

Київський національний торговельно-економічний університет

Кафедра товарознавства, управління безпечністю та якістю

ВИПУСКНА КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА

на тему:

«Ідентифікаційна експертиза та управління постачанням копченого м'яса птиці»

Студента 2 курсу, 7м групи,

Спеціальності 076

«Підприємництво, торгівля та
біржова діяльність»

спеціалізації

«Товарознавство і комерційна
логістика»

Курченко Івана

Геннадійовича

Науковий керівник

канд.техн.наук, доцент

Павлюченко Юрій

Петрович

Науковий консультант

канд.екон.наук., доцент

Лиса Світлана Сергіївна

Гарант освітньої програми

док-р.техн.наук, професор

Сидоренко Олена

Володимирівна

Київ 2019

АНОТАЦІЯ

Курченко І.Г. Ідентифікаційна експертиза та управління постачанням копченого м'яса птиці.

У випускній кваліфікаційній роботі наведено товарознавчі характеристики копченого м'яса птиці. Розглянуто динаміку показників виробництва та реалізації копченого м'яса птиці в Україні. Здійснено експертизу якості копченого м'яса птиці, яке реалізується на підприємстві торгівлі ТОВ «Рітейл Тренд». Запропоновано програму заходів щодо удосконалення збуту копченого м'яса птиці на підприємстві ТОВ «Рітейл Тренд».

Ключові слова: копчене м'ясо птиці, товарознавчі характеристики, експертизі якості, ТОВ «Рітейл Тренд», показники виробництва, програма заходів, збут.

SUMMARY

Kurchenko I. Identification expertise and management of the supply of smoked poultry meat.

In the final qualification work the commodity characteristics of smoked poultry meat. The dynamics of indicators of production and sales of smoked poultry meat in Ukraine is considered. Expert examination of the quality of smoked poultry meat, which is realized at the trade enterprise LLC "Retail Trend". A program of measures to improve the sale of smoked poultry at LLC "Retail Trend" has been proposed.

Keywords: smoked poultry meat, commodity characteristics, quality expertise, LLC "Retail Trend", production figures, program of activities, sales.

ЗМІСТ

ВСТУП.....	8
РОЗДІЛ 1 АНАЛІЗ СПОЖИВЧОГО РИНКУ ТА ФАКТОРИ ФОРМУВАННЯ ЯКОСТІ КОПЧЕНОГО М'ЯСА ПТИЦІ	10
1.1. Стан виробництва і тенденції розвитку ринку копченого м'яса птиці в Україні	10
1.2. Вимоги до безпечності та якості копченого м'яса птиці в Україні та країнах ЄС	18
РОЗДІЛ 2 ЕКСПЕРТИЗА ЯКОСТІ КОПЧЕНОГО М'ЯСА ПТИЦІ, ЩО РЕАЛІЗУЄТЬСЯ ТОВ «РІТЕЙЛ ТРЕНД»	22
2.1. Організація, об'єкти та методи досліджень	22
2.2. Аналіз відповідності показників якості копченого м'яса птиці	25
РОЗДІЛ 3 АНАЛІЗ ТА ОЦІНКА ЕФЕКТИВНОСТІ ОРГАНІЗАЦІЇ ЗБУТУ КОПЧЕНОГО М'ЯСА ПТИЦІ ТОВ «РІТЕЙЛ ТРЕНД»	32
3.1. Особливості організації та оцінка ефективності збуту копченого м'яса птиці у ТОВ «Рітейл Тренд»	32
3.2. Розробка плану підвищення ефективності організації збуту копченого м'яса птиці ТОВ «Рітейл Тренд»	43
ВИСНОВКИ ТА ПРОПОЗИЦІЇ	54
СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ	57
ДОДАТКИ	623

ВСТУП

Актуальність теми. Актуальність теми полягає в тому, що якість та безпечність продукції є одним з найважливіших параметрів товарної політики підприємств роздрібної торгівлі, які реалізують продовольчі товари. Копчене м'ясо птиці відносяться до харчових продуктів, які швидко псуються. Тому до даного товару висуваються особливі вимоги зберігання та транспортування. Порушення наведених вимог спричиняє швидке псування продукту, внаслідок чого в ньому може розвиватися ботулізм. Тому експертиза якості копченого м'яса птиці є дуже важливим процесом у контролі формування товарного асортименту підприємств торгівлі. Таким чином, виходячи з вищесказаного, досить актуальною на сьогодні є проблема збереження якості та безпечності харчових продуктів, зокрема копченого м'яса птиці.

Дослідження факторів формування споживних властивостей копченого м'яса птиці є важливим елементом у виробництві даного продукту та організації його постачання у роздрібну торговельну мережу. Адже біологічна, фізіологічна, органолептична, енергетична цінності і безпечність копченого м'яса птиці безпосередньо впливають на їх якість, а відповідно і на їх конкурентоспроможність. Покупець хоче споживати лише якісну продукцію, яка принесе йому задоволення та не зашкодить його здоров'ю. Кожен складник в рецептурі копченого м'яса птиці, кожен етап виробництва, зберігання та транспортування продукції може позитивно або негативно вплинути на якість споживних властивостей даного продукту. Дуже важливо знати й розуміти як забезпечити та зберегти якість продукту на кожному етапі життєвого циклу товару перш ніж він дійде до споживача. Якщо продукт якісний і задовольняє всі потреби споживача, то він знову і знову буде повертатися до продукції однієї торгової марки, адже просто не буде необхідності шукати щось інше.

Метою роботи є проведення ідентифікаційної експертизи та управління постачанням копченого м'яса птиці.

Для досягнення мети в роботі необхідно вирішити такі завдання:

- дослідити стан виробництва і тенденції розвитку ринку копченого м'яса птиці в Україні;
- охарактеризувати вимоги до безпечності та якості копченого м'яса птиці в Україні та країнах ЄС;
- навести організацію, об'єкт та методи дослідження;
- здійснити ідентифікаційну експертизу копченого м'яса птиці;
- визначити особливості організації та оцінка ефективності збуту копченого м'яса птиці у ТОВ «Рітейл Тренд»;
- здійснити розробку плану підвищення ефективності організації збуту копченого м'яса птиці ТОВ «Рітейл Тренд».

Об'єктом дослідження є копчене м'ясо птиці різних виробників, що реалізується на підприємстві ТОВ «Рітейл Тренд».

Предмет дослідження є споживні властивості та організація продажу копченого м'яса птиці на підприємстві ТОВ «Рітейл Тренд».

Наукова новизна дослідження полягає у систематизації підходів щодо організації збуту копченого м'яса птиці та напрямків його удосконалення на підприємстві торгівлі ТОВ «Рітейл Тренд».

Практична значущість роботи. У ході дослідження пропонується програма заходів щодо удосконалення збуту копченого м'яса птиці на підприємстві ТОВ «Рітейл Тренд».

Отримані результати дослідження можуть бути використані керівництвом підприємства ТОВ «Рітейл Тренд» у якості практичних рекомендацій для підвищення якості та удосконалення системи збуту продукції.

Апробація роботи – за результатами досліджень опубліковано статтю «Ідентифікаційна експертиза копченого м'яса птиці» у збірнику статей «Підприємництво, торгівля та біржова діяльність. Частина 1» (-К.: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2019. С - 152) (дод. А).

Структурно випускна кваліфікаційна робота складається зі вступу, трьох розділів, висновків та пропозицій, списку використаних джерел і додатків.

РОЗДІЛ 1

АНАЛІЗ СПОЖИВЧОГО РИНКУ ТА ФАКТОРИ ФОРМУВАННЯ ЯКОСТІ КОПЧЕНОГО М'ЯСА ПТИЦІ

1.1. Стан виробництва і тенденції розвитку ринку копченого м'яса птиці в Україні

Копчене м'ясо птиці є одним з товарів, що приймають участі у формуванні ринку продовольчих товарів [30]. Особливістю м'яса птиці вважають наявність двох видів м'язів, що відрізняються за кольором і якістю. У курей, індиків, цесарок біле м'ясо - грудні м'язи, а в гусей та качок у грудних м'язах є білі й червоні волокна. М'ясо птиці містить більше легкоперетравних повноцінних білків, а червоне - неповноцінних (колаген, еластин). Так, у грудних м'язах курей 92 % повноцінного білка, тому такий продукт дієтичний. Біологічна повноцінність м'яса птиці обумовлена складом його білка, у ньому всі незамінні амінокислоти в оптимальному співвідношенні для засвоєння організмом людини.

Харчова цінність м'яса птиці залежить також від кількості жиру і співвідношення жирних кислот. У м'ясі курчат та індиченят у кілька разів менше жиру (410 %), ніж у гусячому (20-50 %) і качиному (18-38 %) м'ясі. Тому його використовують у дієтичному харчуванні. Вміст жиру залежить від вгодованості і віку птиці. Бажано, щоб у м'язовій тканині вміст жиру не перевищував 4 %. Жир м'яса птиці легко плавиться, бо містить багато олеїнової кислоти. Так, у гусячому жирі 90 % олеїнової кислоти, він плавиться за температури 25-34 °С, а жир яловичини, в якому близько 32 % олеїнової і 68 % стеаринової та пальмітинової кислот, розплавлюється за температури 50 °С. Чим нижча точка температури плавлення жиру, тим краще він засвоюється організмом людини. Гусячий жир має лікувальні властивості [30]. У м'ясі птиці багато калію, кальцію, натрію, фосфору, заліза, хлору. Є у м'ясі птиці вітаміни А, Е, РР, групи В. Залежно від виду, породи, кросу, віку, статі, умов утримання і годівлі хімічний склад та поживність м'яса птиці різна.

Охарактеризовано тенденції та специфіку функціонування ринку копченого м'яса птиці в Україні. Для аналізу ринку використано дані Державної служби статистики України [38].

В сучасних умовах виробництво м'яса птиці зосереджено практично у всіх регіонах України. В цілому нині функціонує близько десятка виробників даної продукції. Динаміку обсягу виробництва всіх видів м'яса птиці (копченого та інших видів – замороженого, свіжо-мороженого) за 2013-2018 рр. наведено на рис. 1.1 [38]

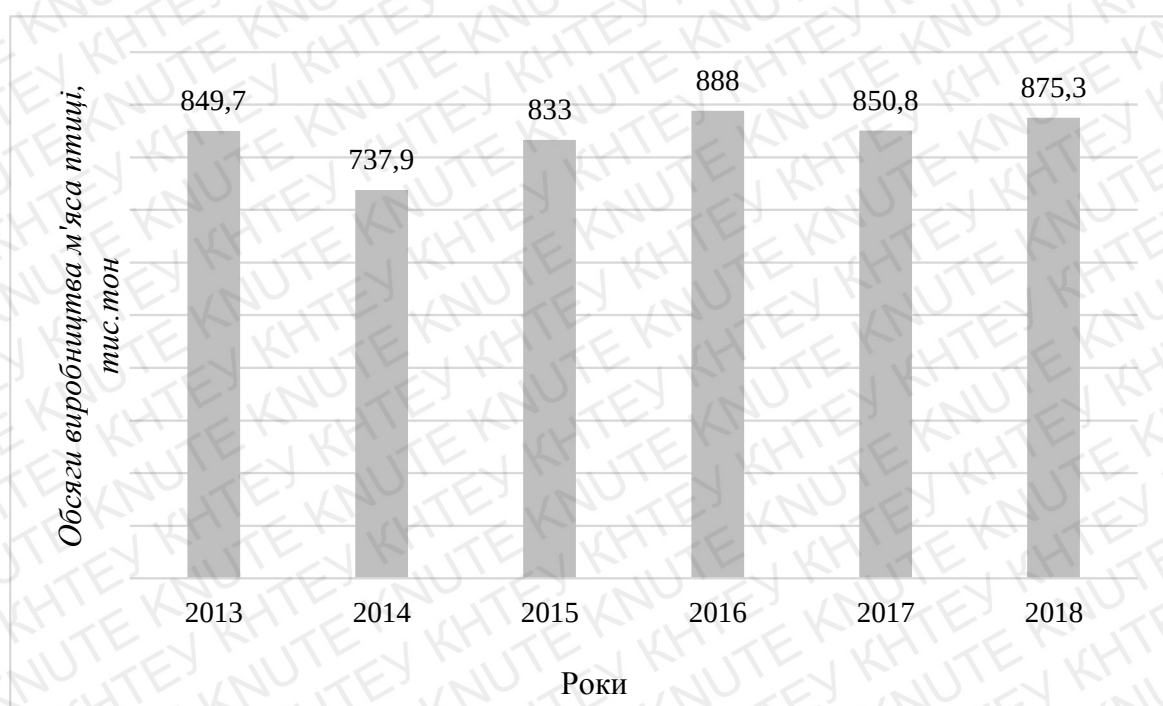


Рис. 1.1. Динаміка обсягу виробництва м'яса птиці в Україні за 2013-2018 роки, тис.тон [38]

Визначено певну нерівномірність тенденцій у зміні обсягів виробництва м'яса птиці (в т.ч. копченого). Упродовж 2017 року виробництво м'яса птиці склало 850,8 тис.тон, що на 37,2 тис.тон менше порівняно з 2016-м роком (або на -4,2%). Упродовж 2013-2014 рр. можна було спостерігати також падіння динаміки виробництва м'яса птиці на 111,8 тис.тон або на 13,2%.

Наведена ситуація була спровокована економічною кризою та початком бойових дій на Сході України [38]. Однак, з 2016-го року спостерігалось

зростання виробництва м'яса птиці. Динаміку обсягів виробництва в сегменті копченого м'яса птиці в натуральних показниках наведено на рис. 1.2.



Рис. 1.2. Динаміка обсягів виробництва копченого м'яса птиці в Україні, 2013-2018 рр. [38]

Як можемо бачити з даних рис. 1.2, обсяги ринку копченого м'яса птиці демонстрували стійку тенденцію до зростання впродовж 2015-2018 рр. Однак, варто відмітити, що внаслідок економічної кризи помітним було скорочення обсягу виробництва копченого м'яса птиці за 2013-2015 рр. – відбулося зниження обсягів на 26,3%. Основним чинником зниження обсягів виробництва копченого м'яса птиці у 2015 році було скорочення попиту на цю продукцію на внутрішньому ринку.

Однак, у подальші роки, особливо у 2017-2018 рр., відбулося компенсування кризового зниження обсягу ринку за рахунок розвитку експорту продукції в країни ЄС та Азії.

Обсяги виробництва копченого м'яса птиці за видами продукції наведено у табл. 1.1.

Таблиця 1.1

Обсяги виробництва копченого м'яса птиці в Україні за видами продукції у 2013-2018 рр., тис.тон [38]

Види продукції	Роки						Відхилення (+/-) за 2013-2018 рр.		Відхилення (+/-) за 2017-2018 рр.	
	2013	2014	2015	2016	2017	2018	тис. тон	%	тис. тон	%
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
Копчена курятина	92,7	75,5	71,0	84,1	91,1	104,7	11,9	12,8	13,6	14,9
Копчена м'ясо індика	8,0	5,5	6,0	6,2	8,7	11,0	2,9	36,7	2,3	26,3
Копчене м'ясо гусей	5,7	3,7	3,4	5,1	4,3	3,7	-2,1	- 36,2	-0,7	- 15,8
Інші види копченого м'яса птиці	8,0	7,4	5,1	7,2	4,3	2,4	-5,6	- 69,6	-1,9	- 43,9
Разом	114,5	92,1	85,6	102,5	108,4	121,7	7,2	6,3	13,3	12,3

Як можемо бачити з даних, наведених у табл. 1.1, у 2013-2018 рр. обсяги виробництва копченої курятини збільшилися на 11,9 тис.тон або на 12,8%, а у 2017-2018 рр. зростання обсягів виробництва склало 13,6 тис.тон або + 14,9%.

Структура виробництва копченого м'яса птиці в 2018 році наведена на (рис. 1.3).

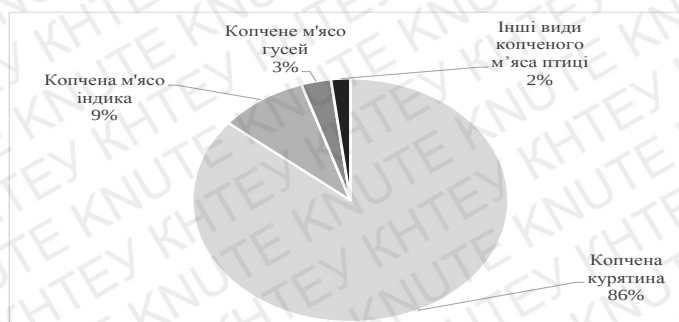


Рис. 1.3. Структура виробництва копченого м'яса птиці України в 2013-2018 рр., % [38]

Як видно з даних, наведених на рис. 1.3, в структурі виробництва копченого м'яса птиці переважає копчена курятина – 86% у 2018 році. На копчене м'ясо індика припадало 9%, копчене м'ясо гусей – 8%, інші види копченого м'яса птиці – 2% [38]. Варто відмітити особливо стрімкі тенденції у зростанні обсягу виробництва копченої індюшатини - у 2013-2018 рр. обсяги виробництва даного виду продукції збільшилися на 2,9 тис.тон або на 36,7%, а у 2017-2018 рр. зростання обсягів виробництва склало 2,3 тис.тон або + 26,3%. Що стосується інших видів копченого м'яса птиці, то по ним спостерігалася тенденція до скорочення обсягів виробництва.

Структуру ринку копченого м'яса птиці за виробниками наведено на рис.

1.4.

