевозять автомобілями з вантажопід'ємністю 24т, 12т, 10т, 2.5т. За допомогою налагодженої системи кросс-докінгу, розвантаження вантажу з великих автомобілів та завантаження його на менші відбувається дуже швидко та не потребує використання великої площі складських приміщень.

Спеціалісти роблять підбір потрібного автомобіля для перевезення та починають його оформлення. Для перевезення іншими видами транспорту, компанія звертається до інших операторів ринку, що здійснюють перевезення вантажів.

При організації перевезень передбачається наявність потрібних товаросупровідних документів (ТСД). Для перевезення вантажів всередині України обов'язково повинна бути товарно-транспортна накладна (ТТН) та договір на перевезення. Інші ТСД (сертифікати якості, сертифікати відповідності...) за бажанням. Для організації міжнародних перевезень до вже наявних ТСД повинно бути надано митне оформлення товару. Для митного оформлення какао-порошку, слід пройти декларацію вантажу, що здійснюється окремим структурним підрозділом компанії. Та подальший супровід вантажу до та через кордон України.

Схема управління постачанням досить проста та полягає в декількох етапах. Першим етапом є домовленість із замовником про терміни, обсяги, ціну та інші аспекти перевезення. Наступний етап полягає в навантаженні какао-порошку на транспортний засіб, зазвичай зі складу виробника, або дистриб'ютора. Далі транспортний засіб із вантажем рухається до вантажоотримувача, де відбувається вивантаження товару та передача відповідальності за товар з вантажоперевізника до отримувача. Якщо використовується мультимодальна система перевезення, то ланцюг поставки трішки ускладнюється додаванням ще декількох ланок - ще одного транспорту та розподільчого центру для перевантаження між двома видами транспорту. Таким чином для мультимодального перевезення схема логістичного ланцюгу виглядатиме так: вантажовідправник - транспорт 1 - склад перевантаження (крос-докінг [37]) - транспорт 2 - вантажоотримувач.

Управління транспортуванням какао-порошку ґрунтується на його особливостях, зокрема умов зберігання, та транспортування. Ці чинники і будують структуру управління. Для перевезення какао-порошку потрібні транспортні засоби, які відповідають санітарно-гігієнічним нормам та здатні тримати температурний режим, необхідний для транспортування.

## РОЗДІЛ 2

### ОЦІНКА ЕФЕКТИВНОСТІ ПОЗИЦІОНУВАННЯ КАКАО-ПОРОКУ НА РИНКУ УКРАЇНИ

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

Позиціонування товару являє собою забезпечення його конкурентоспроможного становища на ринку, яке знайшло б відображення в ієрархії цінностей, створеною у свідомості потенційних покупців.

Позиція товару являє собою думку споживачів по найважливішим параметрам (споживчими властивостями) і характеризується місцем, займаним їм у умах споживачів по відношенню до товару конкурента. Позиція товару, як правило, визначається на основі кількісно вимірюваних параметрів, тобто попитом на товар і часток, займаної їм на конкретному ринку[46].

Основними факторами, що визначають позицію товару на ринку, є ціна, якість, дизайн, знижки, до і післяпродажне обслуговування, імідж товару і фірми і т. д[47].

Мета позиціонування полягає в тому, щоб допомогти потенційним покупцям виділити даний товар з числа товарів-аналогів конкурентів по якомусь ознакою і віддати перевагу при покупці даного товару саме за цією ознакою.

Для досягнення мети було досліджено 4 зразки какао-порошку, що реалізується на території України, а саме:

- Зразок 1 - какао-порошок ТМ «Мрія», виробник ПрАТ «Укроптбакалія», вул. Любецька. 189, м. Чернігів, Україна;
- Зразок 2 - какао-порошок ТОВ «Інвестпроект», Україна, Київська обл., Бориспільський р-н, с. Проліски, вул. Промислова, 9;

- Зразок 3 – какао-порошок ТМ «Перший ряд», виробник ТОВ «Фірма «Кристал-Груп», вул. Матлахова, 2, м. Дніпро, Україна;
- Зразок 4 – какао-порошок ТМ «Розумний вибір», виробник ТОВ «АТБ-МАРКЕТ», вул. Василя Сухомлинського, 76, смт. Слобожанське, Дніпропетровська обл., Україна. (Додаток Б).

Першим етапом дослідження був аналіз маркування дослідних зразків. Аналіз маркування здійснювався на відповідність вимогам Закону України «Про інформацію для споживачів щодо харчових продуктів» [15] та ДСТУ 4391:2017 [8].

Другим етапом було дослідження органолептичних та фізико-хімічних показників какао-порошку. Під час органолептичної оцінки досліджували зовнішній вигляд, смак та запах зразків какао-порошку.

Під час органолептичної оцінки какао-порошку звертали увагу на його однорідність і колір. Какао-порошок має бути тонко подрібнений і при розтиранні кінчиками пальців не повинно відчуватися крупинок, колір – коричневий, різних відтінків, не допускається тьмянний, сірого відтінку.

Для визначення смаку та аромату какао-порошку готували напій. До наважки какао-порошку масою 4 г додавали 6 г цукру-піску і 5 см<sup>3</sup> води, ретельно перемішували і доливали 95 см<sup>3</sup> кип'ячої води, перемішували, охолоджували до температури 40...45°C, та проводили органолептичне випробування напою.

Фізико-хімічна оцінка передбачала оцінку масової частки вологи методом висушування [12], визначення показника рН [11], стійкості суспензії та дисперсності.

Для визначення стійкості суспензії готували напій за методикою визначення смаку та аромату. Напій становить суспензію, тобто сукупність рідкої фази і завислих у ній твердих частинок какао. Чим довше утримуються частинки в завислому стані, тим вищою є якість напою. Стійкість суспензії характеризується часом, протягом якого не утворюється помітного відстою.

Суспензія вважається стійкою, коли протягом 2 хв після заварювання какао-порошку не утворюється помітного відстою.

При визначенні дисперсності наважку какао-порошку масою 1 г пропускали через сито, діаметром 0,25 мм. Результат дослідження розраховували за формулою:

$$W = \frac{M_1 - M_2}{M_1} * 100 \quad (2.1)$$

де  $M_1$  – початкова маса наважки, г;

$M_2$  – маса наважки після просіювання через сито, г.

Дослідження органолептичних показників какао-порошку виконувалось на відповідність вимогам ДСТУ 4391:2017[8].

Визначення якості пакування і маси нетто, органолептичних показників визначається згідно з ДСТУ 4683, фізико-хімічних показників – згідно з ДСТУ 5060, ДСТУ 5024, ДСТУ 4910, ДСТУ 4672 [10, 11, 12, 13, 14].

## 2.2. Оцінка ефективності позиціонування какао-порошку

Вимоги до маркування харчових продуктів повинні забезпечувати надання споживачу необхідної, доступної, достовірної та своєчасної інформації про харчовий продукт. Крім того, маркування може містити рекомендації до застосування, якщо за їх відсутності споживач не зможе відповідним чином використовувати продукт харчування[14]. Результати аналізу маркування дослідних зразків какао-порошку наведено в таблиці 2.1.