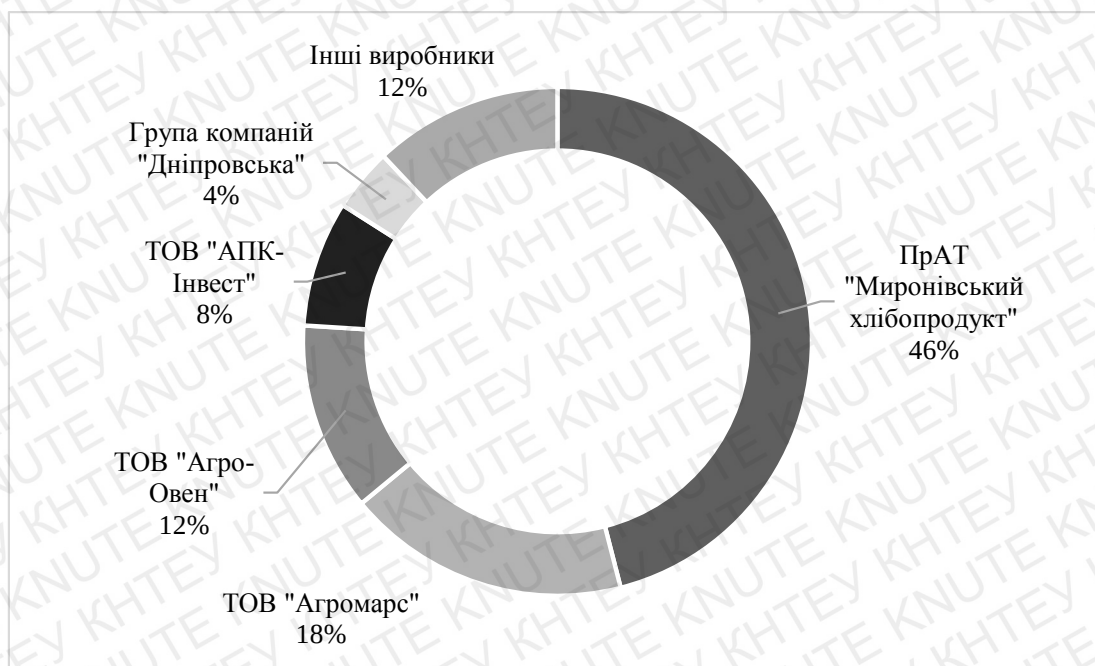


Рис. 1.4. Структура ринку копченого м'яса птиці за виробниками України в 2013-2018 рр., % [38]

Найбільшими виробниками м'яса птиці в Україні є такі підприємства як ПрАТ "Миронівський хлібопродукт" – 46%, ТОВ "Агромарс" – 18%, ТОВ "Агро-Овен" – 12%, ТОВ "АПК-Інвест" – 8%, Група компаній "Дніпровська" – 4%, інші виробники – 12% [38].

Характеризуючи особливості ринку м'яса птиці (у т.ч. копченого) в Україні

та визначаючи перспективи виробництва даного продукту, варто звернути увагу на обсяги експорту-імпорту (рис. 1.5).

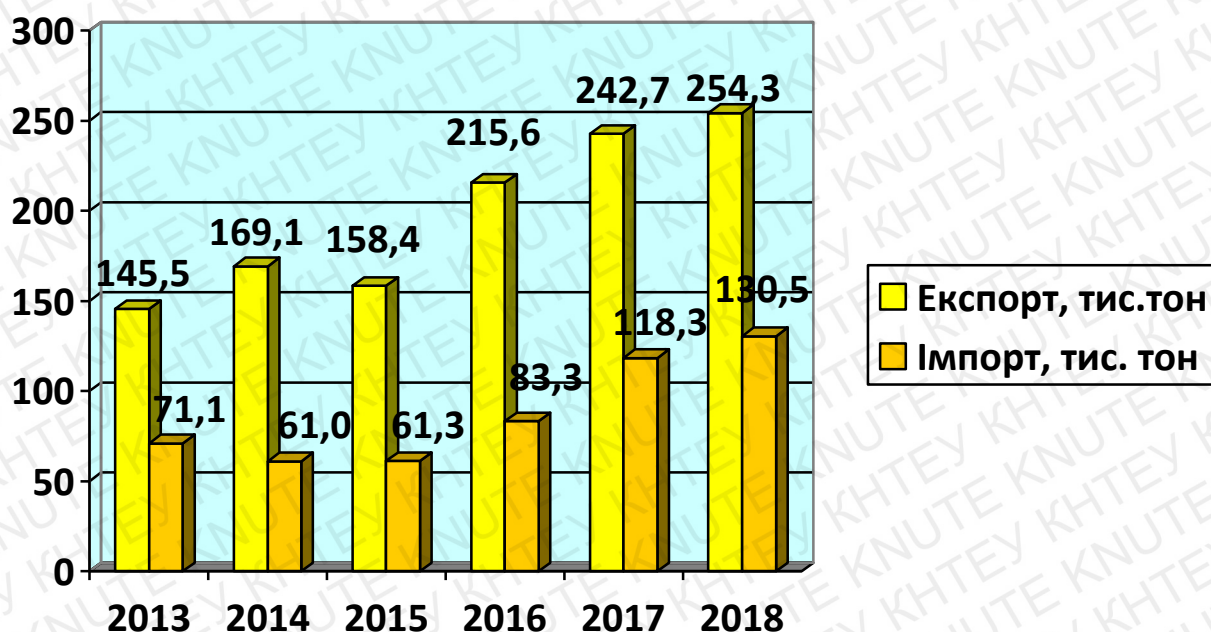


Рис. 1.5. Динаміка експорту-імпорту м'яса птиці (в т.ч. копченого) в Україні за 2012-2018 рр. [33]

З цією метою було використано інформацію державної фіскальної служби України, на сайті якої знаходяться статистичні бази щодо динаміки і структури експорт-імпорту за різними видами продукції. Як видно з рис. 1.5, обсяги експорту м'яса птиці (в т.ч. копченого) у 2013-2018 рр. зросли на 108,8 тис.тон. або на 74,8 %, та становили у 2018 році 254,3 тис.тон. У 2014-2015 роках можна було спостерігати зниження обсягу експорту м'яса птиці (в т.ч. копченого) внаслідок кризи та війни на Донбасі. Зокрема, було зниження обсяги поставок продукції російським покупцям. У 2018 році експорт м'яса птиці збільшився порівняно з 2017-м роком на 11,6 тис.тон або на 4,8%.

Основними зовнішніми ринками збуту українського м'яса птиці (в т.ч. копченого) в 2016-2018 рр. були країни СНД. Здебільшого до 2018 р. лівова частка продукції експортувалася до Білорусії. На країни СНД припадало у 2018 році близько 63 % загального експорту м'яса птиці (в т.ч. копченого) [33].

Обсяги імпорту м'яса птиці (в т.ч. копченого) у 2012-2018 рр. зросли на 59,4 тис.тон. або на 83,5 %, та становили у 2018 році 130,5 тис.тон. У 2013-2015 роках можна було спостерігати зниження обсягу імпорту м'яса птиці (в т.ч. копченого) внаслідок кризи та війни на Донбасі. У 2018 році імпорт м'яса птиці збільшився порівняно з 2017-м роком на 12,1 тис.тон або на 10,3%.

При виборі копченого м'яса птиці українці намагаються віддавати перевагу особисто перевіреним і добре зарекомендованій продукції. Якість і смакові характеристики сьогодні є більш пріоритетними критеріями, ніж ціна. Споживачі також звертають увагу на дату виготовлення і термін придатності; наявність і склад добавок; походження, популярність і репутацію виробника; вид і надійність упаковки. Не секрет, що багато потенційних покупців вважають за краще вживати страви зі свіжого м'яса, вважаючи такий спосіб харчування більш здоровим [36].

Характеризуючи особливості розвитку вітчизняного ринку копченого м'яса птиці, варто проаналізувати динаміку цін, яку наведено на рис. 1.6.

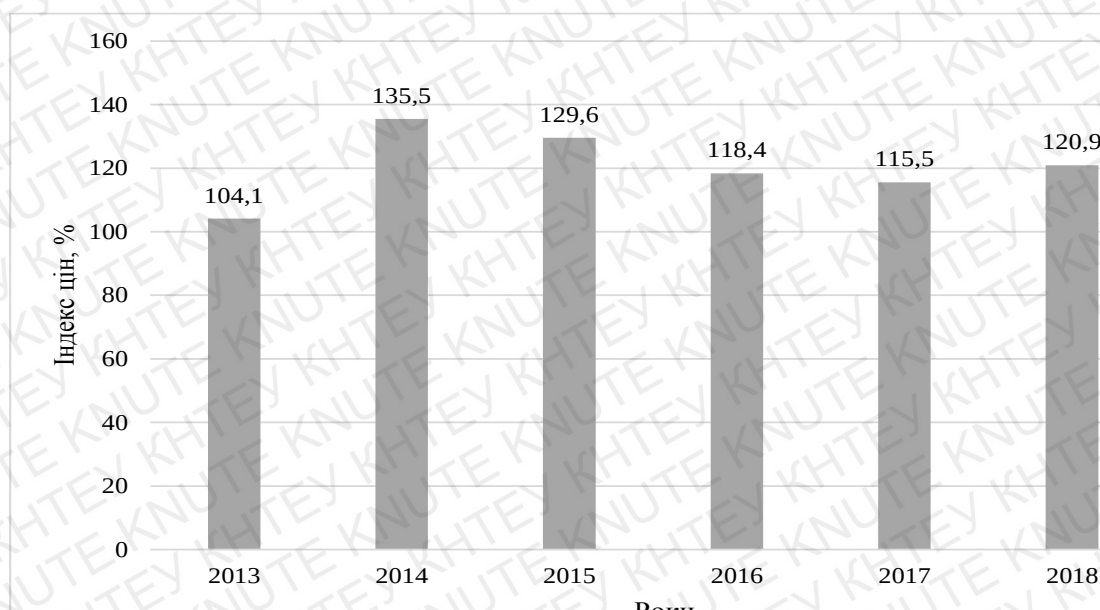


Рис. 1.6. Показники індексу цін на копчене м'ясо птиці в Україні за 2013-2018 рр., % [33]

Як свідчать статистичні дані, ціни на копчене м'ясо птиці в Україні особливо стрімко зросли у 2014-2015 рр., що було зумовлено наслідками

фінансово-економічної кризи та загальним зростанням цін в економіці. Зростання цін у 2018 році зумовлене в більшій мірі збільшенням собівартості виготовлення продукції, зокрема транспортних витрат.

Подальший розвиток ринку копченого м'яса птиці буде йти синхронно з трендом збільшення добробуту українців. Більш багаті покупці будуть вибирати продукцію з більш високими якісними характеристиками і на це необхідно звернути увагу виробникам. Зросте попит на дорогі імпортні товари, частка яких на ринку може збільшитися. Залишається актуальним питання розширення експортних поставок цієї продукції. Однією з проблем українського ринку копченого м'яса птиці є присутність нелегальних та напівлегальних виробництв ремісничого типу. Їхня продукція часто не відповідає стандартам якості. Крім того, підприємства часто фальсифікують продукцію відомих марок.

Отже, обсяги ринку копченого м'яса птиці демонстрували стійку тенденцію до зростання впродовж 2015-2018 рр. Найбільшими виробниками м'яса птиці в Україні є такі підприємства як ПрАТ "Миронівський хлібопродукт" – 46%, ТОВ "Агромарс" – 18%, ТОВ "Агро-Овен" – 12%, ТОВ "АПК-Інвест" – 8%, Група компаній "Дніпровська" – 4%, інші виробники – 12%. обсяги експорту м'яса птиці (в т.ч. копченого) у 2013-2018 рр. зросли на 183,3 тис.тон. або на 125,9 %, та становили у 2018 році 328,9 тис.тон. У 2014-2015 роках можна було спостерігати зниження обсягу експорту м'яса птиці внаслідок кризи та війни на Донбасі. Зокрема, було зниження обсяги поставок продукції російським покупцям. У 2018 році експорт м'яса птиці збільшився порівняно з 2017-м роком на 57,6 тис.тон або на 21,2%. Основними зовнішніми ринками збуту українського м'яса птиці (в т.ч. копченого) в 2016-2018 рр. були країни СНД.

1.2. Вимоги до безпечності та якості копченого м'яса птиці в Україні та країнах ЄС

Основними вітчизняними нормативними документами, в яких визначені вимоги до якості копченого м'яса птиці, є:

- Закон України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів» [1];
- ДСТУ 4424:2005. М'ясна промисловість. Виробництво м'ясних продуктів. Терміни та визначення понять [14];
- ДСТУ 4531:2006. Вироби з м'яса птиці варені, копчено-варені. Загальні технічні умови [16];
- Закон України «Про інформацію для споживачів щодо харчових продуктів» від 06.12.2018 № 2639-VIII [2].

В межах нашої держави, основні питання щодо здійснення виробничих процесів, контролю, санітарного нагляду по виготовленню якісної та безпечної продукції, зокрема копченого м'яса птиці, визначено новою редакцією Закону України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів» від 06 серпня 2019 р. № 771/97» [1]. Проте вимоги українського законодавства недосконалі та суттєво відрізняються від європейських. Закон України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів» регулює відносини між органами виконавчої влади, операторами ринку харчових продуктів та споживачами харчових продуктів і визначає порядок забезпечення безпечності та окремих показників якості харчових продуктів, що виробляються, перебувають в обігу, ввозяться (пересилаються) на митну територію України та/або вивозяться (пересилаються) з неї.

Відповідно до вимог ДСТУ 4531:2006 «Вироби з м'яса птиці варені, копчено-варені. Загальні технічні умови», м'ясо копченої птиці повинне відповідати вимогам цього стандарту та бути виготовлене за технологічною інструкцією та рецептурами з дотриманням «Правил передзабійного ветеринарного огляду тварин і ветеринарно-санітарної експертизи м'яса та м'ясних продуктів» [16].

У ДСТУ 4531:2006 «Вироби з м'яса птиці варені, копчено-варені» Загальні технічні умови визначено вимоги до якості копченого м'яса птиці. на-ведений стандарт поширюється на вироби з м'яса сільськогосподарської птиці (курей, курчат, курчат-бройлерів, качок, каченят, гусей, гусенят, індиків, інди-чат) варені та копчено-варені (далі за текстом — вироби), що призначені для безпосереднього вживання в їжу. Відповідно до наведеного стандарту, з метою забезпечення якості продукції, для виготовлення копченого м'яса птиці використовують таку сировину: тушки курей, курчат, курчат-бройлерів першої та другої категорій охолоджені або заморожені, патрані, напівпатрані та тушки качок, каченят, гусей, гусенят, індиків, індичат патрані згідно з ДСТУ 3143; тушки (частини тушок) курей, курчат, курчат-бройлерів, качок, каченят, гусей, гусенят, індиків, індичат патрані закордонного виробництва за наявності висновку державної санітарно-епідеміологічної експертизи центрального органу виконавчої влади у сфері охорони здоров'я та Департаменту ветеринарної медицини [16].

На території ЄС вимоги до якості та безпечності харчових продуктів регулюються Постановою (ЄС) № 853/2004 Європейського Парламенту та Ради від 29 квітня 2004 року. Дана Постанова визначає правила щодо гігієни харчової продукції (вимоги щодо дотримання підприємствами показників якості та безпечності харчової продукції - зазначені у секції XII «М'ясна продукція») [19].

Основні правила регулювання діяльності в сфері забезпечення продовольчої безпеки країн-членів Європейської Спільноти прописані в Постанові ЄС № 178/2002 «Про встановлення загальних принципів та вимог законодавства щодо харчових продуктів, створення Європейського органу з безпеки харчових продуктів та встановлення відповідних процедур у цій галузі». Вимоги даної Постанови або, так званого, «Загального харчового закону» покликані забезпечити захист здоров'я та інтересів споживачів щодо харчових продуктів [8].

Визначимо основні відмінності європейського законодавства стосовно регулювання якості копченого м'яса птиці від українського (табл. 1.2).

Таблиця 1.2

**Основні відмінності європейського законодавства відносно регулювання
якості копченого м'яса птиці [47]**

Ознака законодавчого регулювання	Українське законодавство	Європейське законодавство
Сфера регулювання безпеки та якості продукції	Визначена у ДСТУ 4531:2006 «Вироби з м'яса птиці варені, копчено-варені» [16]	Визначається єдиним нормативним документом - Постанові (ЄС) № 178/2002 [8]
Характер законодавчого регулювання	Кожен нормативний документ охоплює певну сферу регулювання	Загальний – постанова визначає загальні вимоги до забезпечення якості та безпеки копченого м'яса птиці
Рівень законодавчого регулювання якості копченого м'яса птиці	Регламентовано відповідними ДСТУ	Державні стандарти країн учасниць відсутніс, показники якості регламентовано технічними умовами на продукцію кожного виробника.

У ст. 1 Постанови (ЄС) № 178/2002 [8] описано її цілі та сферу застосування. Вона створює підґрунтя для високого рівня захисту здоров'я людини та інтересів споживачів стосовно продуктів харчування з особливим урахуванням різноманіття пропозицій харчових продуктів, зокрема традиційних. Водночас забезпечується чітка робота внутрішнього ринку, де визначаються єдині принципи, повноваження, передумови для створення міцного наукового фундаменту, а також організаційних структур, методів для обґрунтування пошуку рішення в питаннях безпечності харчових продуктів та кормів. Для досягнення цих цілей у постанові визначаються загальні принципи для харчових продуктів та кормів загалом і безпечності харчових та кормових продуктів зокрема на рівні Співтовариства і окремих країн. Цією постановою створюється Європейський орган із безпечності харчових продуктів (EFSA - European Food Safety Authority). Також визначаються методи вирішення питань, які

опосередковано чи безпосередньо впливають на безпечність харчових продуктів і кормів. Ця постанова є чинною для всіх етапів виробництва, перероблення і збування харчових продуктів і кормів. Вона не є чинною для первинного виробництва, приватного домашнього використання або домашнього перероблення, використання або зберігання харчових продуктів для приватного домашнього споживання [8].

Зазначені принципи базуються на детальному аналізі ризиків, повній відповідальності виробників, можливості відстеження походження харчових продуктів на усіх стадіях їх виробництва, переробки та реалізації, а також на широкому впровадженні принципів НАССР. Важливим аспектом, що підлягає обов'язковому державному контролю є якість та безпечність м'ясної сировини, вимоги до якої визначенні у ДСТУ 4424:2005. М'ясна промисловість. Виробництво м'ясних продуктів. Терміни та визначення понять [14].

Таким чином, в даному питанні нами було розглянуто основні вимоги до якості та безпечності копченого м'яса птиці відповідно до вимог нормативної документації України та ЄС. М'ясо птиці копчене повинне відповідати вимогам державних стандартів і виготовлятися з дотриманням санітарних правил для переробних підприємств. Сучасний стан гармонізації національних стандартів з вимогами ЄС знаходиться на відносно низькому рівні. Відсутні гармонізовані стандарти щодо термінів зберігання, технічних умов заготівлі м'ясної сировини. Для удосконалення регулювання якості та безпечності копченого м'яса птиці доцільно активно запроваджувати міжнародні системи управління якістю на вітчизняних виробництвах.

РОЗДІЛ 2

ЕКСПЕРТИЗА ЯКОСТІ КОПЧЕНОГО М'ЯСА ПТИЦІ, ЩО РЕАЛІЗУЄТЬСЯ ТОВ «РІТЕЙЛ ТРЕНД»

2.1. Організація, об'єкти та методи досліджень

Організація дослідження передбачає визначення об'єктів, методів та алгоритму проведення самого дослідження. Структурну схему організації дослідження наведено на рис. 2.1.

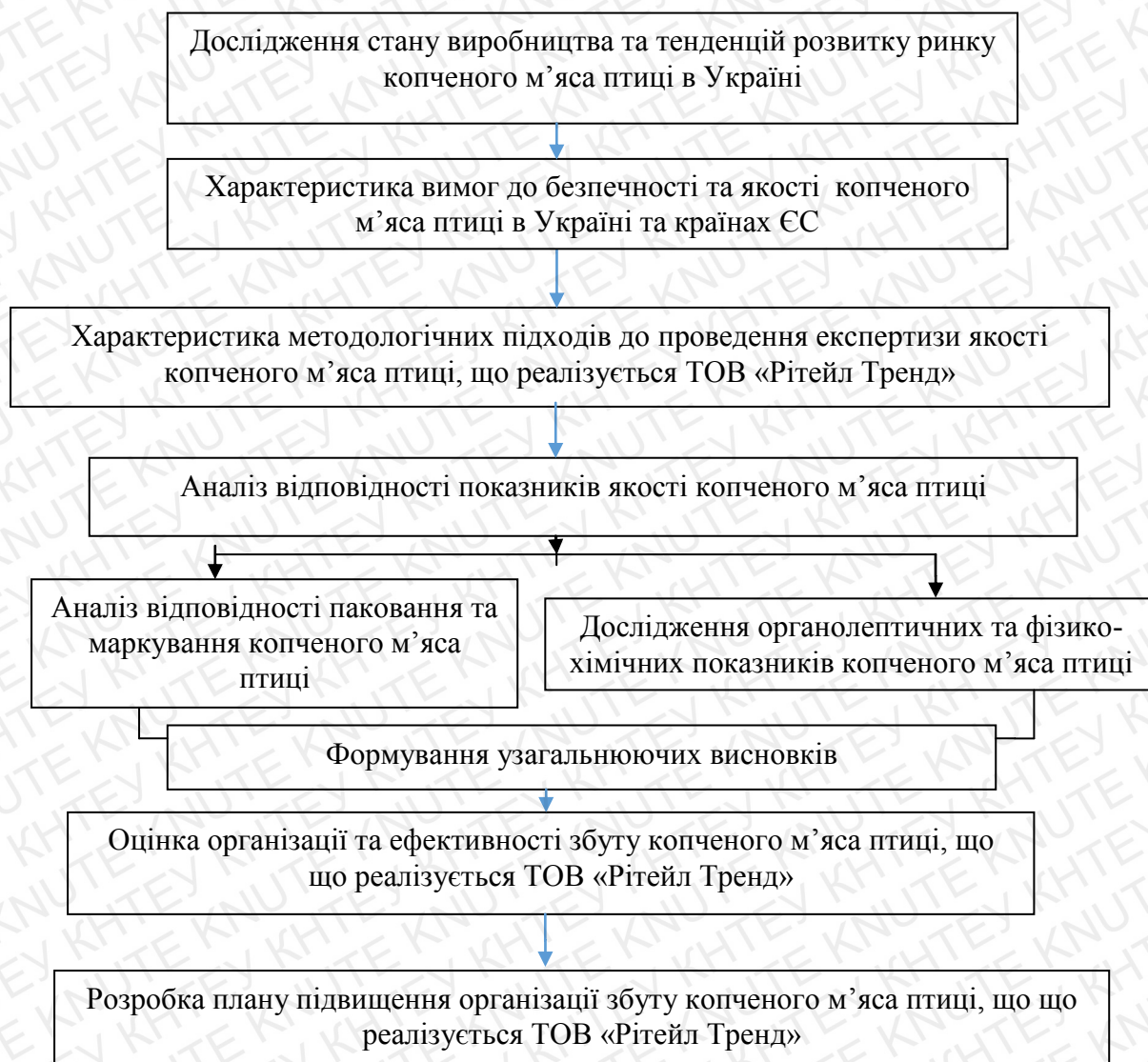


Рис. 2.1. Схема проведення дослідження

Об'єктом дослідження було копчене м'ясо птиці, що реалізується на підприємстві ТОВ «Рітейл Тренд».

Предметом дослідження були показники якості та критерії ідентифікації копченого м'яса птиці.

Зразки копченого м'яса курки було відібрано в торговельній мережі «Рітейл Тренд» (супермаркетів «Фуршет»). Всі зразки мали однаковий вид пакування – газонепроникний плівковий пакет. Дослідження якості проводилось в лабораторії кафедри товарознавства, управління безпечністю та якістю Київського національного торговельно-економічного університету.

Для ідентифікаційної експертизи копченого м'яса птиці нами було відібрано курку копчену таких марок:

Зразок 1 – курка копчена ТМ «Медведєвський МК» (ТОВ «Новожанівський м'ясокомбінат», країна виробник: Україна; адреса потужностей виробництва: м. Харків, вул. Азовстальська 7);

Зразок 2 - курка копчена "Апетитна" (ПАТ «Одеський м'ясопереробний комбінат»; адреса потужностей виробництва: м. Одеса, вул. Боровського, 41а, Україна);

Зразок 3 – курка копчена ТМ «М'ясна гільдія» (ПАТ «Житомирський м'ясокомбінат»; адреса потужностей виробництва: м. Житомир, вул. Сергія Параджанова, 127);

Зразок 4 - курка копчена ТМ «Наша ряба» (ПАТ «Миронівський хлібопродукт»; адреса потужностей виробництва: Київська обл., Миронівський р-н, м. Миронівка, вул. Елеваторна, 1).

Аналіз відповідності копченого м'яса птиці вимогам маркування та пакування проводили згідно Закону України «Про інформацію для споживачів щодо харчових продуктів» № 2639-VIII від 06.12.2018 [2]. Маркування, що нанесене на етикетку всіх досліджуваних копченого м'яса куриці повинно відповідати вимогам Закону України «Про інформацію для споживачів щодо харчових продуктів» № 2639-VIII від 06.12.2018 [2]. При зовнішньому огляді продукції досліджували наявність та стан етикетки, зміст напису на ній та стан самої упаковки.

В процесі проведення експертизи якості копченого м'яса птиці визначали наступні органолептичні показники на відповідність вимогам ДСТУ 4531:2006, «Вироби з м'яса птиці варені, копчено-варені. Загальні технічні умови» [16]:

- зовнішній вигляд;
- колір та вигляд м'яса на розрізі;
- смак та запах;
- консистенція.

Дослідження органолептичних показників якості проводилося згідно з ГОСТ 9959-2015 «Мясо и мясные продукты. Общие условия проведения органолептической оценки» [11]. Органолептична оцінка якості копченого м'яса курки здійснювалася методом дегустації дослідних зразків згідно ГОСТ 9959-2015. Проводили зовнішній огляд дослідних зразків, визначали колір та вигляд копченого м'яса птиці на розрізі, консистенцію м'яса, його запах та смак.

Також у відповідності до ГОСТ 9959-2015 «Мясо и мясные продукты. Общие условия проведения органолептической оценки» було використано 9-ти балову дегустаційну шкалу з урахуванням коефіцієнта значущості для кожного органолептичного показника. Відповідну таблицю зі шкалою оцінки наведено у Додатку Б.

За фізико-хімічними показниками у зразках копченого м'яса курки визначали:

- масову частку кухонної солі;
- масову частку вологи.

Визначення масової частки кухонної солі проводили згідно ГОСТ 9957-2015 «Мясо и мясные продукты. Методы определения содержания хлористого натрия» [10].

Визначення масової частки вологи проводили згідно ДСТУ ISO 1442:2005 «М'ясо та м'ясні продукти. Метод визначення вмісту вологи» [13]. Для визначення маси частки вологи використовували метод разового висушування в сушільній шафі при температурі $150 \pm 2^\circ\text{C}$.

2.2. Аналіз відповідності показників якості копченого м'яса птиці

Результати дослідження відповідності маркування копченого м'яса курки наведено у табл. 2.1. Як свідчать дані табл. 2.1, маса нетто усіх представлених зразків, яка нанесена на їх упаковці, знаходиться в діапазоні 554-1035 г. Варто відмітити, що наведені товари продаються на вагу і маса кожної окремої товарної позиції може бути різною.

Таблиця 2.2

Результати дослідження відповідності пакування та маркування копченого м'яса птиці різних виробників

Марка та назва продукції	Зразок №1	Зразок №2	Зразок №3	Зразок №4
	ТМ «Медведєвський МК»	ТМ «Апетитна»	ТМ «М'ясна гільдія»	ТМ «Наша ряба»
1	2	3	4	5
Назва харчового продукту	Курка копчена	Курка копчена	Курка копчена	Курка копчена
Країна походження або місце походження	Україна	Україна	Україна	Україна
Найменування оператора ринку харчових продуктів	ТОВ «Новожанівський м'ясокомбінат»	ПАТ «Одеський м'ясопереробний комбінат»	ПАТ «Житомирський м'ясокомбінат»	ПАТ «Миронівський хлібопродукт»;
Місцезнаходження оператора ринку харчових продуктів, відповідального за інформацію про харчовий продукт	Україна, м. Харків, вул. Азовстальська 7	Україна, м. Одеса, вул. Боровського, 41а	Україна, м. Житомир, вул. Сергія Параджанова, 127	Україна, Київська обл., Миронівський р-н, м. Миронівка, вул. Елеваторна, 1
Дата виготовлення	13.04.2019	15.04.2019	24.04.2019	10.04.2019

Продовження табл. 2.2

1	2	3	4	5
Інформація про поживну цінність харчового продукту	Білки – 11,2 г, жири – 4,2 г, вуглеводи – 22,7 г. Ен.цінність 238 ккал	Білки – 12,1 г, жири – 5,1 г, вуглеводи – 21,8 г. Ен.цінність 241 ккал	Білки – 12,3 г, жири – 4,4 г, вуглеводи – 22,0г. Ен.цінність 239 ккал	Білки – 14,3 г, жири – 5, г, вуглеводи – 22,7 г. Ен.цінність 219 ккал
Кількість харчового продукту в установлених одиницях вимірювання	1035 г	780 г	935 г	554 г
Мінімальний термін придатності або дата "вжити до"	5 діб	5 діб	5 діб	5 діб
Умови зберігання	t від 0 °C до 6 °C та відносної вологості повітря від 75 % до 78 %	t від 0 °C до 6 °C та відносної вологості повітря від 75 % до 78 %	t від 0 °C до 6 °C та відносної вологості повітря від 75 % до 78 %	t від 0 °C до 6 °C та відносної вологості повітря від 75 % до 78 %
Вид упаковки	газонепроникний плівковий пакет	газонепроникний плівковий пакет	газонепроникний плівковий пакет	газонепроникний плівковий пакет
Номер партії виробництва	зазначено на етикетці	зазначено на етикетці	зазначено на етикетці	зазначено на етикетці
Інформацію про ГМО в складі харчо-вого продукту	без ГМО	без ГМО	без ГМО	без ГМО
Наявність штрих-коду на упаковці	наявний	наявний	наявний	наявний

Усі дослідні зразки мали вакуумну упаковку у вигляді газонепроникного плівкового пакету, що використовується для пакування харчових продуктів у відповідності до вимог ДСТУ 4531:2006 «Вироби з м'яса птиці варені, копчено-варені. Загальні технічні умови» [16]. Даний вид тари є найбільш популярним та безпечним з точки зору технології виробництва та збереження якісних характеристик м'ясних продуктів.

Отже, за результатами проведених досліджень, упаковка і маркування копченого м'яса куриці представлених торгових марок відповідають вимогам ДСТУ 4531:2006 «Вироби з м'яса птиці варені, копчено-варені. Загальні технічні умови» [16].

Результати дослідження органолептичних показників якості копченого м'яса куриці наведено у табл. 2.2.

Таблиця 2.2

Результати дослідження органолептичних показників якості копченого м'яса птиці різних виробників

Показ-ники	Вимоги ДСТУ 4531:2006[4]	Досліджувані зразки			
		Зразок №1 ТМ «Медведєвський МК»	Зразок №2 ТМ «Апетитна»	Зразок №3 ТМ «М'ясна гільдія»	Зразок №4 ТМ «Наша ряба»
1	2	3	4	5	6
Колір та вигляд м'яса на розрізі	Від біло-рожевого до бурого	Біло-рожеве	Біло-рожеве	Біло-рожеве, з вираженим бурим відтінком	Біло-рожеве, з вираженим бурим відтінком
Консистенція	Ніжна, соковита, шкіра помірно жорстка	Ніжна, соковита, шкіра помірно жорстка	Ніжна, соковита, шкіра помірно жорстка	Ніжна, соковита, шкіра помірно жорстка	Ніжна, соковита, шкіра помірно жорстка

Продовження таблиці 2.2

1	2	3	4	5	6
Зовнішній вигляд	Поверхня чиста, рівномірно копчена, суха, без пеньків, волосоподібного пера, згустків крові. Колір шкіри від золотаво-жовтого до коричневого. Внутрішня поверхня тушки чиста, без згустків крові та залишків внутрішніх органів. Однак, було виявлено потемніння шкіри	Поверхня чиста, рівномірно копчена, суха, без пеньків, волосоподібного пера, згустків крові. Колір шкіри коричневий. Внутрішня поверхня тушки чиста, без згустків крові та залишків внутрішніх органів	Поверхня чиста, рівномірно копчена, суха, без пеньків, волосоподібного пера, згустків крові. Колір шкіри темно-жовтий. Внутрішня поверхня тушки чиста, без згустків крові та залишків внутрішніх органів	Поверхня чиста, рівномірно копчена, суха, без пеньків, волосоподібного пера, згустків крові. Колір золотисто-жовтий. Внутрішня поверхня тушки чиста, без згустків крові та залишків внутрішніх органів	Поверхня чиста, рівномірно копчена, суха, без пеньків, волосоподібного пера, згустків крові. Колір золотисто-жовтий. Внутрішня поверхня тушки чиста, без згустків крові та залишків внутрішніх органів
Смак та запах	Приємний, в міру солоний, з ароматом диму, прянощів та часнику (у разі використання)	Приємний, в міру солоний, з ароматом диму	Приємний, в міру солоний, з ароматом диму	Приємний, в міру солоний, з ароматом диму, прянощів та часнику	Приємний, в міру солоний, з ароматом диму

Було виявлено, що за органолептичними показниками усі досліджені зразки копченого м'яса птиці відповідають вимогам діючої нормативної документації. На зовнішній вигляд усі зразки мали чисту поверхню, без колодок, волосоподібного пера та згустків крові. Внутрішня поверхня усіх

виробів була чистою, без згустків крові та залишків внутрішніх органів. Зразок №1 ТМ «Медведевський МК» мав колір шкіри, який був коричневим, темнішим порівняно з іншими зразками, в ньому було виявлено потемніння шкіри, що зумовлено специфікою технології копчення продукту. Причиною цього може бути використання технології копчення, за якої частки диму при коптінні осідали на поверхню шкіри в надмірній кількості.

Колір та вигляд м'яса на розрізі для усіх зразків знаходився в діапазоні від біло-рожевого до бурого. За показниками консистенції, смаку та запаху усі досліджувані зразки повністю відповідали рекомендаціям, наведеним у ДСТУ 4531:2006. Вироби з м'яса куриці варені, копчено-варені. Загальні технічні умови [16].

Також, відповідно до бальної шкали, яку наведено у Додатку Б, було визначено оцінку органолептичних показників якості копченого м'яса курки у балах (табл. 2.3). Як свідчать результати проведеної бальної оцінки, найбільшу кількість балів отримав зразок №4 ТМ «Наша ряба» - 7,9 балів. Найменшу кількість балів отримав зразок №1 ТМ «Медведевський МК» - 7,1 бал.