Таблиця 2.1

### Результати аналізу маркування зразків какао-порошку

Вимоги до маркування	ТМ “Мрія”	ТОВ “Інвестпроект”	ТМ “Перший ряд”	ТМ “Розумний вибір”
Назва харчового продукту	Какао-порошок	Какао-порошок	Какао-порошок	Какао-порошок зі зниженим вмістом жиру

Продовження таблиці 2.1

Вимоги до маркування	ТМ “Мрія”	ТОВ “Інвестпроект”	ТМ “Перший ряд”	ТМ “Розумний вибір”
Перелік інгредієнтів	Какао-порошок (100%)	Какао-порошок (100%)	Какао-порошок (100%)	Какао-порошок (100%)
Кількість певних інгредієнтів або категорій інгредієнтів	1	1	1	1
Кількість харчового продукту	100 г	80 г	100 г	100 г
Мінімальний термін придатності або дата “вжити до”	24 місяці	12 місяців	6 місців	11 місяців
Особливі умови зберігання та/або використання	При температурі не вище 25°C і відносній вологості не більше 75%;	У сухих вентильованих приміщеннях без стороннього запаху, не заражені шкідниками хлібних запасів, за температури 18-23°C відносній вологості менше 75%	У сухому, добре вентильованому приміщенні при температурі не нижче +18°C і відносній вологості не більше 75%	У сухому, добре вентильованому приміщенні, без запаху, не зараженому шкідниками хлібних запасів
Найменування та місцезнаходження оператора ринку харчових продуктів, відповідального за інформацію про харчовий продукт	ПрАТ «Укроптбакалія», вул. Любецька, 189, м. Чернігів, Україна, тел.: +380462258270	ТОВ «Інвестпроект», Україна, Київська обл., Бориспільський р-н, с. Проліски, вул. Промислова, 9, тел.: +380445972365	ТОВ «Фірма «Кристал-Груп», вул. Матлахова, 2, м. Дніпро, Україна, тел.: 0562-360-344	ТОВ «АТБ-МАРКЕТ», вул. Василя Сухомлинського, 76, смт. Слобожанське, Дніпропетровська обл., Україна, тел.: +38(056)373-06-68
Країна походження або місце походження	Гана	-	-	Малайзія
Інформація про поживну цінність харчового продукту	білки – 23,0 г; жири – 11,0 г; вуглеводи – 11,0 г; 1280 кДж (310ккал)	білки – 23,3 г; жири – 11,5 г; вуглеводи – 53,4 г; 1710 кДж (410ккал)	білки – 26,1 г; жири – 14,3 г; вуглеводи – 29,4 г; 1379,4 кДж (330 ккал)	білки – 24,1 г; жири – 8,0 г; вуглеводи – 28,5 г; 1310 кДж (313 ккал)

Вимоги до маркування	ТМ “Мрія”	ТОВ “Інвестпроект”	ТМ “Перший ряд”	ТМ “Розумний вибір”
Інструкції з використання	Змішати какао та цукор і залити гарячою водою, добре перемішати. Охолодити, додати молоко, апельсиновий сік та морозиво, взбивати 10 с.	1-2 чайні ложки какао-порошку залити гарячим молоком, додати цукор за смаком	Змішати 2 чайні ложки какао з 2-3 чайними ложками цукру. Додати невелику кількість гарячої води та довести до однорідного стану	Ретельно змішати з невеликою кількістю води до утворення однорідної суміші
Наявність позначки” з/без ГМО”	Без ГМО	-	Без ГМО	Без ГМО
Позначення стандарту, згідно якого виготовлено продукт	ДСТУ 4391:2017	ДСТУ 4391:2005	ДСТУ 4391:2005	-

Проаналізувавши маркування зразків какао-порошку ТМ “Мрія”, ТМ “Перший ряд”, ТОВ “Інвестпроект” та ТМ “Розумний вибір” можна зробити висновок про повну відповідність вимогам щодо правил маркування харчових продуктів.

Таким чином можна зробити висновок, що всі досліджувані зразки какао-порошку відповідають вимогам чинного законодавства щодо нанесення маркування на споживчу тару. Упаковка в усіх зразків герметична, непрозора, відповідає вимогам до пакування продукту. Упаковка зразку ТМ “Мрія” містить прозору область, через яку видно сам какао-порошок.

В ході виконання лабораторних досліджень було досліджено органолептичні та фізико-хімічні показники досліджуваних зразків какао-порошку. Результати органолептичного дослідження представлено в табл. 2.2.



Таблиця 2.2

**Результати органолептичного дослідження какао-порошку**

Зразок	Зовнішній вигляд	Смак	Аромат	Стійкість суспензії
№1 ТМ «Мрія»	Грубодисперсний стан, наявність грудочок, темно-коричневий колір	Ненасичений, слабкий	Не гармонійний, не виражений	Стійка, однорідний розчин
№2 ТОВ «Інвестпроект»	Дрібнодисперсний стан, колір світло-коричневий	Ненасичений, ніжний	Слабо виражений	Не стійка, чітко виражений осад
№3 ТМ «Перший ряд»	Дрібнодисперсний стан, колір світло-коричневий	Слабовиражений, пустий, не гармонійний, кислий післясмак	Слабо виражений	Не стійка, чітко виражений осад
№4 ТМ «Розумний вибір»	Дрібнодисперсний стан, колір світло-коричневий	Ненасичений, слабкий	Різко виражений	Не стійка, наявність нерозчинних часток, осад

Результати дослідження фізико-хімічних показників наведено в табл. 2.3

Таблиця 2.3

**Результати дослідження фізико-хімічних показників какао-порошку**

Зразок	Вологість, %	Кислотність, рН	Дисперсність, %	Номінальна маса, г	Вказане можливе відхилення, г	Фактична маса, г
ТМ «Мрія»	5,0	7	7,41	100	±4,5	99,8
ТОВ «Інвестпроект»	1,63	6	49,17	80	±4,5	78,4
ТМ «Перший ряд»	1,67	6	40,78	100	±4,5	99,1

Закінчення таблиці 2.3

Зразок	Вологість, %	Кислотність, рН	Дисперсність, %	Номинальна маса, г	Вказане можливе відхилення, г	Фактична маса, г
ТМ «Розумний вибір»	2,22	6	21,55	100	±4,5	97,8

При перевірці фактичної маси нетто було перевірено значення маси нетто на маркуванні з фактичною масою після зважування. Зразок 1 містить на маркуванні масу нетто 100 г. фактична маса - 99,8 г. Зразок 2 містить на маркуванні масу нетто 80 г. фактична - 78,4 г. Маса нетто зразка 3 - 100 г. фактична маса - 99,1 г. Зразок 4 містить масу нетто - 100 г. а фактична - 97,8 г. Виявлено, що маса, вказана на маркуванні відповідає фактичній з урахуванням похибки ( $\pm 4,5$  г.)

В ході виконання дослідження було перевірено чотири зразки какао-порошку, який реалізується на ринку України. За зовнішнім виглядом продукту, всі зразки відповідають вимогам ДСТУ 4391:2017 (Додаток В). За смаком, зразок 3 не відповідає вимогам стандарту через те, що має кислий післясмак, що свідчить про можливе тривале зберігання продукту перед фасуванням, порушення вимог до зберігання та транспортування, а також використання неякісної сировини. Аромат продукту відповідає вимогам стандарту, без сторонніх запахів, проте в усіх зразках, окрім четвертого спостерігається слабовиражений аромат. Це може бути спричинено використанням неякісної сировини.

За стійкістю суспензії, зразок 1 відповідає вимогам стандарту, частинки в завислому стані тримались більше трьох хвилин, що свідчить про високу якість какао-порошку. Зразки 2 та 3 за стійкістю суспензії відповідають вимогам стандарту, частки тримались 2 хвилини, після чого

утворився осад, який займав ~ 50% всього розчину. Зразок 4 не розчинився повністю в кип'яченій воді, одразу утворився осад (Додаток Г). Це свідчить про використання неякісної сировини та домішки в складі продукту. Всі чотири зразки відповідають вказаній масі нетто. Масова частка вологи в усіх зразках відповідає вимогам діючого стандарту. Кислотність какао-порошку знаходиться в межах 6-7 рН і є комфортною для споживання людським організмом (Додаток Д). Дослідження дисперсності свідчить, що зразки 2 та 3 містять велику кількість грубих частинок. Беручи до уваги, що вологість зразків лежить в межах норми, ми не можемо зробити висновок про неправильне зберігання продукту. Це зв'язано з можливим використанням неякісної сировини під час виробництва какао-порошку.

Підводячи підсумки дослідження органолептичних та фізико-хімічних показників какао-порошку, можна зробити висновок про те, що повністю вимогам стандарту ДСТУ 4361:2017 відповідає лише зразки 1 та 2. Зразки 3 та 4 за органолептичними показниками не відповідають вимогам ДСТУ 4361:2017. Під час дослідження, найкращі споживні властивості мав зразок 1, а найгірші – ТОВ «Інвестпроект» та ТМ «Перший ряд». Причинами таких результатів, вірогідно, є використання неякісної сировини під час виробництва товару.

Основною метою дослідження було оцінити позиціонування какао-порошку на ринку України та перевірити якість какао-порошку, що реалізується на території України. З метою перевірити відповідність співвідношення ціна – якість, було вибрано для дослідження три продукти власних торговельних марок магазинів «АТБ», «Еко-маркет», «Фуршет». Ці товари мають найнижчу ціну в порівнянні з іншими товарами. Четвертий зразок був обраний за рахунок його популярності, а саме – ТМ «Мрія». Какао-порошок ТМ «Мрія» коштує вдвічі дорожче за какао-порошок власних марок магазинів. При дослідженні було встановлено, що вимогам чинного стандарту відповідають лише 2 зразки, а саме – зразок 1 та 2. Інші два зразки за своїми органолептичними показниками не відповідають вимогам ДСТУ

4391:2005. Під час дослідження, найкращі споживчі властивості проявив зразок какао-порошку 1, а найгірші - 3 та 4. Таким чином можна зробити висновок, що зразки 3 та 4 не повинні реалізовуватись в торговельних мережах через невідповідність вимогам ДСТУ 4391:2017. Зразок какао-порошку 2 може реалізовуватись на території України, проте має низькі споживчі властивості. Зразок 1 проявив найкращі споживчі властивості, що підтверджує вираз «дешево не завжди означає якісно». Отже, виходячи з проведених досліджень, якість какао-порошку залежить від його ціни. Якщо ціна замала - це значить, що виробник намагався здешевити виробництво товару за рахунок використання неякісної сировини.

## РОЗДІЛ 3

### УПРАВЛІННЯ ТРАНСПОРТУВАННЯМ КАКАО-ПОРОШКУ НА ТОВ “ЗАММЛЕР УКРАЇНА”

#### 3.1. Організаційно-економічна характеристика процесу транспортування какао-порошку на ТОВ “ЗАММЛЕР УКРАЇНА”

ZAMMLER GROUP – міжнародна група логістичних компаній, яка надає послуги в сфері автомобільних, морських і авіап перевезень, митно-брокерського оформлення, а також - повний спектр складських послуг. До групи входить шість компаній, представлених 8-ма офісами. Представництва ZAMMLER GROUP знаходяться в Україні, Польщі, Китаї та Казахстані. Перша компанія групи ТОВ «ЗАММЛЕР УКРАЇНА» заснована 2007 року, центральний офіс знаходиться у м. Київ (Україна). Компанії групи ZAMMLER надають повний комплекс логістичних послуг з усіх видів перевезень, митного оформлення, зберігання вантажів та експортно-імпорتنих операцій. ZAMMLER – перший український 3 pl-оператор. За час роботи ZAMMLER увійшов до п'ятірки кращих українських компаній у своїй галузі.

Більшість клієнтів - це європейські компанії, регламенти яких вимагають європейського рівня обслуговування. ZAMMLER один із 4 акредитованих перевізників Siemens в Східній Європі та кращий логістичний партнер компанії Huawei в Україні[16].

Організаційна складова перевезення какао-порошку полягає в правильній побудові логістичного відділу, організації вільної комунікації працівників як всередині підрозділу, так і між іншими підрозділами для забезпечення оперативного реагування на зовнішні фактори та підтримання стабільної роботи логістичного ланцюга.

Організаційна структура ZAMMLER GROUP складна та прогресивна. В компанії є 4 дочірні компанії, що діють на території 3 країн Європи та Азії.

Головний офіс знаходиться в м. Київ. Він займається транспортною та складською логістикою, митним оформленням та організацією роботи офісів в інших країнах.

Також є структурний підрозділ “ЗАММЛЕР СКЛАД”[38], який займається складськими послугами, а саме: зберіганням та обробкою вантажів.

Представництво в Китаї займається експортно-імпортними операціями [39].

Польське та Казахстанське представництва займаються транспортуванням, складською логістикою та митним оформленням вантажів по Європі та Азії.

Більш поглиблено можна розглянути організаційну структуру підприємства ТОВ “ЗАММЛЕР УКРАЇНА” на основі штатного розпису компанії(Додаток Е).

Проаналізувавши штатну структуру компанії, можна зробити висновок, що вона складна та продвинута, що в сумі з високою кваліфікацією працівників дає дуже гарні результати роботи. Як ми можемо помітити на схемі, між департаментами існують чіткі зв’язки як всередині підприємства, так і з іншими компаніями. Саме така складна структура компанії допомагає їй досягати великої продуктивності.

Підприємство здійснює перевезення унімодальним та мультимодальним способами[40]. Для перевезення вантажів застосовують автотранспорт, морські перевезення, автомобільні перевезення та залізничні. Це свідчить про велику гнучкість логістичної системи для задоволення різноманітних потреб ланок в системі.

За кожен вид перевезень в компанії відповідає свій окремий департамент. В кожен відділ найнято спеціалістів вузького профілю, які здійснюють діяльність професійно в рамках галузі.

Для перевезення автомобільним транспортом використовують власний автопарк автомобілів та наймані автомобілі. Всіма автомобілями керують

наймані водії за договором підряду. З ними заключаються одно/багаторазові договори на перевезення.

Какао-порошок перевозять автомобілями з вантажопід'ємністю 24т, 12т, 10т, 2.5т. За допомогою налагодженої системи крос-докінгу, розвантаження вантажу з великих автомобілів та завантаження його на менші відбувається дуже швидко та не потребує використання великої площі складських приміщень[49].

Для перевезення какао-порошку існують окремі вимоги до вибору автотранспорту. Основні вимоги полягають в чистоті автомобіля. Для перевезення какао-порошку автомобіль повинен бути обов'язково критий, не повинен містити сторонні запахи, не мати слідів зараження шкідниками, гарно провітрюватись та зберігати температуру ( $18 \pm 5$ ) °C і мати вологість не вищу ніж 75%. Також категорично заборонено використовувати транспортні засоби, в яких перевозили отруйні речовини та вантажі з різким запахом[48].

Спеціалісти роблять підбір потрібного автомобіля для перевезення та починають його оформлення. Для перевезення іншими видами транспорту, компанія звертається до інших операторів ринку, що здійснюють перевезення вантажів. Наприклад вантажними залізничними перевезеннями займається Укрзалізниця[41].

При організації перевезень передбачається наявність потрібних товаросупровідних документів (ТСД)[42]. Для перевезення вантажів всередині України обов'язково повинна бути товарно-транспортна накладна (ТТН) та договір на перевезення. Інші ТСД (сертифікати якості, сертифікати відповідності...) за бажанням. Для організації міжнародних перевезень до вже наявних ТСД повинно бути надано митне оформлення товару. Для митного оформлення какао-порошку, слід пройти декларацію вантажу, що здійснюється окремим структурним підрозділом компанії. Та подальший супровід вантажу до та через кордон України[43].

Схема процесу організації перевезення подана на рис. 3.1.



Рис. 3.1. Схема організації перевезення какао-порошку

На вході такої системи має бути наявність певної кількості та видів рухомого складу, а також замовлення (попит) на перевезення вантажів, на виході — своєчасне перевезення вантажів у пункти призначення. У даній системі трансформаційні процеси являють собою дії щодо перетворення входу у вихід, тобто своєчасна якісна доставка вантажів із мінімальними витратами. Трансформація додає до витрат на вході певну вартість, що відповідає собівартості перевезень. Головними об'єктами в даній системі є економічні потоки — матеріальні, інформаційні, фінансові та сервісні, що забезпечують реалізацію обраної технології перевезень. Основою побудови ефективної системи операційного менеджменту є виробничий розклад, який складають з урахуванням задоволення споживчого попиту на транспортні послуги[18].

Існує два типи перевезення какао-порошку: за участю одного виду транспорту та за участі декількох видів транспорту. Другий тип є найрозповсюдженішим.



Схема перевезення декількома видами транспорту наведено на рис. 3.2.