Таблиця 2.3

**Результати бальної оцінки органолептичних показників якості
копченого м'яса птиці різних виробників**

Показ-ники	Коефіцієнт вагомості	Досліджувані зразки			
		Зразок №1 ТМ «Медведевський МК»	Зразок №2 ТМ «Апетитна»	Зразок №3 ТМ «М'ясна гільдія»	Зразок №4 ТМ «Наша ряба»
1	2	3	4	5	6
Зовнішній вигляд	1	7	8	9	9
Колір та вигляд м'яса на розрізі	2	8	8	8	9
Консистенція	2	8	8	8	8
Смак та запах	4	8	9	9	9
Зважена оцінка, балів	-	7,1	7,6	7,7	7,9

Отже, було виявлено, що за органолептичними показниками усі досліджувані зразки відповідали діючої нормативної документації. Однак, для зразка №1 ТМ «Медведєвський МК» було виявлено потемніння шкіри, що зумовлено специфікою технології копчення продукту. Результати проведеної балової оцінки органолептичних показників якості дають змогу зробити висновок про те, що найбільшу кількість балів отримав зразок №4 ТМ «Наша ряба» - 7,9 балів. Найменшу кількість балів за органолептичними показниками отримав зразок №1 ТМ «Медведєвський МК» - 7,1 бал.

Результати дослідження фізико-хімічних показників якості копченого м'яса птиці наведено у табл. 2.4.

Таблиця 2.4

Результати дослідження фізико-хімічних показників якості копченого м'яса птиці різних виробників

Показники	Вимоги ДСТУ 4531:2006. Вироби з м'яса птиці варені, копчено-варені. Загальні технічні умови [4]	Зразок №1 ТМ «Медведєвський МК»	Зразок №2 ТМ «Апетитна»	Зразок №3 ТМ «М'ясна гільдія»	Зразок №4 ТМ «Наша ряба»
Масова частка кухонної солі, %	не більше 3%	2,2	2,3	2,1	2,2
Масова частка вологи, %	не нормовано	45,1	45,4	46,3	45,8

За результатами проведених досліджень фізико-хімічних показників якості копченого м'яса птиці можна зробити висновок, що продукція усіх торгових марок за показником масової частки кухонної солі не перевищувала максимально допустиме значення згідно ДСТУ 4531:2006. «Вироби з м'яса птиці

варені, копчено-варені». На основі проведеного вище аналізу традиційних методів вимірювання показників ідентифікації копченого м'яса птиці можна стверджувати, що вони, як правило, не відповідають вимозі їх широкого використання звичайними споживачами. Тому перспективними шляхами розвитку методів ідентифікації копченого м'яса птиці можна вважати ті, які використовують оптичні та електричні методи вимірювання властивостей копченого м'яса птиці.

За результатами проведених досліджень фізико-хімічних показників якості копченого м'яса птиці можна зробити висновок, що усі досліджувані зразки відповідали вимогам Вимоги ДСТУ 4531:2006. Вироби з м'яса птиці варені, копчено-варені. Загальні технічні умови [16]. Масова частка солі усіх виробів не перевищувала 3%. Масова частка вологи не нормується у нормативній документації. Найбільшу частку вологи було виявлено в зразку №3 «ТМ М'ясна гільдія», а найменшу – в зразку №1 ТМ «Медведєвський МК».

Для ідентифікації копченого м'яса птиці можна використовувати різні критерії. Фальсифікуючи м'ясо і м'ясні товари, підробляють одну або декілька їх характеристик, що дає змогу виділити такі види фальсифікації: асортиментну і якісну. Кожний вид фальсифікації має свої засоби підробки товару.

Найпоширеніші види копченого м'яса птиці фальсифікують не дуже часто тому, що більшість споживачів достатньою мірою обізнані зі споживними властивостями та ідентифікаційними ознаками цих продуктів. Але трапляються випадки заміни ціннішого виду м'яса менш цінним. Наприклад, у процесі реалізації копченого м'яса індюшатини можлива підміна копченим м'ясом курки. М'ясо індюшатини володіє більш високими споживними властивостями та має, відповідно, вищу вартість. Тому фальсифікація даного виду м'яса, з одного боку, вводить в оману споживача, а з іншого – впливає на зниження митної вартості при імпорті цього м'яса з-за кордону. Зниження митної вартості шляхом підміни позицій (асортимента фальсифікація, що впливає у фальсифікацію вартісну).

РОЗДІЛ 3

АНАЛІЗ ТА ОЦІНКА ЕФЕКТИВНОСТІ ОРГАНІЗАЦІЇ ЗБУТУ КОПЧЕНОГО М'ЯСА ПТИЦІ ТОВ «РІТЕЙЛ ТРЕНД»

3.1. Особливості організації та оцінка ефективності збуту копченого м'яса птиці у ТОВ «Рітейл Тренд»

Основною метою підприємства «Рітейл Тренд» є забезпечення постійного стимулювання продажу товарів. За допомогою рекламних засобів ТОВ «Рітейл Тренд» притягує покупця до даного товару, що забезпечує великий продаж та рекламу серед покупців. Основні методи стимулювання збуту товарів на досліджуваному підприємстві показані в табл. 3.1.

Таблиця 3.1

Методи стимулювання збуту на ТОВ «Рітейл Тренд»

<i>Група методів</i>	<i>Назва методу</i>	<i>Характеристика методу</i>
Цінові	Знижки на певні групи товарів	Підприємство встановлює цінові знижки на окремі групи товарів, що довго не продаються
	Цінові акції при купівлі певного комплексу товарів	При укладанні масових угод з дилерами підприємство формує цінові акції для збуту товарів в комплексі в рамках одного постачальника
	Диференціація рівня торговельної надбавки в залежності від рівня оборотності товару	На товарні групи та асортиментні позиції, які мають нижчий рівень попиту, встановлюється вищий рівень торговельної націнки
Рекламні	Реклама підприємства	Підприємство платить за рекламу
Методи Active-Sales	Інформування постійних клієнтів про дію акцій та цінових знижок	Менеджери в процесі прозвонів інформують про умови акцій та знижок
	Політика лояльності покупця	Покращення відношення до покупця, надання консультацій

*за даними ТОВ «Рітейл Тренд»

Організація збуту копченого м'яса птиці на ТОВ «Рітейл Тренд» передбачає формування товарного асортименту, який найкраще підходить для роботи на обраному ринку.

Для дослідження структури та динаміки обсягів реалізації копченого м'яса птиці ТОВ «Рітейл Тренд» необхідно використати методи статистичного динамічного аналізу. Використання зазначеної методики передбачає розрахунок показників відхилень по обсягах та структурі реалізації в розрізі товарно-групових позицій та контрагентів. На основі визначених показників динаміки та структури формулюються відповідні висновки про тенденції розвитку реалізації продукції.

Інформаційним забезпеченням аналізу є дані стосовно річних обсягів реалізації копченого м'яса птиці мережі супермаркетів. Прибуток від збуту копченого м'яса птиці наведено в табл. 3.1

Таблиця 3.1

Динаміка обсягів реалізації копченого м'яса птиці ТОВ «Рітейл Тренд» в розрізі основних асортиментних позицій, млн.грн.

Найменування товару	2016	2017	2018	Відхилення			
				2017-2016		2018-2017	
				абсол, млн.грн	відн, %	абсол, млн.грн	відн, %
ТМ «Медведєвський МК»	16,9	17,8	18,7	0,9	5,5	0,9	5,2
ТМ «Апетитна»	34,2	38,5	43,5	4,3	12,7	5,0	12,9
ТМ «М'ясна гільдія»	14,8	15,5	16,2	0,7	4,7	0,7	4,5
ТМ «Наша ряба»	8,7	8,9	9,1	0,2	2,7	0,2	2,4
Інші види	4,4	4,5	4,5	0,1	1,3	0,1	1,2

Продовження таблиці 3.1

1	2	3	4	5	6	7	8
Разом копчене м'ясо птиці	79,0	85,2	92,1	6,3	7,9	6,9	8,1
Загальний товарооборот мережі супермаркетів	2498,0	2734,2	3046,1	236,2	9,5	311,9	11,4

*за даними ТОВ «Рітейл Тренд»

Протягом 2016-2018 років спостерігалось зростання обсягів реалізації копченого м'яса птиці в мережі супермаркетів. Так, у 2017 році порівняно з 2016-м роком обсяг реалізації копченого м'яса птиці збільшився на 6,3 млн.грн, або на 7,9%. У 2017 році обсяг реалізації зріс на 6,9 млн.грн, або на 8,1%.

Аналізуючи частку обсягів реалізації копченого м'яса птиці до товарообороту мережі супермаркетів ТОВ «Рітейл Тренд» у 2016-2018 рр., варто відмітити, що вона є відносно невисокою і становить 3-3,2%, що пояснюється відносно незначною вартістю даного товару.



Рис. 3.1. Частка обсягів реалізації копченого м'яса птиці в товарообороті мережі супермаркетів ТОВ «Рітейл Тренд» у 2016-2018 рр., %

*за даними ТОВ «Рітейл Тренд»

Як свідчать дані рис. 3.1 частка реалізації копченого м'яса птиці в товарообороті підприємства за 2016-2018 роки постійно знижувалася, що було зумовлено диверсифікацією товарного асортименту та його розширенням за рахунок інших товарних груп.

Важливо відмітити окремі тенденції у зміні обсягів реалізації в розрізі асортиментної структури товарообороту підприємства по товарній групі «Копчене м'ясо птиці) (табл. 3.2 та рис. 3.2).

Таблиця 3.2

**Динаміка асортиментної структури реалізації товарів
ТОВ «Рітейл Тренд», %**

Найменування товару	Роки			Відхилення за	
	2016	2017	2018	2017- 2016	2018- 2017
				%	%
ТМ «Медведєвський МК»	21,4	20,9	20,3	-0,5	-0,6
ТМ «Апетитна»	43,3	45,2	47,2	1,9	2,0
ТМ «М'ясна гільдія»	18,8	18,2	17,6	-0,6	-0,6
ТМ «Наша ряба»	11,0	10,4	9,9	-0,5	-0,4
Інші види	5,6	5,3	4,9	-0,3	-0,3
Разом копчене м'ясо птиці	100,0	100,0	100,0	0,0	0,0

*за даними ТОВ «Рітейл Тренд»

Як свідчать дані таблиці 3.2, протягом 2016-2018 рр. найбільшу питому вагу в обсягах реалізації окремих асортиментних позицій копченого м'яса птиці мала такі тенденції:

ТМ «Медведєвський МК» – у 2017 році питома вага реалізації по даній товарній групі склала 20,9%, що на 0,5% менше за значення питомої ваги по даній групі у 2016 році. У 2018 році питома вага реалізації по даній товарній

групі склала 20,3%, що на 0,6% менше за значення питомої ваги по даній групі у 2017 році;

ТМ «Апетитна» – у 2017 році питома вага реалізації по даній товарній групі склала 45,2%, що на 1,9% вище за значення питомої ваги по даній групі у 2016 році. У 2018 році питома вага реалізації по даній товарній групі склала 47,2%, що на 2,0% вище за значення питомої ваги по даній групі у 2017 році;

- ТМ «М'ясна гільдія» – у 2017 році питома вага реалізації по даній товарній групі склала 18,2%, що на 0,6% менше за значення питомої ваги по даній групі у 2016 році. У 2018 році питома вага реалізації по даній товарній групі склала 17,6%, що на 0,6% менше за значення питомої ваги по даній групі у 2017 році;



Рис. 3.2. Структура реалізації копченого м'яса птиці в мережі супермаркетів ТОВ «Рітейл Тренд» у 2016-2018 рр.

*за даними ТОВ «Рітейл Тренд»

- ТМ «Наша ряба» – у 2017 році питома вага реалізації по даній товарній групі склала 10,4%, що на 0,5% менше за значення питомої ваги по даній групі у 2016 році. У 2018 році питома вага реалізації по даній товарній групі склала 9,9%, що на 0,4% менше за значення питомої ваги по даній групі у 2017 році;

- Інші види (продукція локальних виробників) – у 2017 році питома вага реалізації по даній товарній групі склала 5,3%, що на 0,3% менше за значення питомої ваги по даній групі у 2016 році. У 2018 році питома вага реалізації по даній товарній групі склала 4,9%, що на 0,3% менше за значення питомої ваги по даній групі у 2017 році;

Також проаналізуємо особливості сезонності збуту копченого м'яса птиці на основі аналізу сезонних хвиль, або коливання попиту в рамках кварталів 2016-2018 рр. (табл. 3.3).

Таблиця 3.3

Аналіз сезонності попиту на копчене м'ясо птиці ТОВ «Рітейл Тренд» за 2016-2018 рр.

Роки	Квартали				Разом
	1 кв.	2 кв.	3 кв.	4 кв.	
Обсяги реалізації, млн.грн					
2016	22,1	19,7	16,6	20,5	79,0
2017	23,0	20,5	19,6	22,2	85,2
2018	23,9	21,2	22,1	24,9	92,1
Питома вага обсягів реалізації по кварталам, %					
2016	28	25	21	26	100
2017	27	24	23	26	100
2018	26	23	24	27	100
Індекси сезонності					
2016	1,12	1,00	0,84	1,04	-
2017	1,08	0,96	0,92	1,04	-
2018	1,04	0,92	0,96	1,08	-

*за даними ТОВ «Рітейл Тренд»

Як свідчать статистичні дані підприємства, в цілому найнижчий рівень попиту спостерігається у кінці 2-го та у 3-го кварталів.

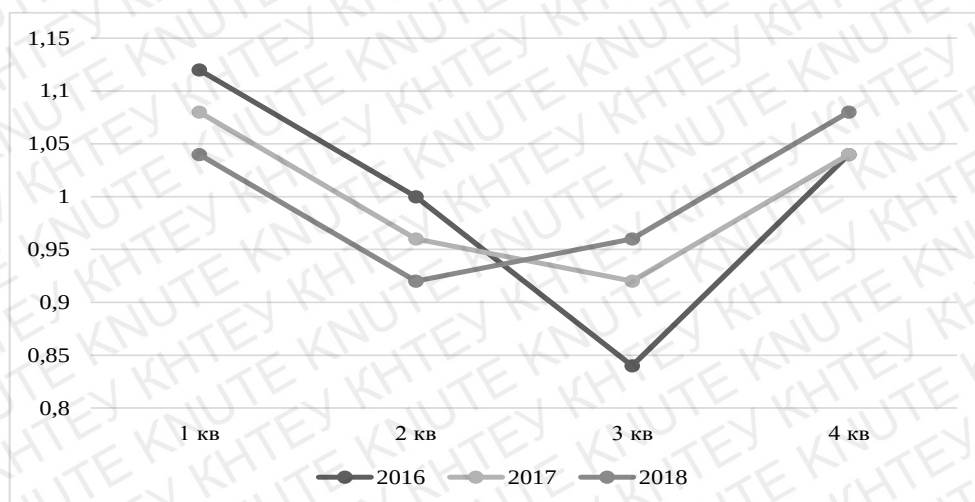


Рис. 3.3. Сезонні хвилі попиту на копчене м'ясо птиці ТОВ «Рітейл Тренд» за 2016-2018 рр.

Попит починає наростати з 4-го кварталу. Це пов'язано зі зростанням споживання овочів та інших продовольчих товарів влітку, коли зменшується споживання копченого м'яса птиці населенням. Як видно з рис. 3.3, рівень сезонності попиту на копчене м'ясо птиці в мережі супермаркетів ТОВ «Рітейл Тренд» має властивість до зниження обсягу його збуту всередині року, і зростання на початку та кінець року – тобто в зимовий період.

Проведемо оцінювання ефективності збуту копченого м'яса птиці на підприємстві ТОВ «Рітейл Тренд» у 2016-2018 рр. У табл. 3.4. наведено показники економічної ефективності збуту копченого м'яса птиці на підприємстві ТОВ «РІТЕЙЛ ТРЕНД».

Таблиця 3.4

Динаміка показників, що характеризують економічну ефективність інформаційного супроводу вин ігристих підприємством ТОВ «РІТЕЙЛ ТРЕНД» у 2015-2017 роках, тис. грн.

№	Показник	Роки			Відхилення		Відхилення	
					2017 / 2016		2018 / 2017	
		2016	2017	2018	Абсолютне	Відносне, %	Абсолютне	Відносне, %

продовження табл. 3.4

1	2	3	4	5	6	7	8	9
1	Обсяг збуту, тис. грн.	79,0	85,2	92,1	6,2	7,8	6,9	8,1
2	Собівартість реалізованих виробів, тис. грн.	62,3	66,8	73,4	4,5	7,2	6,6	9,9
3	Валовий прибуток, тис. грн.	16,7	18,4	18,7	1,7	10,2	0,3	1,6
4	Загальні операційні витрати, тис. грн.	6,9	7,3	9,6	0,4	6,0	2,3	31,9
	у т.ч.:							
4.1	Адміністративні витрати, тис. грн.	1,6	1,7	2,2	0,1	6,0	0,5	31,9
4.2	Витрати на оплату праці, тис. грн.	2,2	2,3	3,1	0,1	6,0	0,7	31,9
4.3	Витрати на збут та постачання, тис. грн.	2,3	2,5	3,3	0,1	6,0	0,8	31,9
4.4	Інші операційні витрати, тис. грн.	0,8	0,8	1,1	0,0	6,0	0,3	31,9
5	Прибуток до оподаткування, тис. грн.	9,8	11,1	9,1	1,3	13,1	-2,0	-18,2
6	Податок на прибуток, тис. грн.	1,8	2,0	1,6	0,2	13,1	-0,4	-18,2
7	Чистий прибуток, тис. грн.	8,1	9,1	7,5	1,1	13,1	-1,7	-18,2
8	Рентабельність товарообороту,%	10,2	10,7	8,1	0,5	4,9	-2,6	-24,3
9	Рентабельність закупівлі,%	12,9	13,6	10,2	0,7	5,5	-3,5	-25,5
10	Рентабельність операційних витрат,%	117,2	125,2	77,7	7,9	6,8	-47,5	-37,9

*за даними ТОВ «Рітейл Тренд»

Розраховані показники результативності реалізації копченого м'яса птиці дають підстави свідчити про те, ефективність роботи з постачання та реалізації даної категорії товарів у мережі супермаркетів ТОВ «Рітейл Тренд» не мала визначеної тенденції. Це підтверджується динамікою показника рентабельності товарообороту та закупівель. У 2017 році рентабельність закупівель зросла на 0,7%. Рентабельність товарообороту мала позитивне значення відхилення у 2016-2017 рр. на 0,5%, що було зумовлене зростанням обсягу товарообороту в темпі зміни, який перевищував темпи зростання собівартості реалізації та операційних витрат у цьому періоді. У 2018 році рентабельність закупівель зменшилась на 3,5%. Рентабельність товарообороту у 2017-2018 рр. зменшилась на 2,6%. Основними чинниками скорочення рентабельності закупівель та реалізації копченого м'яса птиці на підприємстві було зростання обсягів операційних витрат.

В даному питанні спробуємо охарактеризувати вплив товарообороту від реалізації копченого м'яса птиці та рентабельності реалізації на обсяги чистого прибутку. Двофакторну модель залежності операційного прибутку від обсягів товарообороту та операційної рентабельності можна представити наступним чином [39]:

$$PP_{od} = TO \times P_{on} \quad (3.1)$$

$$\Delta PP_{od} = \frac{(TO_n - TO_{n-1}) \times P_{on}}{100} \quad (3.2)$$

де, PP_{od} – операційний прибуток;

TO – обсяг товарообороту підприємства у відповідному періоді;

P_{od} – операційна рентабельність реалізації товарів, яка розраховується як співвідношення прибутку до оподаткування та товарообороту підприємства (табл. 3.5).

Таблиця 3.5

Розрахунок впливу зміни товарообороту та рентабельності від операційної діяльності на зміну прибутку від операційної діяльності ТОВ «Рітейл Тренд»

Показники	Ум.позначення	Роки			Абсолютне відхилення, млн.грн	
		2016	2017	2018	2017 / 2016	2018 / 2017
Операційний прибуток від реалізації копченого м'яса птиці, млн.грн	По	9,8	11,1	9,1	1,29	-2,02
Товарооборот по копченому м'ясу птиці, млн.грн	ТО	79	85,2	92,1	6,20	6,90
Рентабельність операційної діяльності, %	$Po = \frac{По}{ТО} \cdot 100\%$	12,4	13,0	9,9	0,6	-3,2
зміна фінансового результату за рахунок:		зміна у млн.грн			зміна у %	
- зміни товарообороту		x	0,77	0,90	7,8	8,1
- зміни рентабельності операційної діяльності		x	0,52	-2,92	0,7	-3,4
Загальна зміна		x	1,29	-2,02	10,4	-15,5

* розраховано на основі використання методу ланцюгових підстановок

У 2017 році порівняно з 2016- м прибуток від операційної діяльності до оподаткування від збуту копченого м'яса птиці збільшився на 1,29 млн. грн. Зростання обсягу прибутку до оподаткування в даному періоді була зумовлена дією наступних факторів (таблиці 3.4):

- зростання обсягу товарообороту на 6,2 млн. грн. призвело до зростання прибутку до оподаткування на 0,77 млн. грн (+7,8%);
- зростання рентабельності від операційної діяльності на 0,6% сприяло збільшенню прибутку до оподаткування на 0,52 млн. грн (+0,7%).

У 2018 році порівняно з 2017-м прибуток від операційної діяльності до оподаткування від збуту копченого м'яса птиці зменшився на 2,02 млн. грн. Зниження обсягу прибутку до оподаткування в даному періоді було зумовлене дією наступних факторів:

- зростання обсягу товарообороту на 6,9 млн. грн, що призвело до зростання прибутку до оподаткування на 0,90 млн. грн (+8,1%);
- зниження рентабельності від операційної діяльності на 3,2% призвело до зниження обсягу прибутку до оподаткування на 2,92 млн. грн (-3,4%).

Отже, у даному питанні нами було проаналізовано особливості організації та ефективності збуту копченого м'яса птиці на підприємстві ТОВ «Рітейл Тренд». Протягом 2016-2018 років спостерігалось зростання обсягів реалізації копченого м'яса птиці в мережі супермаркетів. Так, у 2017 році порівняно з 2016-м роком обсяг реалізації копченого м'яса птиці збільшився на 6,3 млн.грн, або на 7,9%. У 2017 році обсяг реалізації зріс на 6,9 млн.грн, або на 8,1%. Розраховані показники результативності реалізації копченого м'яса птиці дають підстави свідчити про те, ефективність роботи з постачання та реалізації даної категорії товарів у мережі супермаркетів ТОВ «Рітейл Тренд» не мала визначеної тенденції. Це підтверджується динамікою показника рентабельності товарообороту та закупівель. У 2017 році рентабельність закупівель зросла на 0,7%. Рентабельність товарообороту мала позитивне значення відхилення у 2016-2017 рр. на 0,5%, що було зумовлене зростанням обсягу товарообороту в темпі зміни, який перевищував темпи зростання собівартості реалізації та операційних витрат у цьому періоді. У 2018 році рентабельність закупівель зменшилась на 3,5%.

3.2. Розробка плану підвищення ефективності організації збуту копченого м'яса птиці ТОВ «Рітейл Тренд»

Удосконалення збуту відбувається кількома етапами. На першому етапі аналізується номенклатура продукції й проводиться її класифікація за номенклатурними групами. Групування відбувається за принципом об'єднання товарів, які є взаємозамінними в тому розумінні, що виключення з виробничої програми одного з них не впливатиме на потенціал підприємства, або цей вплив буде компенсуватися за рахунок збільшення випуску інших виробів тієї самої групи.

На другому етапі формується таблиця стратегічних груп товарів, у якій за кожною групою наводяться такі дані: назва; характеристика рівня попиту за категоріями споживачів; оцінка рівня стійкості за групами споживачів (у балах); оцінка обсягу попиту при різних рівнях цін за групами споживачів, при різних рівнях витрат на просування продукції на ринок і стимулювання попиту; перелік видів сировини і матеріалів, що необхідні для виробництва та оцінювання стійкості поставки; показники собівартості; оцінка складності освоєння нової продукції [26].

Третій етап включає постановку варіантів стратегічних рішень. Такими варіантами насамперед можуть бути:

- збереження виробництва реальних номенклатурних груп;
- розширення переліку номенклатурних груп, що випускаються;
- звуження переліку груп;
- включення або виключення груп з виробничої програми.

Четвертий етап полягає у виборі конкретного варіанта номенклатурної (товарної) стратегії. При цьому мають враховуватись такі чинники: стійкість попиту на певний вид продукції; еластичність попиту за обсягом пропозиції та ціною; можливість постійного забезпечення сировиною, матеріалами та електроенергією; еластичність поставок за ціною оплати сировини, матеріалів та енергії; еластичність ціни ресурсів, що постачають підприємству, до обсягу

потреби в них; гострота конкурентної боротьби на ринку цього товару; фінансовий стан підприємства.

Удосконалення інформаційної системи управління збутом в плані поліпшення ефективності організації продажу продовольчих товарів, у т.ч. копченого м'яса птиці є важливим не лише з позиції оптимізації цін, але і з позиції удосконалення бізнес-процесів продажу та торговельного обслуговування. Удосконалення інформаційної системи 1С: 8.2, яку було встановлено на підприємстві, передбачає розробку додаткового модулю «Бюджетування». Для цього відповідна компанія, яка займається налаштуваннями продукту 1С:8.2, має отримати технічне завдання від ТОВ «Рітейл Тренд» і на основі нього створити відповідні форми в системі 1С для введення вхідних даних та прописати алгоритми обробки інформації і виведення готових результатів (табл. 3.6).

Таблиця 3.6

Основні напрямки вдосконалення інформаційної системи управління збутом ТОВ «Рітейл Тренд» на 2019 рік

Напрямок	Проблема, що вирішується	Опис можливостей вирішення проблеми
Автоматизація процесів планування	Оперативність та гнучкість планування	Доробка додаткового модуля «бюджетування» в існуючій управлінській інформаційній системі 1С 8.2, яку впроваджено на підприємстві у 2017 році
Інтеграція маркетингових процесів в логістичну систему підприємства	Адекватність планів, зростання їх точності, можливість використання плану як реального інструменту управління комунікаціями та ресурсами	Придбання логістичного програмного продукту «BITRIX 24», який дасть змогу не лише покращити управління процесами, але також і дасть можливість автоматично коригувати плани товарообороту, залишків по складам в щоденному он-лайн режимі

Вхідні дані будуть вноситися до бюджетної форми. Сама бюджетна форма є електронним документом. Процес бюджетування на підприємстві буде повністю вестися в 1С 8.2. В цю програму вноситимуться планові показники фізичного обсягу товарообороту на кожен місяць, прогнозні ціни закупівель та реалізації, прогнозні обсяги витрат обігу, нормативи товарних запасів по кожному товару.

Програма сама розраховуватиме подекадний, помісячний, та квартальний і річний план продаж, закупівель, прогноз руху товарів по складу, звіт про фінансові результати, баланс, тощо.

Для впровадження інформаційної системи управління збутом досліджуваного підприємства розроблено організаційний план основних заходів з визначенням термінів та відповідальних (табл. 3.7).

Таблиця 3.7

Організаційний план впровадження заходів з удосконалення інформаційної системи управління збутом ТОВ «Рітейл Тренд» у 2020 році

Відповідальний за впровадження	Основні заходи	Разом, дн.
Директор підприємства	Розробка технічних умов впровадження модуля Бюджетування в системі 1С. 8.2	8
Директор підприємства	Придбання додаткових серверів для розширення можливостей обміну даними	3
Компанія, яка буде здійснювати налаштування 1С	Розгортання модуля "Бюджетування", встановлення його налаштувань	22
Директор підприємства	Придбання модуля BITRIX 24	3
Користувачі системи (адміністратор, бухгалтер, працівник складу, старший касир)	Налаштування BITRIX 24	30
	Розробка модуля синхронізації системи бюджетування 1С. 8.2 та програми BITRIX 24	10
	Тестування системи, запуск інформаційного модуля в роботу	8

Орієнтовний бюджет витрат на фінансування заходів з удосконалення інформаційного забезпечення управління елементами комплексу маркетингу наведено в табл. 3.8.

Таблиця 3.8

Кошторис фінансування витрат з удосконалення системи управління збутом ПП «ДеЛюкс» у 2020 році

Основні заходи	Період здійснення витрат	Бюджет витрат, тис. грн
1	2	3
Розробка технічних умов впровадження модуля Бюджетування в системі 1С. 8.2	Лютий-Березень 2020	30
Придбання додаткових серверів для розширення можливостей обміну даними	Березень 2020	30
Розробка та реалізація модуля "Бюджетування"	Березень-Квітень 2020	28
Придбання програмного продукту BITRIX 24	Березень 2020	56
Розробка та реалізація системи BITRIX 24	Березень – Травень 2020	60
Розробка модуля синхронізації системи бюджетування 1С. 8.2 та програми BITRIX 24	Квітень-Травень 2020	10
Тестування системи	Квітень-Травень 2020	11
РАЗОМ, тис.грн		225

Залежно від сегментів, на які зорієнтований товар, можна виділити три основні види товарних стратегій: недиференційована, концентрована диференційована [28].

Для залучення уваги покупців до копченого м'яса птиці, які реалізуються в мережі супермаркетів доцільно використовувати засоби внутрішньої реклами мережі супермаркетів. Рекламу в самому супермаркеті, що презентує асортимент

копченого м'яса птиці та можливі нові товарні позиції, є доволі ефективним та дієвим засобом стимулювання попиту. На наш погляд, для залучення додаткових покупців є можливість реклами мережі супермаркетів ТОВ «Рітейл Тренд».

Характеристику основних видів носіїв маркетингових комунікацій відображено на рис. 3.4.

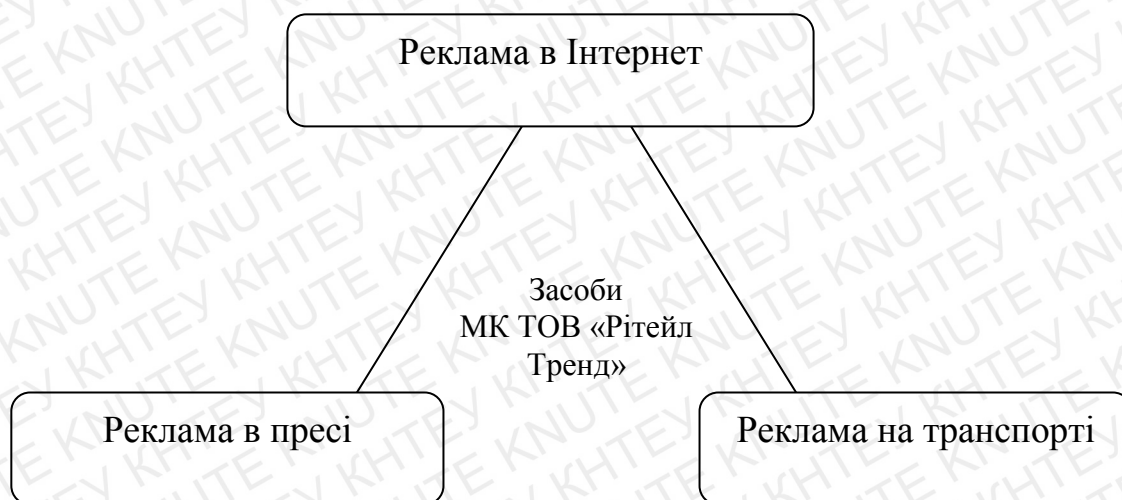


Рис. 3.4. Основні засоби маркетингових комунікацій для підприємства ТОВ «Рітейл Тренд» на 2020 р.

Реклама в Інтернет має важливе значення при формуванні комплексу спонтанних замовлень, у випадку виникнення у клієнта необхідності у послугах міжнародної доставки пошти.

Реклама на транспорті має виключно інформативне значення та призначена для забезпечення приросту цільової аудиторії.

Реклама в пресі має використовуватися з метою спеціалізованого впливу на цільову аудиторію, що вже сформована. Вона матиме важливе значення для переманювання клієнтів від інших експедиторських компаній. Завершальним етапом планування програми маркетингових комунікацій на ТОВ «Рітейл Тренд» є складання бюджету маркетингових комунікацій. При формуванні бюджету комунікацій можна скористатися рядом методів.

Метод, що передбачає розрахунок бюджету рекламування виходячи з приросту збуту, дає можливість фірмі будувати свій бюджет на базі тих

тенденцій стосовно асигнувань на рекламу, що існували в періоді, котрий передує плановому. Тобто підприємство збільшує або зменшує витрати на рекламування в наступному періоді на певний відсоток, беручи за основу асигнування поточного періоду. Цей метод використовується також відносно невеликими підприємствами.

Переваги цього методу — наявність вихідної точки для розрахунків, побудова бюджету на минулих успіхах підприємства та майбутніх тенденціях, зручність розрахунків. Як недолік можна назвати те, що розміри бюджету тісно зв'язані з інтуїтивними передбаченнями.

Суть третього методу: бюджет рекламування залежить від дій конкурентів. Його можуть використовувати як малі, так і великі підприємства. Він дає вихідну точку для розрахунків, має чітку орієнтацію на ринок, дає можливість визначити межу фінансування витрат на рекламу. Але це — метод не лідера, а того, хто наздоганяє. Крім того, є певні труднощі при визначенні витрат конкурентів на рекламу. Метод базується на припущенні ідентичності підприємства та її конкурентів: однакові або майже однакові виробничі умови, етап життєвого циклу підприємства та її продукту, ідентична цінова політика, а також однаковий імідж. Але це буває рідко, тому підприємство повинно дещо корегувати свої витрати з урахуванням цих особливостей.

Четвертий метод дає змогу підприємству зв'язувати бюджет рекламування з тими сумами, що надходять від збуту. Відтак протягом багатьох років частка витрат на рекламування залишається постійною. Вона становить частку від збуту у відсотках.

Цей метод використовує обсяги збуту товарів як базу, має добру адаптивність, взаємозв'язаний із продажем. Але при його використанні відсутні зв'язки з цілями підприємства, рекламування «тягнеться» за збутом і від нього залежить, а не впливає на збут. Тому витрати автоматично зменшуються в період малого за обсягом збуту (коли корисним може бути зростання витрат на рекламування) та зростають за великих обсягів збуту (коли корисним може бути

зменшення витрат на рекламування). Тому цей метод може призвести до зайвих перевитрат.

Використовуючи п'ятий метод, підприємство чітко зв'язує свої загальні цілі, а також цілі маркетингу та товаропросування, визначає, які завдання необхідно вирішити у галузі рекламування для досягнення цих цілей і, виходячи з цього, розраховує бюджет рекламування. Це найкращий метод. Він чітко окреслює цілі, зв'язує витрати з виконанням завдань плану. За цим методом легко визначити ефективність втрат на рекламу. До недоліків методу належить складність визначення цілей та конкретизації завдань. Цей метод можуть використовувати підприємства зі значним капіталом, що мають спеціалістів з планування рекламної діяльності та реалізації цих планів та можливість проводити широкомасштабні рекламні кампанії.