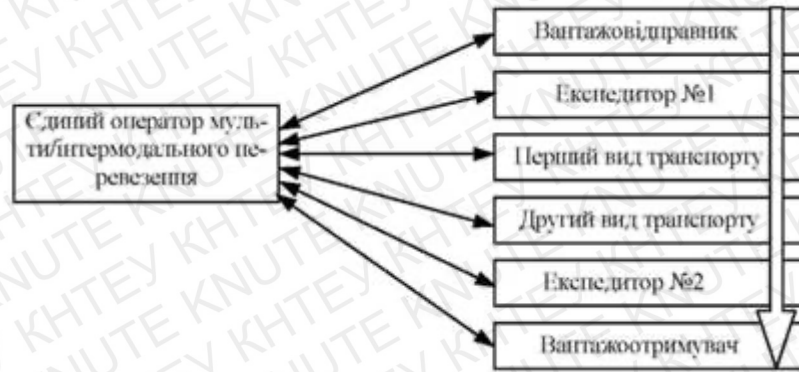


Рис. 3.2. Схема перевезення за участю декількох видів транспорту.

На рисунку подано схему, основа якої полягає в контролі всього процесу транспортування єдиним оператором перевезення. Це допомагає консолідувати всі етапи та всіх суб'єктів логістичного ланцюга. Завдяки цьому вдається здійснювати повний цикл перевезення протягом 24-48 годин навіть в умовах жорсткого карантину.

Какао-боби кондитерські фабрики закупають в країнах-виробниках. Інші основні види какао-сировини постачають в Україну компанії-переробники, які не обов'язково знаходяться в країнах, що вирощують какао-боби, а також їхні дилери. Головними постачальниками какао-масла, какао-порошку і тертого какао в Україну є переробні фірми з Європи та Південно-Східної Азії (Китай, Малайзія, Індонезія). Сировина європейських компаній вважається значно кращою.

На сьогодні в Україні нараховується близько 20 постачальників какао-сировини, зокрема, «Світ Юніон» (Київ), «Авіс» (Макіївка), «ЗІМ» (Рівне), «Ін-Вайс» і «Троя» (Дніпропетровськ).

Більшість перевезень какао-порошку здійснюється одночасно декількома видами транспорту в рамках одного ланцюга постачання, серед яких: залізничний, автомобільний, морський та авіатранспорт. Процес організації перевезення какао-порошку не складний, але потребує своїх певних вимог, які в більшості заключаються в правильному підборі

транспорту для перевезення, його санітарно-гігієнічного складу та температури та вологості транспортного засобу.

Тариф на перевезення какао-порошку за останні декілька років має тенденцію росту. З 2017 по 2019 рік тариф на перевезення какао-порошку виріс відповідно з 9.50 грн/км до 10.7 грн/км. Щодо тарифів за 2020 рік можна сказати про їх сильний ріст відповідно до попередніх років та становить 11.6 грн/км. Це пов'язано в першу чергу з пандемією COVID-19[44], через що значно ускладнились процеси перевезення у всьому світі.

Ефективність управління перевезенням можна оцінити за допомогою аналізу фінансової ефективності операційної діяльності підприємства. Інформація про фінансові результати суб'єкта господарювання наведена в таблиці 3.1[19].

Таблиця 3.1

### Інформація про фінансові результати ТОВ “ЗАММЛЕР УКРАЇНА”

Стаття	2018 рік, тис грн	2019 рік, тис грн
Чистий дохід	47000	72000
Інші операційні доходи	10000	5900
Інші доходи	75	150
Собівартість	1400	24000
Інші операційні витрати	53000	47000
Інші витрати	120	520

Для кращого розуміння фінансових результатів варто провести розрахунки суми доходів, витрат, прибутку, абсолютного та відносного відхилення фінансових результатів та підвести підсумки за доходами, витратами та прибутком.

Абсолютне відхилення визначається за формулою 3.1.

$$\Delta = X_2 - X_1 \quad (3.1)$$

де:

$X_2$  – Фінансовий результат за 2019 рік

**X<sub>1</sub>**- Фінансовий результат за 2018 рік

Відносне відхилення визначається за формулою 3.2.

$$\lambda = \frac{\Delta}{X_1} * 100 \quad (3.2)$$

Сума доходів визначається сумою чистого доходу, інших операційних доходів та інших доходів.

Сума витрат визначається сумою собівартості, інших операційних витрат та інших витрат.

Прибуток до оподаткування визначається різницею між доходами та витратами.

Після проведення фінансових розрахунків результати виглядають так:

Таблиця 3.2

**Інформація про фінансові результати ТОВ “ЗАММЛЕР УКРАЇНА”**

Стаття	2018 рік, тис грн	2019 рік, тис грн	Абсолютне відхилення (тис грн.)	Відносне відхилення, %
Чистий дохід	47000	72000	25000	53
Інші операційні доходи	10000	5900	-4100	41
Інші доходи	75	150	75	100
<b>Сума доходів</b>	<b>57075</b>	<b>78090</b>	<b>21 015</b>	<b>37</b>
Собівартість	1400	24000	22600	1614
Інші операційні витрати	53000	47000	-6000	11
Інші витрати	120	520	400	33
<b>Сума витрат</b>	<b>54520</b>	<b>71520</b>	<b>17000</b>	<b>31</b>
<b>Прибуток</b>	<b>2555</b>	<b>6570</b>	<b>4015</b>	<b>157</b>

Проаналізувавши фінансові результати ТОВ “ЗАММЛЕР УКРАЇНА” можна зробити висновки про успішний ріст в 2019 році. Порівняно з 2018 роком, ріст прибутку до оподаткування в 2019 році становив 157%, що являє собою надзвичайно високий результат. Цього вдалось досягти зокрема

завдяки скороченню інших операційних витрат та збільшенню обсягів операційної діяльності. Це означає, що компанія провела внутрішню реструктуризацію, завдяки якій вдалось оптимізувати процес постачання, що призвело до збільшенню обсягів та відповідно доходів.

Також для проведення більш детального аналізу результатів, слід провести розрахунок рентабельності витрат, яка розраховується за формулою 3.3[35].

$$P = \frac{\text{Витрати}}{\text{Прибуток}} * 100 \quad (3.3)$$

Проводимо розрахунок рентабельності за 2018 та 2019 роки.

Рентабельність витрат за 2018 рік склала:

$$P = \frac{2555}{54520} * 100 = 4,686\%$$

Рентабельність витрат за 2019 рік склала:

$$P = \frac{6570}{71520} * 100 = 9,186\%$$

Таким чином, проаналізувавши результати розрахунків рентабельності витрат за 2018 та 2019 роки, можна зробити висновок про те, що порівняно результатами 2018 року, в 2019 році рентабельність витрат збільшилась в 2 рази. Це свідчить про те, що в компанії проведено велику внутрішню роботу по оптимізації процесу управління постачанням та витратами.

Отже, дослідження організаційно-економічної частини процесу постачання товарів на ТОВ “ЗАММЛЕР УКРАЇНА” показало, що підприємство має достатньо ефективно налагоджену систему управління постачанням какао-порошку, складну оптимізовану штатну структуру та досконалу взаємодію між структурними підрозділами, що допомагає виконувати операційні обов’язки з дуже високою ефективністю та показує дуже високі фінансові результати.

Беручи до уваги достатньо високу ефективність системи управління постачанням какао-порошку на ТОВ “ЗАММЛЕР УКРАЇНА” можна вважати

доцільним удосконалення цієї системи за рахунок впровадження інформаційних технологій управління постачанням.

### 3.2 Удосконалення системи управління транспортуванням какао-порошку на ТОВ “ЗАММЛЕР УКРАЇНА”

За результатами дослідження системи управління транспортуванням на ТОВ “ЗАММЛЕР УКРАЇНА” визначено, що основним напрямком удосконалення цієї системи є впровадження інформаційних технологій управління транспортуванням.

Процес удосконалення системи управління полягає у вирішенні таких завдань:

- Зменшити ймовірність помилки співробітника на всіх етапах логістичного ланцюга;
- Відобразити в реальному часі всі транспортні засоби, що здійснюють перевезення товарів;
- Створити єдину базу даних з усіма договорами, контрагентами, активними процесами та архівом вже виконаних процесів;
- Запровадити автоматизацію збирання економічної інформації;
- Одержати певний бізнес-ефект. Для ТОВ “ЗАММЛЕР УКРАЇНА” ефект зводиться до двох основних результатів: заощадження грошей, або часу.