Бюджет комунікацій на 2020 рік для ТОВ «Рітейл Тренд» наведено в табл. 3.9.

Таблица 3.9

План маркетингових комунікацій на 2020 рік

Найменування видання	Тираж, млн.	Періодичність виходу	Місцерозташування	Площа реклами в кв.см	Ціна з ПДВ та ПнР, грн.	кіль. виходів	Заг.ціна з ПДВ та ПнР, грн.	Знижка	Сума, з врах. знижки, з ПДВ та ПнР, грн
1. Реклама у пресі									6500,00
Прайс	80.000	1 раз на місяць	1/12 реклама в рубриках	93x40	859,00	3	2577	15,00%	3500,00
Місцева газета	30.000	2 рази в місяць	15 прайс-строк х 4вых.	180x130	413,00	6	2478	10,00%	3000,00
2. Реклама на транспорті									10000,00
3. Реклама і Інтернет									15000,00
Усього з ПДВ та ПнР, грн									31500,00

Реклама на транспорті буде організовуватися за рахунок замовлення наклейок з логотипом ТОВ «Рітейл Тренд» на своєму транспорті. Орієнтовна вартість робіт по легуванню транспорту – 10000 грн, включаючи вартість матеріалів.

Таким чином, слід зазначити, що процес комунікацій достатньо складний й багатогранний. Знання всіх видів комунікацій має важливе значення для маркетологів, менеджерів та керівників підприємства для вдосконалення ефективного обміну інформацією в управлінні підприємством та організації його діяльності.

Іншим напрямком активізації збуту є розробка товарної стратегії розвитку мережі супермаркетів, що дасть можливість поліпшити процес продажів.

Розробка ефективної маркетингової товарної стратегії є запорукою успішного функціонування підприємства на ринку. Відсутність продуктової стратегії може призвести до нестійкої структури пропозиції через вплив випадкових або поточних факторів, втрати контролю над конкурентоспроможністю і комерційною ефективністю продуктів.

У таких випадках поточні маркетингові рішення нерідко ґрунтуються виключно на інтуїції, а не на раціональному розрахунку, що враховує довгострокові цілі підприємства, а також його загальну стратегію.

Навпаки, добре продумана продуктова стратегія не тільки дає можливість оптимізувати процес оновлення пропозиції, а й слугує для керівництва фірми своєрідним показником спрямованості дій, здатних скоригувати поточні рішення.

Товарна стратегія дає підприємству змогу зміцнити свої конкурентні переваги за рахунок аналізу своїх сильних та слабких сторін, передбачення зовнішніх можливостей і загроз.

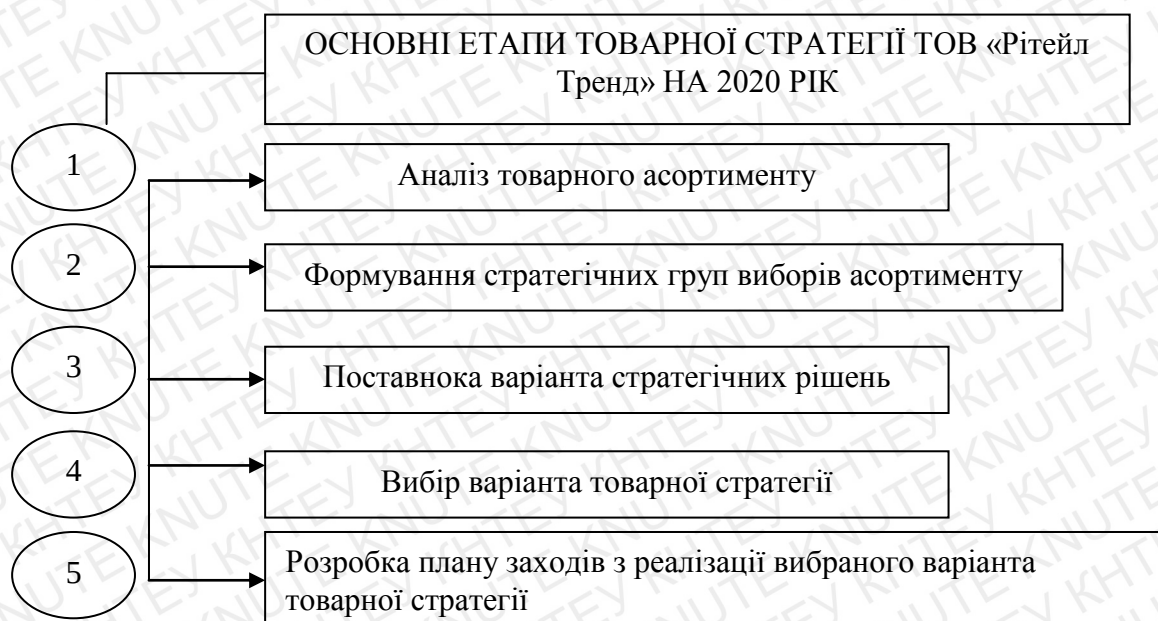
Під час розробки продуктової стратегії особливу увагу слід приділити критеріям вибору, які можна поділити на дві основні групи: ринкові та виробничі (табл. 3.10).

Таблиця 3.10

**Критерії вибору товарної стратегії мережі супермаркетів «Рітейл
Тренд» на 2020 рік**

Ринкові критерії вибору товарної стратегії	Комерційні критерії вибору товарної стратегії
-Місткість ринку. -Прогноз попиту (розвиток/скорочення). -Загальне становище на ринку (конкурентна позиція), частка ринку. -Наявні та можливі конкуренти. -Прогноз у розвитку конкуренції. - Наявні та можливі товари-замінники. -Можлива тривалість "життєвого циклу" товару. -Доступність та рівень якості постачання товарів	-Можливі обсяги реалізації. -Потреба в інвестиціях (обсяги та терміни). -Рівень і терміни окупності проектів. - Імовірність конкурентоспроможного вирішення проблем та використання товару. -Термін завершення етапів реалізації стратегії. - Рівень ефективності формування стратегії при реалізації товарів за конкурентоспроможною ціною

Формування товарної стратегії для мережі супермаркетів «Рітейл Тренд» на 2020 рік необхідно здійснювати в декілька етапів (рис. 3.5).



**Рис. 3.5. Основні етапи розробки товарної стратегії мережі супермаркетів
«Рітейл Тренд» на 2020 рік**

Перелік заходів по впровадженню товарної стратегії диференційованого маркетингу в мережі супермаркетів «Рітейл Тренд» наведено в таблиці 3.11.

Таблиця 3.11

**Програма заходів по впровадженню товарної стратегії мережі
супермаркетів «Рітейл Тренд» на 2020 р.**

Назва заходу	Строк впровадження	Відповідальний
Обґрунтування оптимального асортиментного набору	травень 2020	Заступник Директора
Визначення обсягів планових поставок	травень 2020	
Обґрунтування плану логістики	травень 2020- червень 2020	
Розробка програми впровадження нових асортиментних позицій	червень 2020	
Завезення нових товарів	Травень 2020	

Залежно від сегментів, на які зорієнтований товар, для мережі супермаркетів «Рітейл Тренд» найбільш підходить концентрована диференційована товарна стратегія.

Стратегія концентрованого маркетингу передбачає виділення одного або кількох сегментів і максимальне проникнення на них. Товари тим чи іншим способом видозмінюють для того, щоб максимально задовольнити потреби покупців у тих сегментах, у яких сильні сторони і висока конкурентоспроможність особливо чітко виражені. Задоволення потреб обраних груп здійснюють за допомогою обмеженої кількості товарів і комплексу маркетингу, що передбачає концентрацію маркетингових зусиль на обраних сегментах.

Стратегія диференційованого маркетингу для «Рітейл Тренд» має передбачати виділення великої кількості сегментів з обслуговуванням їх великою кількістю різноманітних товарів.

Під час вибору товарної стратегії керівникам також необхідно мати на увазі стадію життєвого циклу товарів. В основі концепції життєвого циклу товару лежить те, що кожний товар має певний період ринкової стійкості, тобто живе (є на ринку) протягом обмеженого часу. Рано чи пізно його витісняє інший товар, досконаліший або дешевший.

За результатами аналізу реалізації копченого м'яса птиці можна сказати, що для підприємства ТОВ «Рітейл Тренд.» найбільш доцільно обрати стратегію диференційованого маркетингу.

Таким чином, з метою вдосконалення збуту копченого м'яса птиці в мережі супермаркетів ТОВ «Рітейл Тренд» нами було запропоновано два основні напрямки заходів: активізація реклами мережі супермаркетів та розробка товарної стратегії на 2020 рік. Процес активізації продажів з використанням реклами передбачав розробку бюджету рекламних заходів, який включає рекламу в Інтернет, в друкованих виданнях та на транспорті. Загальний вартісний обсяг бюджету рекламних заходів складає 31,5 тис.грн. Розробка товарної стратегії передбачає вивчення поточного товарного асортименту та обґрунтування резервів підвищення ефективності управління ним. Для підприємства було обрано стратегію диференційованого маркетингу з урахуванням споживчо-орієнтованого підходу в організації торгівлі копченим м'ясом птиці.

ВИСНОВКИ ТА ПРОПОЗИЦІЇ

Отже, за результатами проведеного дослідження можемо сформулювати такі висновки:

1. Ринок копченого м'яса птиці є складовою частиною товарного ринку і представляє собою систему відносин, пов'язаних з виробництвом та обігом сировини і готової продукції. Обсяги ринку копченого м'яса птиці демонстрували стійку тенденцію до зростання впродовж 2015-2018 рр. Найбільшими виробниками м'яса птиці в Україні є такі підприємства як ПрАТ "Миронівський хлібопродукт" – 46%, ТОВ "Агромарс" – 18%, ТОВ "Агро-Овен" – 12%, ТОВ "АПК-Інвест" – 8%, Група компаній "Дніпровська" – 4%, інші виробники – 12%. Обсяги експорту м'яса птиці (в т.ч. копченого) у 2013-2018 рр. зросли на 108,8 тис.тон. або на 74,8 %. Основними зовнішніми ринками збуту українського м'яса птиці (в т.ч. копченого) в 2016-2018 рр. були країни СНД.

2. Вивчено основні вимоги до якості та безпечності копченого м'яса птиці відповідно до вимог нормативної документації України та ЄС. М'ясо птиці копчене повинне відповідати вимогам державних стандартів і виготовлятися з дотриманням санітарних правил для переробних підприємств. Сучасний стан гармонізації національних стандартів з вимогами ЄС знаходиться на відносно низькому рівні. Для удосконалення регулювання якості та безпечності копченого м'яса птиці доцільно активно запроваджувати міжнародні системи управління якістю на вітчизняних виробництвах.

Встановлено, що за органолептичними показниками усі досліджувані зразки відповідали діючій нормативній документації. Однак, для зразка №1 ТМ «Медведєвський МК» було виявлено потемніння шкіри, що зумовлено специфікою технології копчення продукту. Результати проведеної бальної оцінки органолептичних показників якості дають змогу зробити висновок про те, що найбільшу кількість балів отримав зразок №4 ТМ «Наша ряба» - 7,9 балів. Найменшу кількість балів за органолептичними показниками отримав зразок №1 ТМ «Медведєвський МК» - 7,1 бал. Вивчаючи фізико-хімічних показників якості

копченого м'яса птиці можна зробити висновок, що продукція усіх торгових марок за показником масової частки кухонної солі не перевищувала максимально допустиме значення згідно ДСТУ 4531:2006. На основі проведеного вище аналізу традиційних методів вимірювання показників ідентифікації копченого м'яса птиці доведено, що вони, як правило, не відповідають вимозі їх широкого використання звичайними споживачами. Тому перспективними шляхами розвитку методів ідентифікації копченого м'яса птиці можна вважати ті, які використовують оптичні та електричні методи вимірювання властивостей копченого м'яса птиці.

3. Проаналізовано особливості організації та ефективності збуту копченого м'яса птиці на підприємстві ТОВ «Рітейл Тренд». Протягом 2016-2018 років спостерігалось зростання обсягів реалізації копченого м'яса птиці в мережі супермаркетів. Так, у 2017 році порівняно з 2016-м роком обсяг реалізації копченого м'яса птиці збільшився на 6,3 млн.грн, або на 7,9%. Розраховані показники результативності реалізації копченого м'яса птиці дають підстави свідчити про те, що ефективність роботи з постачання та реалізації даної категорії товарів у мережі супермаркетів ТОВ «Рітейл Тренд» не мала визначеної тенденції. Це підтверджується динамікою показника рентабельності товарообороту та закупівель. У 2017 році рентабельність закупівель зросла на 0,7%. У 2018 році рентабельність закупівель зменшилась на 3,5%. У 2018 році порівняно з 2017- м прибуток від операційної діяльності до оподаткування від збуту копченого м'яса птиці зменшився на 2,02 млн. грн. Зниження обсягу прибутку до оподаткування в даному періоді було зумовлене дією наступних факторів: зростання обсягу товарообороту на 6,9 млн. грн, що призвело до зростання прибутку до оподаткування на 0,90 млн. грн (+8,1%); зниження рентабельності від операційної діяльності на 3,2% призвело до зниження обсягу прибутку до оподаткування на 2,92 млн. грн (-3,4%).

З метою удосконалення організації збуту копченого м'яса птиці для керівництва ТОВ «Рітейл Тренд» можемо сформулювати такі рекомендації:

1) Для зростання обсягів збуту можна запропонувати два основні напрямки заходів: активізація реклами мережі супермаркетів та розробка товарної стратегії на 2020 рік. Процес активізації продажів з використанням реклами передбачає розробку бюджету рекламних заходів, який включає рекламу в Інтернет, в друкованих виданнях та на транспорті. Загальний вартісний обсяг бюджету рекламних заходів складає 31,5 тис.грн. Розробка товарної стратегії передбачає вивчення поточного товарного асортименту та обґрунтування резервів підвищення ефективності управління ним. Для підприємства було обрано стратегію диференційованого маркетингу з урахуванням споживчо-орієнтованого підходу в організації торгівлі копченим м'ясом птицію

2) Провести маркетингову кампанію на основі використання заходів прямого маркетингу (організація холодних дзвінків потенційним клієнтам, розсилка комерційних пропозицій посередникам у сегменті B2B).

3) Зменшити витрати на управління каналами збуту за рахунок зміни системи мотивації посередників. Економічно доцільним є перекладення завдань та витрат по управлінню збутовою логістикою на посередників в обмін на додаткові 5-10% знижки від собівартості закупівлі продукції. Такий підхід дозволить зменшити збутові витрати та оптимізувати процеси управління товаропостачанням товарів у збутову мережу.

4) Розглянути можливість відкриття інтернет-магазину з торгівлі сирною продукцією для дрібно-оптових посередників. З цією метою можна розробити веб-майданчик для оформлення замовлень. Даний захід дозволить значно збільшити обсяги збуту підприємства.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів: Верховна Рада України; Закон від 23.12.1997 № 771/97-ВР (зі змінами та доповн.) [електронний ресурс] - режим доступу з: <http://zakon0.rada.gov.ua/laws/show/771/97-%D0%B2%D1%80>
2. Про інформацію для споживачів щодо харчових продуктів: Закон України; Перелік, Вимоги від 06.12.2018 № 2639-VIII [електронний ресурс] - режим доступу: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2639-19>
3. Правила перевезення швидкопсувних вантажів: Мінтранс України; Правила від 09.12.2002 № 873 [електронний ресурс] - режим доступу: <http://zakon4.rada.gov.ua/laws/show/z1031-02>
4. Про захист прав споживачів: Закон від 12.05.1991 № 1023-XII [електронний ресурс] - режим доступу: <http://zakon4.rada.gov.ua/laws/show/1023-12>
5. Про затвердження Державних санітарних норм та правил «Медичні вимоги до якості та безпечності харчових продуктів та продовольчої сировини»: Наказ МОЗ України №1140 від 29.12.2012 р. [електронний ресурс] - режим доступу: <http://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z0088-13>
6. Про інформацію для споживачів щодо харчових продуктів: Закон України; Перелік, Вимоги від 06.12.2018 № 2639-VIII [електронний ресурс] - режим доступу: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2639-19>
7. Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів: Закон України; редакція від 04.04.2018 № 771/97-ВР [електронний ресурс] - режим доступу: <http://zakon3.rada.gov.ua/laws/show/771/97-%D0%B2%D1%80>
8. Постанова ЄС № 178/2002 «Про встановлення загальних принципів та вимог законодавства щодо харчових продуктів, створення Європейського органу з безпеки харчових продуктів та встановлення відповідних процедур у цій

галузі» [електронний ресурс] - режим доступу: <https://www.fsvps.ru/fsvps-docs/ru/usefulinf/files/es178-2002.pdf>

9. Про якість і безпеку харчових продуктів та продовольчої сировини: Закон № 67-VIII, редакція від 20.09.2015 [електронний ресурс] - режим доступу: <http://zakon4.rada.gov.ua/laws/show/2809-15>

10. ГОСТ 9957-2015 Мясо и мясные продукты. Методы определения содержания хлористого натрия [Електронний ресурс] – режим доступу: <http://docs.cntd.ru/document/1200123810>

11. ГОСТ 9959-2015. Мясо и мясные продукты. Общие условия проведения органолептической оценки. [Електронний ресурс] – режим доступу: <http://docs.cntd.ru/document/1200133106>

12. Показники експорту та імпорту продукції за УКТЗЕД [Електронний ресурс] – режим доступу: www.sfs.gov.ua

13. ДСТУ ISO 1442:2005. М'ясо та м'ясні продукти. Метод визначення вмісту вологи. [Електронний ресурс] – режим доступу: http://online.budstandart.com/ua/catalog/doc-page?id_doc=82535

14. ДСТУ 4424:2005. М'ясна промисловість. Виробництво м'ясних продуктів. Терміни та визначення понять. [електронний ресурс] - режим доступу: <http://document.ua/mE28099jasna-promislovist.-virobnictvo-mE28099jasnih-produkt-std2649.html>

15. ДСТУ 4518:2008. Продукти харчові. Маркування для споживачів. Загальні правила. – К.: Держспоживстандарт України, 2008. – 12с.

16. ДСТУ 4531:2006. Вироби з м'яса птиці варені, копчено-варені. Загальні технічні умови [Чинний від 2006-03-29] – К.: Держспоживстандарт, 2006. – 12 с.

17. ДСТУ ISO 9000:2007 Системи управління якістю. Основні положення та словник термінів [електронний ресурс] - режим доступу: <http://document.ua/docs/tdoc14237.php>

18. ДСТУ ISO/IEC 17000:2007 "Оцінювання відповідності. Словник термінів і загальні принципи" [електронний ресурс] - режим доступу:

<http://metrology.com.ua/download/iso-iec-ohsas-i-dr/61-iso/289-dstu-iso-iec-17000-2007>

19. Регламент (ЄС) № 853/2004 Європейського Парламенту і Ради про встановлення спеціальних гігієнічних правил, що підлягають застосуванню до продовольчих товарів: ЄС; Регламент, Вимоги, Модель від 29.04.2004 № 853/2004 [електронний ресурс] - режим доступу: https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/994_a99

20. Баль-Прилипко Л. В. Головні засади формування смаку, аромату й післясмаку готових м'ясопродуктів / Л. В. Баль-Прилипко // World Meat Technologies. - 2012. - № 4. - С. 54-62

21. Банько В. Г. Логістика : навч. посіб. / В. Г. Банько. – 2-е вид., переробл. – К. : КНТ, 2011. – 332 с.

22. Баранова Е. Н. Справочник товароведов продовольственных товаров / Е. Н. Баранова, Л. А. Боровикова, В. С. Брилева. – М.: Экономика. - Т. 2. – 2009. – 568 с.

23. Богатырев С.А. Технология хранения и транспортирования товаров / С.А. Богатырев, И.Ю. Михайлова. – Х.: Дашков и Ко, 2011. – 98 с.

24. Богацька Н.М. Організація внутрішнього руху товарних запасів в підприємстві // Вісник КНТЕУ. – К.: 2012. - С.74-79

25. Борисова І. Запровадження системи - гарантія безпечності продукції / І. Борисова // Продукты & Ингредиенты. - 2013. - №4. - С. 8-9.

26. Вакуленко А. В. Управління якістю : [навчальн.-метод. посіб. для самост. вивч. дисц.] / А. В. Вакуленко - [Вид. 2-ге, без змін.] - К. : КНЕУ, 2012. - 167 с.

27. Венедюхин Д. В. Совершенствование способов и техники охлаждения копченых колбасных и других мясных изделий: автореф. дис. на соискание ученой степени канд. техн. наук: спец. 05.04.03/ Д. В. Венедюхин. - М., 2003. - 30 с.

28. Відомчі норми технологічного проектування. Підприємства по забою худоби, птиці, кролів та переробці продуктів забою. ВНТП-АПК-23.06. - К.: Міністерство аграрної політики України, 2012.-154 с.
29. Віткін Л. Модель реформування системи стандартизації України в контексті міжнародних зобов'язань та необхідності модернізації економіки / Л. Віткін, Д. Луценко // Стандартизація. Сертифікація. Якість. - 2012. - №3. - С. 3-12.
30. Властивості та товарознавча характеристика м'яса птиці [електронний ресурс] – режим доступу: <https://studfiles.net/preview/5193694/>
31. Дані FAO / Показники виробництва харчових продуктів [Електронний ресурс] – режим доступу: <http://www.fao.org/statistics/en/>
32. Дані Державної служби статистики України [Електронний ресурс] – режим доступу: www.ukrstat.gov.ua
33. Дані експорту-імпорту м'яса птиці / Сайт ДФСУ [електронний ресурс] – режим доступу: <http://sfs.gov.ua/ms/f11>
34. Державний класифікатор продукції та послуг ДК 016-2010 / М'ясо птиці [Електронний ресурс] – режим доступу: <http://dkpp.rv.ua/>
35. Коломієць Т., та ін. Методологічні засади ідентифікації споживчих товарів / Т. Коломієць, Н. Мережко, В.Осієвська // Товари і ринки. - 2012. - №2. – С. 48-52
36. Корнієнко В.Г. Тенденції розвитку ринку м'яса / В.Г. Корнієнко // Товари та ринки, 2018. – №1. – с. 52-58
37. Крикавський Є. В. Логістичне управління : підруч. / Є. В. Крикавський. – Львів : Вид-во нац. ун-ту «Львівська політехніка», 2012. – 683 с.
38. Обсяги виробництва м'яса птиці / Дані державної служби статистики України [електронний ресурс] – режим доступу: www.ukrstat.gov.ua
39. Організація торгівлі / Апопій В.В. [Електронний ресурс] – режим доступу: http://pidruchniki.ws/12601206/marketing/organizatsiya_torgivli-_aropiy_vv

40. Орлова Н.Я. Фізіологія та біохімія харчування / Н.Я. Орлова. – К.: КНТЕУ, 2001. – 248 с.
41. Приварникова І.Ю. Впровадження стандартів ISO 9000 на підприємствах м'ясопереробної галузі: можливості, небезпеки, етапи / І. Ю. Приварникова, К. С. Кузьменко // Вісник Хмельницького національного університету. - 2010. - №4. - Т.1. - С. 244-248.
42. Прилипко Т. Показники безпеки тваринницької продукції / Т. Прилипко // Продовольча індустрія АПК. - 2012. - №2. - С. 33-35.
43. Рахман М.С., та ін. Аналіз структурних зрушень на вітчизняному та зовнішньому ринках м'яса та м'ясопродуктів в Україні / М.С. Рахман, Д.В. Мангушев, А.С. Клімова // Економіка і суспільство, 2018. - №18. – С. 203-212
44. Шуило Г.І. Технологія приготування їжі: Навчальний посібник. – К.: “Кондор”, 2003. – 506 с.
45. Читать далее: <https://ukrreferat.com/chapters/rizne/myaso-ptitsi-tovarovnavcha-harakteristika.html> Удосконалення національної системи нормативного забезпечення копченого м'яса птиці / Л. Ю. Шубіна, О. В. Доманова, Д. А. Янушкевич [та ін.] // Товарознавчий вісник Луцького національного технічного університету. - 2018. - №1. - С. 7-13.
46. Хаврук В.О. Основні аспекти якості ланцюга постачання [Електронний ресурс] – режим доступу: irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis_nbuv/cgiirbis_64.exe?C21CO
47. Царенко О. М. Фактори формування та забезпечення якості агропромислової продукції / О. М. Царенко, В. П. Руденко, І. В. Ковальова // Современные технологии, экономика и экология в промышленности, на транспорте и в сельском хозяйстве. - Т. 1. - Алушта, 2011. - С. 47-51.
48. Allbiz: Бізнес-портал України [Електронний ресурс] – режим доступу: <http://www.ua.all.biz/>
49. Копитець Н.Г. Ринок м'яса птиці // М'ясной бизнес.-2008.- № 4.
50. Технічний регламент щодо правил маркування харчових продуктів: Наказ державного комітету України з питань технічного регулювання та

споживчої політики № 487 від 28.10.2012 [Електронний ресурс] // Законодавча база: [сайт] / ВРУ. – Режим доступу: <http://zakon.nau.ua/doc/?code=z0183-11>

51. Формування якості товарів / Назаренко В.О. [Електронний ресурс] – режим доступу: http://pidruchniki.ws/10450117/tovarovnavstvo/formuvannya_yakosti_tovariv_-_nazarenko_vo

52. Стефанів О. Б. Деякі аспекти формування пропозиції на ринку продукції птахівництва в Україні. – 2009.

53. Системные исследования технологий переработки продуктов питания: моногр. / О. Н. Сафонова [и др.]. – Х. : ХГАПит, 2010. – 193 с.

54. Соколова Н. С. Особливості управління якістю продукції на підприємствах / Н. С. Соколова // Вісник Хмельницького національного університету. - 2010. - № 2. , Т.2. - С.28-31.

55. Стандартизація та сертифікація товарів і послуг / Салухіна [Електронний ресурс] – режим доступу: http://pidruchniki.ws/1584072048714/tovarovnavstvo/tovarovnavstvo_prodovolchih_tovariv_-_birta_go

56. Щетініна І.О., Дяченко В.І. Значення інноваційного розвитку для птахівництва. Сучасний стан виробництва м'яса птиці в Україні та перспективи розвитку // Інститут птахівництва УААН. – 2009.

ДОДАТКИ

ІДЕНТИФІКАЦІЙНА ЕКСПЕРТИЗА ТА УПРАВЛІННЯ ПОСТАЧАННЯМ КОПЧЕНОГО М'ЯСА ПТИЦІ ЕКСПЕРТИЗА ЯКОСТІ КОПЧЕНОГО М'ЯСА ПТИЦІ

В статті наведено товарознавчі характеристики копченого м'яса птиці. Розглянуто динаміку показників виробництва та реалізації копченого м'яса птиці в Україні. Здійснено експертизу якості копченого м'яса птиці, яке реалізується на підприємстві торгівлі ТОВ «Ритейл Тренд».

В статье приведены товароведные характеристики копченого мяса птицы. Рассмотрена динамика показателей производства и реализации копченого мяса птицы в Украине. Осуществлена экспертиза качества копченого мяса птицы, которое реализуется на предприятии торговли ООО «Ритейл Тренд».

The article presents the commodity characteristics of smoked poultry meat. The dynamics of indicators of production and sales of smoked poultry meat in Ukraine is considered. Expert examination of the quality of smoked poultry meat, which is realized at the trade enterprise LLC "Retail Trend".

Актуальність теми полягає в тому, що якість та безпечність продукції є одним з найважливіших параметрів товарної політики підприємств роздрібної торгівлі, які реалізують продовольчі товари. Копчене м'ясо птиці відносяться до харчових продуктів, які швидко псуються. Тому до даного товару висуваються особливі вимоги зберігання та транспортування. Порушення наведених вимог спричиняє швидке псування продукту, внаслідок чого в ньому може розвиватися ботулізм. Тому експертиза якості копченого м'яса птиці є дуже важливим процесом у контролі формування товарного асортименту підприємств торгівлі. Таким чином, виходячи з вищесказаного, досить актуальною на сьогодні є

проблема збереження якості та безпечності харчових продуктів, зокрема копченого м'яса птиці.

Метою дослідження є експертиза якості копченого м'яса птиці, що реалізується на підприємстві ТОВ «Рітейл Тренд».

Об'єкт дослідження – копчене м'ясо птиці.

Предметом дослідження є показники якості копченого м'яса птиці, яке реалізується на підприємстві торгівлі ТОВ «Рітейл Тренд».

М'ясо птиці - всі тканини її організму (м'язи, шкіра, кістки, хрящі, сухожилля, фасції, нерви, кровоносні судини і кров), що людина використовує для харчування. Особливістю м'яса птиці вважають наявність двох видів м'язів, що відрізняються за кольором і якістю. У курей, індиків, цесарок біле м'ясо - грудні м'язи, а в гусей та качок у грудних м'язах є білі й червоні волокна. Біле м'ясо містить більше легко перетравних повноцінних білків, а червоне - неповноцінних (колаген, еластин). Так, у грудних м'язах курей 92 % повноцінного білка, тому такий продукт дієтичний. Біологічна повноцінність м'яса птиці обумовлена складом його білка, у ньому всі незамінні амінокислоти в оптимальному співвідношенні для засвоєння організмом людини [1].

Харчова цінність м'яса птиці залежить також від кількості жиру і співвідношення жирних кислот. У м'ясі курчат та індиченят у кілька разів менше жиру (410 %), ніж у гусячому (20-50 %) і качиному (18-38 %) м'ясі. Тому його використовують у дієтичному харчуванні. Вміст жиру залежить від вгодованості і віку птиці. Бажано, щоб у м'язовій тканині вміст жиру не перевищував 4 %. Жир м'яса птиці легко плавиться, бо містить багато олеїнової кислоти. Так, у гусячому жирі 90 % олеїнової кислоти, він плавиться за температури 25-34 °С, а жир яловичини, в якому близько 32 % олеїнової і 68 % стеаринової та пальмітинової кислот, розплавлюється за температури 50 °С. Чим нижча точка температури плавлення жиру, тим краще він засвоюється організмом людини. Гусячий жир має лікувальні властивості [1].

У м'ясі птиці багато калію, кальцію, натрію, фосфору, заліза, хлору. Є у м'ясі птиці вітаміни А, Е, РР, групи В. Залежно від виду, породи, кросу, віку,

статі, умов утримання і годівлі хімічний склад та поживність м'яса птиці різна [1].

Специфічний запах і смак м'яса птиці обумовлені відносно високим вмістом у ньому екстрактивних речовин (1,5-2,5 % у сирому м'ясі, при "дозріванні" якого їх кількість збільшується). Ці неорганічні сполуки в процесі варіння м'яса переходять у бульйон, при його вживанні позитивно впливають на секрецію залоз травних органів людини. Смак м'яса залежить також від його фізичних властивостей - ніжності та соковитості. М'язові волокна у м'ясі птиці тонші, сполучної тканини між ними менше, ніж у м'ясі інших тварин. Біле м'ясо ніжніше за червоне [1].

Ринок м'яса птиці, в тому числі і копченого, становить вагомую частку всього продовольчого ринку України, а рівень виробництва та споживання м'яса на душу населення є одним із головних індикаторів продовольчої безпеки країни. Поняття «ринок м'яса» охоплює функціонування його відповідних контрагентів (сільськогосподарських, заготівельних, переробних і торговельних організацій), між якими об'єктивно виникають виробничі зв'язки й успішно вирішуються економічні взаємовідносини, та являє собою складну економічну систему [8].

Для аналізу ринку скористаємося даними Державної служби статистики України [6]. Динаміку обсягу виробництва м'яса птиці за 2013-2018 рр. наведено на рис. 1 [6,7].

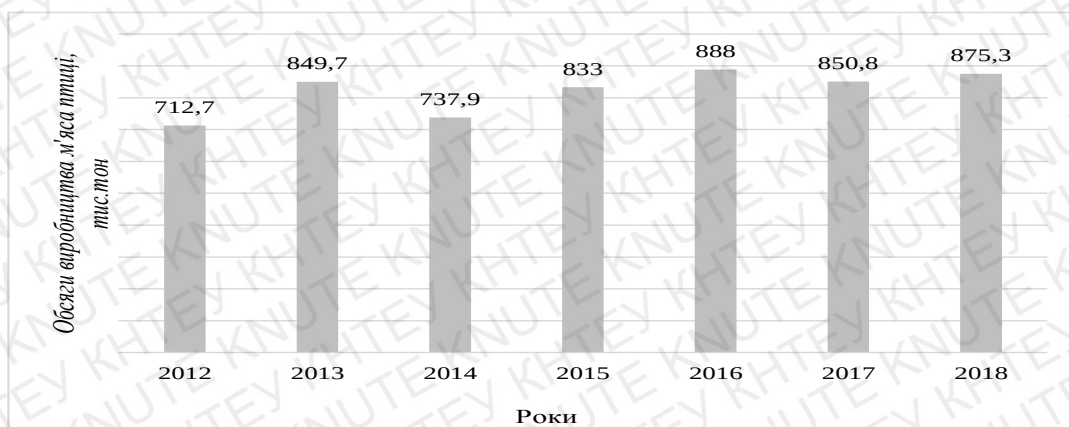


Рис. 1. Динаміка обсягу виробництва м'яса птиці (в т.ч. копченого) в Україні за 2012-2018 роки, тис.тон [6]

Таким чином, можемо констатувати про нерівномірність тенденцій у зміні обсягів виробництва м'яса птиці (в т.ч. копченого). Упродовж 2017 року виробництво м'яса птиці склало 850,8 тис.тон, що на 37,2 тис.тон менше порівняно з 2016-м роком (або на -4,2%). Упродовж 2013-2014 рр. можна було спостерігати також падіння динаміки виробництва м'яса птиці на 111,8 тис.тон або на 13,2%. Наведена ситуація була спровокована економічною кризою та початком бойових дій на Сході України [6]. У 2015 році спостерігалось зростання виробництва м'яса птиці.

Характеризуючи особливості ринку м'яса птиці в Україні та визначаючи перспективи виробництва даного продукту, варто звернути увагу на обсяги експорту-імпорту цієї продукції (рис. 2). З цією метою було використано інформацію державної фіскальної служби України, на сайті якої знаходяться статистичні бази щодо динаміки і структури експорт-імпорту за різними видами продукції.