В удосконаленні діяльності підприємства, найважливіше значення має управління транспортуванням. Для ефективності даного управління необхідно безперервне просування інформаційних потоків, їх коректність у змісті й структурі, а також своєчасність. Ефективне управління можливе тільки при повній і своєчасній інформації про стан кожного об'єкта та всіх суб'єктах логістичного ланцюга, починаючи від складу відправника закінчуючи водієм автомобілю, оператором крос-докінгової системи та замовником.

Для початку розглянемо плюси використання автоматизованих комплексів. Значною перевагою автоматизації процесів є те, що вони виключають із процесу людський фактор. Інформаційна система не допускає помилок, може працювати безперервно, таким чином, продуктивність автоматизованих систем на кілька порядків вище, чим у людини.

Завдяки впровадженню автоматизації, управління транспортуванням ТОВ «ЗАММЛЕР УКРАЇНА» матиме такі переваги:

- Більш легкий і швидкий доступ до найбільш важливих даних у режимі реального часу сприяє прийняттю обґрунтованих рішень.
- Скорочуючи час на адміністративну і тактичну діяльність у процесі поставок, ТОВ «ЗАММЛЕР УКРАЇНА» отримає можливість допомогти працівникам приділяти більше часу стратегічним ініціативам і роботі з важливими постачальниками та основними проектами по поставках.
- Підвищення ефективності та зниження рівня витрат за рахунок спрощення процесів управління постачанням і вивільнення часу співробітників.
- Відображення в реальному часі всіх транспортних засобів, що здійснюють перевезення товару для удосконалення системи управління транспортуванням та своєчасного контролю матеріальних потоків на всіх стадіях логістичного ланцюга.
- Відображення та контроль витрат на всіх стадіях перевезення.

Для впровадження рекомендується замовлення розробки програмного забезпечення у вигляді складної SRM-системи[45].

Для розробки пропонується два розробника системи SRM:

- «APS smart Управління закупівлями»;
- «СВІТ Проф: Централізовані Закупівлі».

Вибір на користь цих компаній був зроблений завдяки тому, що обидві системи обслуговуються вітчизняними розробниками, мають постійну

підтримку та прийнятний рівень цін для компанії ТОВ “ЗАММЛЕР УКРАЇНА”.

Аналіз цих систем був здійснений за фінансовими показниками. Дані для розрахунків були отримані в офіційних постачальників програмного забезпечення а також отримані за допомогою аналізу ринку інформаційних систем.

Аналіз систем управління транспортуванням “СВІТ Проф”[20] та “APS SMART”[21] проведений на базі методики визначення загальної вартості володіння (ТСО)[22].

Таблиця 3.3

**Результати аналізу інформаційних систем за фінансовими критеріями**

<b>Показник</b>	<b>“СВІТ Проф”</b>	<b>“APS smart”</b>
Вартість розробки проекту, грн.	42000	40000
Вартість необхідних ресурсів, грн.	72000	70000
Вартість створення або реорганізації організаційних одиниць, грн.	8800	8800
Вартість розробки і впровадження змін та доробок до основного проекту впровадження інформаційних систем, грн.	6320	3320
Вартість управління проектом впровадження інформаційних систем управління логістичною діяльністю, грн.	43200	31080
Витрати, пов’язані з некоректними діями працівників, грн.	25 000	25 000
<b>Витрати на впровадження інформаційних систем управління логістичною діяльністю, оцінені за методом загальної вартості володіння складатимуть, грн.</b>	<b>197 320</b>	<b>178 200</b>

Найбільш сприятливою для нас є система “APS SMART”, так як сумарні витрати на її впровадження є меншими ніж на впровадження “СВІТ Проф”.

Таким чином на підприємстві ТОВ “ЗАММЛЕР УКРАЇНА” було прийнято рішення впровадити систему “APS SMART” через нижчу вартість впровадження та більший досвід компанії на ринку.

Отже, дослідження організаційно-економічної частини процесу постачання товарів на ТОВ “ЗАММЛЕР” показало, що підприємство має достатньо ефективно налагоджену систему управління постачанням какао-порошку, складну оптимізовану штатну структуру та досконалу взаємодію між структурними підрозділами, що допомагає виконувати операційні обов’язки з дуже високою ефективністю та показує дуже високі фінансові результати. Проте для підприємства було обрано шлях удосконалення за допомогою впровадження на підприємство SRM-системи від вітчизняного виробника “APS SMART”. Це дозволить збільшити фінансові результати компанії за рахунок зменшення витрат часу працівників на рудиментарні процеси, які легко передаються на автоматизацію системи, зменшити кількість помилок в роботі ланцюга та покращити контроль за всіма процесами на всьому логістичному ланцюзі.



## ВИСНОВКИ ТА ПРОПОЗИЦІЇ

Вивчення і узагальнення інформаційних джерел по темі випускної кваліфікаційної роботи, проведення власних досліджень, а також аналіз системи управління транспортуванням на ТОВ “ЗАММЛЕР УКРАЇНА” дозволяє зробити наступні висновки:

До числа найбільш крупних та відомих підприємств кондитерської промисловості вітчизняних виробників відносяться: Київська, Вінницька, Дніпропетровська, Донецька, Одеська, Житомирська, Полтавська, Херсонська, Миколаївська кондитерські фабрики, а також Харківська та Черкаська. Що стосується закордонних виробників, то серед них найбільш помітну роль грають ТМ «Nestle» та ТМ «Ямуна». В імпорті какао-порошку Україна займає дуже незначне місце - ледве менше 3% світового обсягу імпорту, що за останні кілька років знаходиться на стабільному рівні 2,2 млн. тон. Провідними ж країнами - імпортерами какао є США - близько 18% і країни Західної Європи: Нідерланди (18%), Німеччина (14%), Великобританія (9%), Франція (5%). Слід зазначити великі тенденції розвитку вітчизняної кондитерської галузі, і зокрема, для виробництва какао та какао-продуктів оскільки існуючий на даний момент у країні рівень споживання на душу населення має великий потенціал для зросту продажів какао-порошку. Підвищення обсягів імпорту сировини какао-бобів, какао-продуктів вказує також на широкі можливості сучасного виробництва і збуту українського продукту за кордон.

Мета позиціонування полягає в тому, щоб допомогти потенційним покупцям виділити даний товар з числа товарів-аналогів конкурентів по якомусь ознакою і віддати перевагу при покупці даного товару саме за цією ознакою. Підводячи підсумок дослідження позиціонування та транспортування какао-порошку можна стверджувати про те, що більшість зразків какао-порошку, що реалізується в Україні не мають належної якості

та не відповідають вимогам чинних стандартів. Виключенням є лише дорогі імпорتنі товари, ціна яких в три-чотири рази перевищує середню ринкову ціну на какао-порошок.

Управління транспортуванням какао-порошку ґрунтується на його особливостях, зокрема умовах зберігання, та транспортування. Ці чинники і будують структуру управління. Для перевезення какао-порошку потрібні транспортні засоби, які відповідають санітарно-гігієнічним нормам та здатні тримати температурний режим, необхідний для транспортування. Більшість перевезень какао-порошку здійснюється одночасно декількома видами транспорту в рамках одного ланцюга постачання, серед яких: залізничний, автомобільний, морський та авіатранспорт. Дослідження організаційно-економічної частини процесу постачання товарів на ТОВ «ЗАММЛЕР» показало, що підприємство має достатньо ефективно налагоджену систему управління постачанням какао-порошку, складну оптимізовану штатну структуру та досконалу взаємодію між структурними підрозділами, що допомагає виконувати операційні обов'язки з дуже високою ефективністю та показує дуже високі фінансові результати. Беручи до уваги високу ефективність системи управління постачанням какао-порошку на ТОВ «ЗАММЛЕР УКРАЇНА» можна вважати доцільним удосконалення цієї системи за рахунок впровадження інформаційних технологій управління постачанням.

В ході виконання випускної кваліфікаційної роботи сформовано та надано наступні пропозиції щодо удосконалення системи управління транспортуванням на ТОВ «ЗАММЛЕР УКРАЇНА»:

В удосконаленні діяльності підприємства, найважливіше значення має управління транспортуванням. Для ефективності даного управління необхідно безперервне просування інформаційних потоків, їх коректність у змісті й структурі, а також своєчасність. Для впровадження пропонується замовлення розробки програмного забезпечення у вигляді складної SRM-системи. Підприємству ТОВ «ЗАММЛЕР УКРАЇНА» запропоновано

впровадити систему “APS SMART” через нижчу вартість впровадження та більший досвід компанії на ринку. Це дозволить збільшити фінансові результати компанії за рахунок зменшення витрат часу працівників на рудиментарні процеси, які легко передаються на автоматизацію системи, зменшити кількість помилок в роботі ланцюга та покращити контроль за всіма процесами на всьому логістичному ланцюзі.

## СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Гагарина А. Шоколадные настроения / А. Гагарина // Хлеб и кондитерка. 2011 р. Розробка комплексу маркетингу для шоколадних кондитерських виробів. [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://bukvar.su/marketing/137021-Razrabotka-kompleksa-marketinga-dlya-shokoladnyh-konditerskih-izdeliiv.html>.
2. Огляд кондитерського ринку України. *Рюрик*. [Електронний ресурс]. – Режим доступу: [http://rurik.com.ua/documents/research/Confect\\_2012\\_review.pdf](http://rurik.com.ua/documents/research/Confect_2012_review.pdf).
3. Какао-порошок. [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://uk.wikipedia.org/wiki/Какао-порошок>.
4. Розробка комплексу маркетингу для шоколадних кондитерських виробів. [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://bukvar.su/marketing/137021-Razrabotka-kompleksa-marketinga-dlya-shokoladnyh-konditerskih-izdeliiv.html>.
5. Юридичний аналіз правил професійної етики конкуренції у кондитерській галузі. *Юрист.юа*. [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://www.juryst.lviv.ua/articles/category/3/message/137>.
6. Характеристика конкурентного середовища підприємства. [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://zavantag.com/docs/611/index-1847928.html?page=6>.
7. Какао-порошок в Україні. [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://cacao.org.ua/tovary/kakao-poroshok>.
8. ДСТУ 4391:2017. Видання. Какао-порошок. Загальні технічні умови. [Чинний від 2018-01-01]. Вид. офіц. Київ, 2017. 16 с. (Інформація та документація).

9. ДСТУ 5060:2008. Видання. Вироби кондитерські. Методи визначання масової частки жиру. [Чинний від 2010-01-01]. Вид. офіц. Київ, 2009. 22 с.
10. ДСТУ 4683:2006. Видання. Вироби кондитерські. Методи визначення органолептичних показників якості, розмірів, маси нетто і складових частин. . [Чинний від 2007-10-01]. Вид. офіц. Київ, 2006. 15 с. (Інформація та документація).
11. ДСТУ 5024:2008. Вироби кондитерські. Методи визначення кислотності та лужності. [Чинний від 2010-10-01]. Вид. офіц. Київ, 2009. 15 с. (Інформація та документація).
12. ДСТУ 4910:2008. Вироби кондитерські. Методи визначення масових часток вологи та сухих речовин. [Чинний від 2009-01-01]. Вид. офіц. Київ, 2008. 13 с. (Інформація та документація).
13. Перевезення какао бобів та тертого какао. *АСТРА*. [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://asstra.com.ua/ua/perevozka-kakao/>
14. Наказ №487 від 28.10.2010 «Про затвердження Технічного регламенту щодо правил маркування харчових продуктів». *Законодавство України*. [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z0183-11>.
15. Про інформацію для споживачів щодо харчових продуктів. Закон України. *Офіційний вебпортал Парламенту України*. [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2639-19>.
16. Міжнародна логістична компанія *ZAMMLER*. [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://www.zammler.com.ua/ua>.
17. Верховна Рада України. *Офіційний вебпортал Парламенту України*. [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://zakon.rada.gov.ua>.
18. Тюріна Н. М. Логістика / Н. М. Тюріна, І. В. Гой, І. В. Бабій. – Київ: Центр учбової літератури, 2015. – 392 с.

19. ЗАММЛЕР УКРАЇНА - Код ЄГРПОУ 35007717. *YouControl*. [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://youcontrol.com.ua/ru/contractor/?id=9159059>.
20. Розробка інформаційних систем. *СВІТ ПРОФ*. [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://www.svitprof.kiev.ua>.
21. Управління закупівлями на підприємстві. *APS SMART*. [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://www.aps-smart.com>.
22. Козаченко В.Е. Управление общей стоимостью владения КИС. *Корпоративные системы*. [Електронний ресурс]. – Режим доступу: [https://www.cfin.ru/itm/kis/kis\\_tco.shtml](https://www.cfin.ru/itm/kis/kis_tco.shtml).
23. Про затвердження Вимог до продуктів з какао та шоколаду. Наказ Міністерства аграрної політики та продовольства України. *Офіційний вебпортал Парламенту України*. [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z0688-16#Text>.
24. Про затвердження Гігієнічного нормативу "Перелік промислових алергенів. Наказ Міністерства охорони здоров'я України. *Офіційний вебпортал Парламенту України*. [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z0285-07#Text>.
25. Міжнародна угода з какао. *Офіційний вебпортал Парламенту України*. [Електронний ресурс]. – Режим доступу: [https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/995\\_936#Text](https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/995_936#Text).
26. Про затвердження Переліку видів сільськогосподарської продукції, яка ввозиться на митну територію України як сировина для подальшої переробки. Наказ Міністерства агропромислового комплексу України. *Офіційний вебпортал Парламенту України*. [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z0724-98#Text>.
27. Про затвердження Правил перевезень вантажів автомобільним транспортом в Україні. Наказ Міністерства транспорту України. *Офіційний вебпортал Парламенту України*. [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z0128-98#Text>.

28. Про Митний тариф України. Закон України. *Офіційний вебпортал Парламенту України*. [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/674-20#Text>.

29. Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів. Закон України. *Офіційний вебпортал Парламенту України*. [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/771/97-вр#Text>.

30. Про державний контроль за дотриманням законодавства про харчові продукти, корми, побічні продукти тваринного походження, здоров'я та благополуччя тварин. Закон України. *Офіційний вебпортал Парламенту України*. [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2042-19>.

31. Про інформацію для споживачів щодо харчових продуктів. Закон України. *Офіційний вебпортал Парламенту України*. [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2639-19#Text>.

32. ДСТУ 4619:2006 Вироби кондитерські. Правила приймання, методи відбору та підготовки проб. [Чинний від 01.11.2007]. Вид. офіц. Київ, 2007. 16 с. (Інформація та документація).

33. ДСТУ 2633:2017 Продукція кондитерського виробництва. Терміни та визначення понять. [Чинний від 01.01.2018]. Вид. офіц. Київ, 2007. 15 с. (Інформація та документація).

34. Про затвердження Вимог до продуктів з какао та шоколаду. Наказ Міністерства аграрної політики та продовольства України. *Офіційний вебпортал Парламенту України* [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z0688-16#Text>.

35. Непочатенко О. О. Фінанси підприємств : підручник / Непочатенко О. О. Мельничук Н. Ю. – Київ: Центр учбової літератури, 2013. – 504 с.

36. Сирохман І. В. Товарознавство цукру, меду, кондитерських виробів / Сирохман І. В. Лозова Т. М. – Київ: Центр учбової літератури, 2008. – 616 с.
37. Крос-докінг. *ZAMMLER*. [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://www.zammler.com.ua/ru/services/kross-doking/>
38. ЗАММЛЕР СКЛАД Код ЄДРПОУ 37416998. *YouControl*. [Електронний ресурс]. – Режим доступу: [https://youcontrol.com.ua/catalog/company\\_details/37416998](https://youcontrol.com.ua/catalog/company_details/37416998).
39. Інформація про групу компаній *ZAMMLER*. [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://www.zammler.com.ua/ua/company-group>.
40. Характеристики способів транспортування. [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://studepedia.org/index.php?vol=2&post=43514>.
41. Вантажні перевезення. *Офіційний сайт Укрзалізниці*. [Електронний ресурс]. – Режим доступу: [https://www.uz.gov.ua/cargo\\_transportation/](https://www.uz.gov.ua/cargo_transportation/) (дата звернення: 25.11.2020).
42. Про затвердження Типової технології здійснення митного контролю при переміщенні суб'єктами зовнішньоекономічної діяльності товарів, транспортних засобів та інших предметів через автомобільний пункт пропуску через державний кордон України. Наказ Державної митної служби України. *Офіційний вебпортал Парламенту України* : URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z0283-00#Text>.
43. Товаросупровідні, товаротранспортні й комерційні документи в зовнішньоекономічній діяльності підприємства. [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://brokstar.com.ua/ua/statti/komercijni-ta-tovarosuprovidni-dokumenty>.
44. COVID-19. [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://covid19.gov.ua>.
45. SRM, управление отношениями с поставщиками. *IT Enterprise* [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://www.it.ua/ru/knowledge-base/technology-innovation/supplier-relationship-management-srm>.



46. Зміст та процедура позиціювання товару на ринку. [Електронний ресурс]. – Режим доступу: [https://stud.com.ua/45311/marketing/pozitsionuvannya\\_tovaru\\_rinku](https://stud.com.ua/45311/marketing/pozitsionuvannya_tovaru_rinku).
47. Позиціонування товару на ринку. [Електронний ресурс]. – Режим доступу: [https://stud.com.ua/45311/marketing/pozitsionuvannya\\_tovaru\\_rinku](https://stud.com.ua/45311/marketing/pozitsionuvannya_tovaru_rinku).
48. Маркировка, транспортировка и хранение какао-порошка. [Електронний ресурс]. – Режим доступу: [https://studwood.ru/1828350/marketing/markirovka\\_transportirovka\\_hranenie\\_kakao\\_poroshka](https://studwood.ru/1828350/marketing/markirovka_transportirovka_hranenie_kakao_poroshka).
49. Бестарное хранение и транспортировка какао бобов [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://www.comodity.ru/chocolate/rawmaterials/9.html>
50. Зовнішня торгівля окремими видами товарів за країнами світу. *Державна служба статистики України* [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://www.ukrstat.gov>.

## ОЦІНКА ПОЗИЦІОНУВАННЯ КАКАО-ПОРОШКУ, ЩО РЕАЛІЗУЄТЬСЯ НА РИНКУ УКРАЇНИ

ТОБОЛЕНКО В., 2 курс ФТМ КНТЕУ,  
спеціальність «Підприємництво, торгівля та біржова діяльність»,  
спеціалізація «Товарознавство та комерційна логістика»

*У цій статті проаналізовано особливості позиціонування какао-порошку на ринку України. Досліджено зразки різних виробників на відповідність діючим стандартам.*

*In this article the features of positioning of cocoa powder on the Ukrainian market. Samples of different manufacturers were investigated for compliance with operating standards.*

Актуальність обраної теми полягає в тому, що за рівнем споживання какао-порошку на душу населення серед країн СНД Україна є одноосібним лідером. В сучасних умовах розвитку промисловості все більшої значимості набуває тема якості реалізованих продуктів, а саме какао-порошку. З розвитком промисловості виникають і розвиваються все нові та нові методи фальсифікації продукції з метою здешевлення виробництва та збільшення прибутку. Оскільки какао-порошок користується великим попитом на прилавках магазинів, він потребує більш ретельного контролю за якістю.

Метою дослідження є оцінка позиціонування какао-порошку, що реалізується в роздрібних торговельних мережах України.

Досягнення поставленої мети передбачає послідовне рішення таких завдань:

- розкрити сучасний стану ринку какао-порошку в Україні;
- оцінити позиціонування какао-порошку, що реалізується на ринку України;
- дослідити якість какао-порошку, реалізованого на ринку України;
- перевірити залежність якості какао-порошку від його ціни.

Предметом дослідження є теоретико-методичні засади оцінювання якості какао-порошку. Об'єктом дослідження є какао-порошок, що реалізується на ринку України.

Какао-порошок в Україні – настільки популярний, що навіть може відноситись до розряду товарів першої необхідності. Фактично, попит в літній час проти зимового, за словами операторів ринку скорочується в середньому у 3 рази. Загалом, за рівнем споживання на душу населення Західної Європи Україна є одноособовим лідером. А серед країн колишнього Радянського Союзу і Східної Європи наша країна по споживанню какао-порошкового продукту поступається лише Польщі [1].

Одним з позитивних наслідків такого великого попиту на какао-порошку є активний внесок закордонного та вітчизняного капіталу в українську промисловість, яка з 1997 року розвивається великими темпами[2]. Валовий обсяг виробництва в Україні кондитерських виробів протягом 2010-2012 років зріс не менше ніж у 2,5 рази. Позитивним можна назвати і марок складає в сукупності близько 5%.

Дослідники відзначають ряд змін на ринку какао, які внесли розмаїтість в зацікавлених останніх двох років. Тим не менш, основна частка ринку (більше 80%) як і раніше розподілена між трьома найбільшими виробниками. Лідер українського ринку пропонує дві марки какао-порошку: ТМ «Наша марка» і ТМ «Мрія» в розфасовці 100, 80, 40, та 15 грамів, упакованих в папір, поліетилен тощо. В 2013 році Україна вивела на ринок два найменування марок в 100-грамовій розфасовці – ТМ «Еко» та ТМ «Україна»[3]. Цілком закономірно, що найбільших кондитерів саме ТМ «Еко» досягла найбільшого успіху на шоколадному ринку, оскільки саме какао-порошок є основним продуктом цієї торгової марки. Відповідно, до

розантку ТМ «Еко» і ТМ «Мрія» використовуються кращі маркетингові сили та основні рекламні засоби [4].

До числа найбільш крупних та відомих підприємств кондитерської промисловості вітчизняних виробників відносяться: Київська, Вінницька, Дніпропетровська, Одеська, Житомирська, Полтавська, Херсонська, Миколаївська кондитерські фабрики, а також Харківська та Черкаська. Що стосується закордонних виробників, то серед них найбільш помітну роль грають ТМ «Nestle» та ТМ «Ямуна» [6]. Одне із перспективних напрямлень розвитку кондитерської промисловості – об'єднання окремих підприємств для успішного функціонування в умовах ринкових відносин, а також максимального забезпечення вимог споживача. Таке партнерство вигідне як окремим областям, так і державі в цілому. Воно призводить до посилення інвестиційної активності підприємств, і, як наслідок, збільшення надходжень до бюджету.

Сьогодні на ринку активно працюють такі інтегровані структури, як «Еко» (об'єднує 48 підприємств, в тому числі 3 фабрики), концерн «Nestle» (його підсистема об'єднує 4 кондитерські фабрики – Вінницьку, Київську та ін.) і концерн «А.В.К.» (об'єднує 5 кондитерських фабрик – Донецьку, Луганську і Мукачевську). Зараз «Еко» розпоряджається 40 оптовими підприємствами, які активно розповсюджують цю продукцію [7].

Починаючи з 2008 року какао-порошок українських виробників розповсюджуються і швидко набирає популярність за кордоном. Торговельні партнери працюють у країнах СНД (Росія, Молдова, Казахстан), США, Канаді, Німеччині, Ізраїлі і т.д. [2].

В імпорті какао-порошку Україна займає дуже незначне місце – ледве менше 3% світового обсягу імпорту, що за останні кілька років знаходиться на стабільному рівні 2,2 млн. тон. Провідними ж країнами – імпортерами какао є США – близько 18% і країни Західної Європи: Нідерланди (18%), Німеччина (14%), Великобританія (9%), Франція (5%). Так, хоча споживання какао на душу населення в Україні зросло майже на 12,5% і склалося близько 0,5 кг на рік – цей показник залишається далекою аналогією рівням в традиційних країнах-споживачах: Бельгія – близько 6 кг на душу населення; Ісландія і Данія – близько 5 кг; Німеччина, Швейцарія – близько 4 кг, Великобританія, Франція, Австрія – близько 3 кг [6]. Висока якість продукції, її популярність та високотехнологічне керівництво створює основу для розвитку вітчизняних промислових дій та стійкого положення на сучасному ринку. Динамічний контроль продажу містить великомасштабний маркетинг разом з гнучкою стратегією знижок. За оцінкою спеціалістів вітчизняні виробники конкурують з іноземними тільки по елітним групам какао-порошку, а також в сегменті продукції в розфасовці [6].

Розміщення підприємств і концернів виробництва по областях України – досить рівномірне і відповідає густоті населення. Найбільш висока – в м. Києві, в південному та східному регіонах (Дніпропетровська, Одеська, Харківська, Занорізька). В західному регіоні основний виробник какао – фабрики Львова і Мукачева [4].

Асортимент какао-порошку формується з врахуванням масової частки жиру, внесених добавок і використання додаткової обробки вуглекислими дугами. Какао-порошок «Срібний» містить (12 ± 1 %) жиру, у тому числі насичених 6,6 % і 0,1 кг/т ваніліну, а харчових добавок 5,5 г/100 г; «Золотий ярлик», «Прима» і «Наша марка» – (15 ± 1 %) жиру і 0,1 кг/т ваніліну, «Оригінальний» – (12 ± 1 %) жиру і 49,8 кг/т кави смаженої мологої. З Польщі надходить продукт ТМ «VAN» під назвою «Какао з вмістом жиру 11 %» [8].

Також слід зазначити великі тенденції розвитку вітчизняної кондитерської галузі, і зокрема, для виробництва какао та какао-продуктів оскільки існуючий на даний момент у країні рівень споживання на душу населення має великий потенціал для зросту продажів какао-порошку (з поліпшенням добробуту населення). Підвищення обсягів імпорту сировини какао-бобів, какао-продуктів вказує також на широкі можливості сучасного виробництва і розвитку українського продукту за кордон. Крім того, іноземні інвестиції сприяють розвитку підприємств, хоча і ставлять їх у залежність від політики і стратегій і іноземних партнерів. Для визначення позиціонування какао-порошку досліджувалися зразки:

Зразок 1 – какао-порошок ТМ «Мрія» (виробник ПрАТ Укробіобакалія, м. Чернігів)  
 Зразок 2 – какао-порошок ТОВ «Інвестпроект» (виробник ТОВ «Інвестпроект», м. Київ)  
 Зразок 3 – какао-порошок ТМ «Перший ряд» (виробник ТОВ «Рівненська продуктова компанія», м. Рівне)  
 Зразок 4 – какао-порошок ТМ «Розумний вибір» (виробник ТОВ «Агропромсервіс, м. Дніпро)

Визначення якості пакування і маси нетто, органолептичних показників визначається згідно з ДСТУ 4683, фізико-хімічних показників – згідно з ДСТУ 5060, ДСТУ 5024, ДСТУ 4910, ДСТУ 4672[10, 11, 12, 13, 14]. Дослідження органолептичних та фізико-хімічних показників какао-порошку виконується на відповідність вимогам ДСТУ 4391:2017[9]

Упаковка в усіх зразків поліетиленова герметична, непрозора, відповідає вимогам до пакування продукту. Упаковка зразку 1 містить прозору область, через яку видно сам какао-порошок.

Дослідження маркування проводиться згідно ЗУ «Про інформацію для споживачів щодо харчових продуктів».

В результаті дослідження маркування зразків какао-порошку на відповідність Закону України «Про інформацію для споживачів щодо харчових продуктів» порушень не виявлено. Маркування та пакування відповідає всім вимогам нормативних документів.

В ході виконання лабораторних досліджень було досліджено органолептичні та фізико-хімічні показники досліджуваних зразків какао-порошку. Результати дослідження органолептичних показників представлено у табл. 1

Таблиця 1

#### Органолептична оцінка якості какао-порошку

Зразок	Зовнішній вигляд	Смак	Аромат	Стійкість суспенсії
1	Грубодисперсний стан	Ненасичений, слабкий	Не гармонійний, не виражений	Стійка, однорідний розчин
2	Дрібнодисперсний стан, колір світло-коричневий	Ненасичений, ядкий	Слабо виражений	Не стійка, чітко виражений осад
3	Дрібнодисперсний стан, колір світло-коричневий	Слабовиражений, пустий, не гармонійний, кислий післясмак	Слабо виражений	Не стійка, чітко виражений осад
4	Дрібнодисперсний стан, колір світло-коричневий	Слабовиражений, пустий, не гармонійний, кислий післясмак	Різко виражений	Не стійка, наявність нерозчинних часток, осад

Результати дослідження фізико-хімічних показників наведено в табл. 2

#### Фізико-хімічні показники якості какао-порошку

Таблиця 2

Зразок	Вологість, %	Кислотність, рН	Дисперсність, %
1	5	7	
2	1,63		7,41
3	1,67	6	49,17
4	2,22	6	40,78
			21,55



стандартів. Виключенням є лише дорогі імпортовані товари, ціна яких в три-чотири рази перевищує середню ринкову ціну на какао-порошок. Щодо перспектив розвитку вітчизняної кондитерської галузі какао-порошку то слід зазначити великі тенденції розвитку існуючої на даний момент галузі і зокрема, для виробництва какао та какао-продуктів, оскільки потенціал для зросту продажів країни рівень споживання на душу населення має великий потенціал для зросту продажів какао-порошку (з поліпшенням добробуту населення). Підвищення обсягів імпорту сировини какао-бобів, какао-продуктів указує також на широкі можливості сучасного виробництва і збуту українського продукту за кордоном. Крім того, іноземні інвестиції сприяють розвитку підприємств, хоча і ставлять їх у залежність від політики і стратегії іноземних партнерів.

#### Список використаних джерел

1. Гагарина А. Шоколадные настроения / А. Гагарина // Хлеб и кондитерка. 2011. № 1. Розробка комплексу маркетингу для шоколадних кондитерських виробів. [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <http://bukvar.su/marketing/137021-Razrabotka-kompleksa-marketinga-dlya-shokoladnyh-konditerskih-izdeliy.html>
2. Огляд кондитерського ринку України. [Електронний ресурс]. – Режим доступу : [http://ruik.com.ua/documents/research/Confect\\_2012\\_review.pdf](http://ruik.com.ua/documents/research/Confect_2012_review.pdf)
3. Какао-порошок. [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <https://uk.wikipedia.org/wiki/Какао-порошок>
4. Розробка комплексу маркетингу для шоколадних кондитерських виробів. [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <http://bukvar.su/marketing/137021-Razrabotka-kompleksa-marketinga-dlya-shokoladnyh-konditerskih-izdeliy.html>
5. Юридичний аналіз правил професійної етики конкуренції у кондитерській галузі [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <http://www.juryst.lviv.ua/articles/category/3/message/137>
6. Характеристика конкурентного середовища підприємства. [Електронний ресурс]. Режим доступу : <http://zavantag.com/docs/611/index-1847928.html?page=6>
7. Какао-порошок в Україні. [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <https://cacao.org.ua/tovary/kakao-poroshok>
8. ДСТУ 4391:2017. Видання. Какао-порошок. Загальні технічні умови. [Чинний від 2018-01-01]. Вид. офіц. Київ, 2017. – 16 с.
9. ДСТУ 5060:2008. Видання. Вироби кондитерські. Методи визначення масової частки жиру. [Чинний від 2010-01-01]. Вид. офіц. Київ, 2009. – 22 с.
10. ДСТУ 4683:2006. Видання. Вироби кондитерські. Методи визначення органолептичних показників якості, розмірів, маси нетто і складових частин. [Чинний від 2007-10-01]. Вид. офіц. Київ, 2006. – 15 с.
11. ДСТУ 5024:2008. Вироби кондитерські. Методи визначення кислотності та тижності. [Чинний від 2010-10-01]. Вид. офіц. Київ, 2009. – 15 с.
12. ДСТУ 4910:2008. Вироби кондитерські. Методи визначення масових часток вологи та сухих речовин. [Чинний від 2009-01-01]. Вид. офіц. Київ, 2008. – 13 с.
13. ДСТУ 4672:2006. Вироби кондитерські. Методи визначення зольності і металомісткості домашніх. [Чинний від 2007-01-07]. Вид. офіц. Київ, 2006. – 10 с.

Робота виконана під науковим керівництвом д-ра техн. наук, професора  
ПРИГУЛЬСЬКОЇ Н. В.









Додаток Д