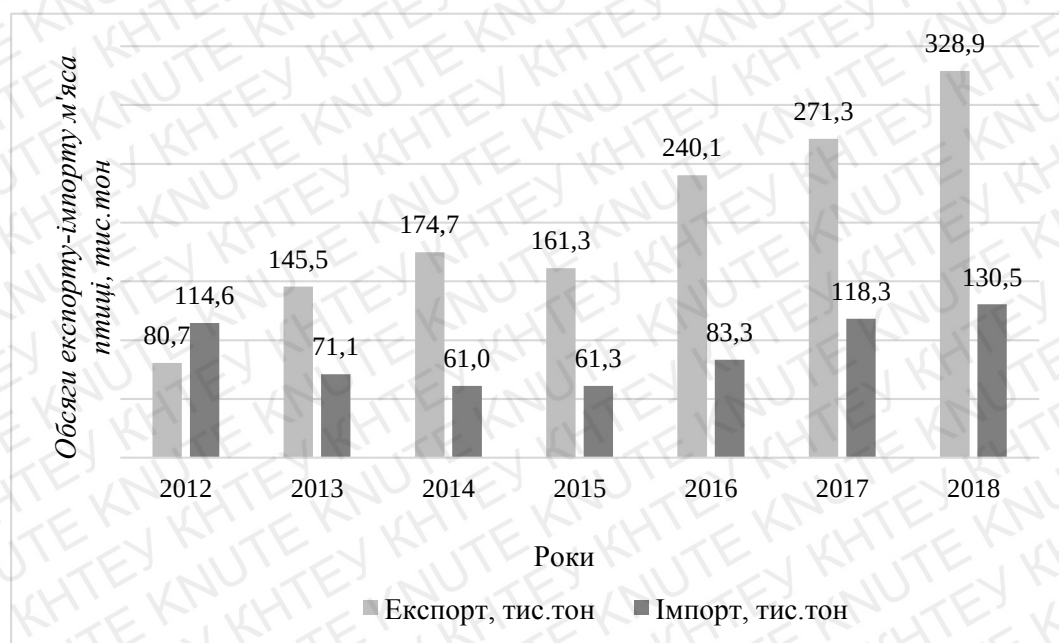


Рис. 2. Динаміка експорту-імпорту м'яса птиці (в т.ч. копченого) в Україні за 2012-2018 рр. [2]

Як видно з рис. 2, обсяги експорту м'яса птиці (в т.ч. копченого) у 2012-2018 рр. зросли на 183,3 тис.тон. або на 125,9 %, та становили у 2018 році 328,9 тис.тон. У 2014-2015 роках можна було спостерігати зниження обсягу експорту

м'яса птиці внаслідок кризи та війни на Донбасі. Зокрема, було зниження обсяги поставок продукції російським покупцям. У 2018 році експорт м'яса птиці збільшився порівняно з 2017-м роком на 57,6 тис.тон або на 21,2%.

Основними зовнішніми ринками збуту українського м'яса птиці (в т.ч. копченого) в 2016-2018 рр. були країни СНД. Здебільшого до 2018 р. левова частка продукції експортувалася до Білорусії. На країни СНД припадало у 2018 році близько 63 % загального експорту м'яса птиці [2].

Обсяги імпорту м'яса птиці у 2012-2018 рр. зросли на 59,4 тис.тон. або на 83,5 %, та становили у 2018 році 130,5 тис.тон. У 2013-2015 роках можна було спостерігати зниження обсягу імпорту м'яса птиці внаслідок кризи та війни на Донбасі. У 2018 році імпорт м'яса птиці збільшився порівняно з 2017-м роком на 12,1 тис.тон або на 10,3%.

В сучасних умовах виробництво м'яса птиці зосереджено практично у всіх регіонах України. В цілому нині функціонує близько десятка виробників даної продукції. Найбільшими виробниками м'яса птиці в Україні є такі підприємства як ПАТ «Житомирський м'ясний комбінат», ТОВ «Салтівський м'ясний комбінат», ПАТ «Одеський м'ясопереробний комбінат», тощо [8].

При виборі копченого м'яса птиці українці намагаються віддавати перевагу особисто перевіреній і добре зарекомендованій продукції. Якість і смакові характеристики сьогодні є більш пріоритетними критеріями, ніж ціна. Споживачі також звертають увагу на дату виготовлення і термін придатності; наявність і склад добавок; походження, популярність і репутацію виробника; вид і надійність упаковки. Не секрет, що багато потенційних покупців вважають за краще вживати страви зі свіжого м'яса, вважаючи такий спосіб харчування більш здоровим [8].

Подальший розвиток ринку копченого м'яса птиці буде йти синхронно з трендом збільшення добробуту українців. Більш багаті покупці будуть вибирати продукцію з більш високими якісними характеристиками і на це необхідно звернути увагу виробникам. Зросте попит на дорогі імпортні товари, частка яких на ринку може збільшитися. Залишається актуальним питання розширення

експортних поставок цієї продукції. Однією з проблем українського ринку копченого м'яса птиці є присутність нелегальних та напівлегальних виробництв ремісничого типу. Їхня продукція часто не відповідає стандартам якості. Крім того, підприємства часто фальсифікують продукцію відомих марок.

Надалі розглянемо особливості експертизи якості копченого м'яса птиці. Для експертизи якості копченого м'яса птиці нами було відібрано курку копчену таких марок:

Зразок 1 – курка копчена ТМ «Медведівський МК» (ТОВ «Новожанівський м'ясокомбінат», країна виробник: Україна; адреса потужностей виробництва: м. Харків, вул. Азовстальська 7);

Зразок 2 - курка копчена "Апетитна" варено-копчена (ПАТ «Одеський м'ясопереробний комбінат»; адреса потужностей виробництва: м. Одеса, вул. Боровського, 41а, Україна);

Зразок 3 – курка копчена ТМ «М'ясна гільдія» (ПАТ «Житомирський м'ясокомбінат»; адреса потужностей виробництва: м. Житомир, вул. Сергія Параджанова, 127);

Зразок 4 - курка копчена ТМ «Наша ряба» (ПАТ «Миронівський хлібопродукт»; адреса потужностей виробництва: Київська обл., Миронівський р-н, м. Миронівка, вул. Елеваторна, 1).

Зразки копченого м'яса куриці відібрано в торговельній мережі «Рітейл Тренд» (супермаркет «Фуршет»). Дослідження якості проводилось в лабораторії кафедри товарознавства, управління безпеністю та якістю Київського національного торговельно-економічного університету. Аналіз відповідності копченого м'яса птиці вимогам маркування та пакування проводили згідно Технічного регламенту щодо правил маркування харчових продуктів № 487 від 28.10.2010 р. [9].

Експертизу якості копченого м'яса птиці проводили за комплексом органолептичних та фізико-хімічних показників згідно ДСТУ 4531:2006. Вироби з м'яса птиці варені, копчено-варені. Загальні технічні умови [4].

Визначалися наступні органолептичні показники:

- зовнішній вигляд;
- колір та вигляд м'яса на розрізі;
- смак та запах;
- консистенція.

Методами, що були використані для проведення органолептичної оцінки якості копченого м'яса курки, були такі:

- зовнішній огляд дослідних зразків для кольору та вигляду м'яса на розрізі, консистенції м'яса;
- визначення запаху та смаку органами чуття.

За фізико-хімічними показниками у зразках копченого м'яса курки визначали:

- масову частку кухонної солі.

Метод визначення масової частки кухонної солі заснований на осадженні хлоридів додаванням титрованого розчину натратновмісного срібла і зворотному титруванні його надлишку титрованим розчином роданистого калію в присутності залізоамонійних квасців в якості індикатора [4].

Маркування, що нанесене на етикетку всіх досліджуваних копченого м'яса куриці повинно відповідати вимогам Технічного регламенту щодо правил маркування харчових продуктів № 487 від 28.10.2010 р. [9]. При зовнішньому огляді продукції досліджували наявність та стан етикетки, зміст напису на ній та стан самої упаковки.

Результати дослідження відповідності маркування копченого м'яса курки наведено у табл. 1. Як свідчать дані табл. 1, маса нетто усіх представлених зразків, яка нанесена на їх упаковці, знаходиться в діапазоні 554-1035 г.

Таблиця 1

Аналіз відповідності пакування та маркування копченого м'яса птиці

Марка та назва продукції	Зразок №1	Зразок №2	Зразок №3	Зразок №4
	ТМ «Медведєвський МК»	ТМ «Апетитна»	ТМ «М'ясна гільдія»	ТМ «Наша ряба»
1	2	3	4	5
Назва харчового продукту	курка копчена	курка копчена	курка копчена	курка копчена
Назва виробника	ТОВ «Новожанівський м'ясокомбінат»	ПАТ «Одеський м'ясопереробний комбінат»	ПАТ «Житомирський м'ясокомбінат»	ПАТ «Миронівський хлібопродукт»;
Адреса потужностей виробництва	Україна, м. Харків, вул. Азовстальська 7	Україна, м. Одеса, вул. Боровського, 41а	Україна, м. Житомир, вул. Сергія Параджанова, 127	Україна, Київська обл., Миронівський р-н, м. Миронівка, вул. Елеваторна, 1
Дата виготовлення	13.04.2019	15.04.2019	24.04.2019	10.04.2019
Поживна, харчова цінність	Білки – 11,2 г, жири – 4,2 г, вуглеводи – 22,7 г. Ен.цінність 238 ккал	Білки – 12,1 г, жири – 5,1 г, вуглеводи – 21,8 г. Ен.цінність 241 ккал	Білки – 12,3 г, жири – 4,4 г, вуглеводи – 22,0г. Ен.цінність 239 ккал	Білки – 14,3 г, жири – 5, г, вуглеводи – 22,7 г. Ен.цінність 219 ккал
Маса нетто, г	1035 г	780 г	935 г	554 г
Номер партії виробництва	зазначено на упаковці	зазначено на упаковці	зазначено на упаковці	зазначено на упаковці

Продовження таблиці 1

Часові характеристики придатності харчового продукту	5 діб	5 діб	5 діб	5 діб
Умови зберігання	t від 0 °C до 6 °C та відносної вологості повітря від 75 % до 78 %	t від 0 °C до 6 °C та відносної вологості повітря від 75 % до 78 %	t від 0 °C до 6 °C та відносної вологості повітря від 75 % до 78 %	t від 0 °C до 6 °C та відносної вологості повітря від 75 % до 78 %
Вид упаковки	Поліетилен	Поліетилен	Поліетилен	Поліетилен
Інформацію про ГМО в складі харчового продукту	без ГМО	без ГМО	без ГМО	без ГМО
Позначення знака для товарів і послуг	зазначено знак якості	зазначено знак якості	зазначено знак якості	зазначено знак якості

Варто відмітити, що наведені товари продаються на вагу і маса кожної окремої товарної позиції може бути різною. Усі дослідні зразки мали вакуумну упаковку у вигляді поліетиленової плівки, що використовується для пакування харчових продуктів. Даний вид тари є найбільш популярним та безпечним з точки зору технології виробництва та збереження якісних характеристик м'ясних продуктів. Отже, за результатами проведених досліджень, упаковка і маркування копченого м'яса куриці представлених торгових марок відповідають вимогам ДСТУ 4531:2006 “Вироби з м'яса птиці варені, копчено-варені. Загальні технічні умови”.

Результати дослідження органолептичних показників якості копченого м'яса куриці наведено у табл. 2. Було виявлено, що за органолептичними показниками усі досліджені зразки копченого м'яса птиці відповідають вимогам діючої нормативної документації. На зовнішній вигляд усі зразки

мали чисту поверхню, без колодок, волосоподібного пера та згустків крові. Внутрішня поверхня усіх виробів була чистою, без згустків крові та залишків внутрішніх органів. Зразок №1 ТМ «Медведєвський МК» мав колір шкіри, який був коричневим, темнішим порівняно з іншими зразками. Причиною цього може бути використання технології копчення, за якої частки диму при коптінні осідали на поверхню шкіри в надмірній кількості.

Таблиця 2

**Результати дослідження органолептичних показників якості
копченого м'яса куриці різних виробників**

Показ- ники	Вимоги ДСТУ 4531:2006. Вироби з м'яса птиці варені, копчено- варені. Загальні технічні умови [4]	Досліджувані зразки			
		Зразок №1 ТМ «Медведєвс- кий МК»	Зразок №2 ТМ «Апетитна»	Зразок №3 ТМ «М'ясна гільдія»	Зразок №4 ТМ «Наша ряба»
1	2	3	4	5	6
Колір та вигляд м'яса на розрізі	Від біло- рожевого до бурого	Біло-рожеве	Біло-рожеве	Біло-рожеве, з вираженим бури відтінком	Біло-рожеве, з вираженим бури відтінком
Консис- тенція	Ніжна, соковита, шкіра помірно жорстка	Ніжна, соковита, шкіра помірно жорстка	Ніжна, соковита, шкіра помірно жорстка	Ніжна, соковита, шкіра помірно жорстка	Ніжна, соковита, шкіра помірно жорстка

Продовженн таблиці 2

1	2	3	4	5	6
Зовніш-ній вигляд	Поверхня чиста, рівномірно копчена, суха, без пеньків, волосоподіб-ного пера, згустків крові. Колір шкіри від золотаво-жовтого до коричневого. Внутрішня поверхня тушки чиста, без згустків крові та залишків внутрішніх органів	Поверхня чиста, рівномірно копчена, суха, без пеньків, волосоподіб-ного пера, згустків крові. Колір шкіри коричневий. Внутрішня поверхня тушки чиста, без згустків крові та залишків внутрішніх органів	Поверхня чиста, рівномірно копчена, суха, без пеньків, волосоподіб-ного пера, згустків крові. Колір шкіри темно-жовтий. Внутрішня поверхня тушки чиста, без згустків крові та залишків внутрішніх органів	Поверхня чиста, рівномірно копчена, суха, без пеньків, волосоподіб-ного пера, згустків крові. Колір золотисто-жовтий. Внутрішня поверхня тушки чиста, без згустків крові та залишків внутрішніх органів	Поверхня чиста, рівномірно копчена, суха, без пеньків, волосоподіб-ного пера, згустків крові. Колір золотисто-жовтий. Внутрішня поверхня тушки чиста, без згустків крові та залишків внутрішніх органів
Смак та запах	Приємний, в міру солоний, з ароматом диму, прянощів та часнику (у разі використання)	Приємний, в міру солоний, з ароматом диму	Приємний, в міру солоний, з ароматом диму	Приємний, в міру солоний, з ароматом диму, прянощів та часнику	Приємний, в міру солоний, з ароматом диму

Колір та вигляд м'яса на розрізі для усіх зразків знаходився в діапазоні від біло-рожевого до бурого. За показниками консистенції, смаку та запаху усі досліджувані зразки повністю відповідали рекомендаціям, наведеним у ДСТУ

4531:2006. Вироби з м'яса куриці варені, копчено-варені. Загальні технічні умови.

Результати оцінки фізико-хімічних показників якості копченого м'яса куриці наведено у табл. 3.

Таблиця 3

Оцінка фізико-хімічних показників якості копченого м'яса куриці

Показники	Вимоги ДСТУ 4531:2006. Вироби з м'яса птиці варені, копчено- варені. Загальні технічні умови [4]	Зразок №1 ТМ «Медвед євс-ький МК»	Зразок №2 ТМ «Апетит на»	Зразок №3 ТМ «М'ясна гільдія»	Зразок №4 ТМ «Наша ряба»
Масова частка кухонної солі, %	не більше 3%	2,2	2,3	2,1	2,2

За результатами проведених досліджень фізико-хімічних показників якості копченого м'яса куриці можна зробити висновок, що усі досліджувані зразки відповідали вимогам Вимоги ДСТУ 4531:2006. Вироби з м'яса птиці варені, копчено-варені. Загальні технічні умови [4]. Масова частка солі усіх виробів на перевищувала 3%.

Для підвищення якості копченого м'яса птиці, які реалізуються на ринку України, пропонуємо:

- затвердити вітчизняну нормативну документацію на дану продукцію;

- використовувати сучасні вітчизняні наукові розробки щодо проблематики якості та безпечності копченого м'яса птиці;
- застосовувати при виробництві копченого м'яса птиці сировину, яка попередньо пройшла контроль за показниками безпеки.

Отже, можемо констатувати про нерівномірність тенденцій у зміні обсягів виробництва копченого м'яса птиці. Упродовж 2017 року виробництво копченого м'яса птиці склало 850,8 тис.тон, що на 37,2 тис.тон менше порівняно з 2016-м роком (або на -4,2%). Упродовж 2013-2014 рр. можна було спостерігати також падіння динаміки виробництва копченого м'яса птиці на 111,8 тис.тон або на 13,2%. Обсяги експорту копченого м'яса птиці у 2012-2018 рр. зросли на 183,3 тис.тон. або на 125,9 %, та становили у 2018 році 328,9 тис.тон. У 2014-2015 роках можна було спостерігати зниження обсягу експорту копченого м'яса птиці внаслідок кризи та війни на Донбасі. Зокрема, було зниження обсяги поставок продукції російським покупцям. Було виявлено, що за органолептичними показниками усі досліджувані зразки відповідали діючої нормативної документації. Однак, для зразка №1 ТМ «Медведєвський МК» було виявлено потемніння шкіри, що зумовлено специфікою технології копчення продукту. За результатами проведених досліджень фізико-хімічних показників якості копченого м'яса птиці можна зробити висновок, що продукція усіх торгових марок за показником масової частки кухонної солі не перевищувала максимально допустиме значення згідно ДСТУ 4531:2006.

Список використаних джерел:

1. Властивості та товарознавча характеристика м'яса птиці [електронний ресурс] – режим до.ступу: <https://studfiles.net/preview/5193694/>
2. Дані експорту-імпорту м'яса птиці / Сайт ДФСУ [електронний ресурс] – режим до.ступу: <http://sfs.gov.ua/ms/f11>
3. Державний класифікатор продукції та послуг ДК 016-2010 / М'ясо птиці [Електронний ресурс] – режим доступу: <http://dkpp.rv.ua/>

4. ДСТУ 4531:2006. Вироби з м'яса птиці варені, копчено-варені. Загальні технічні умови [Чинний від 2006-03-29] – К.: Держспоживстандарт, 2006. – 12 с.
5. Коломієць Т., та ін. Методологічні засади ідентифікації споживчих товарів / Т. Коломієць, Н. Мережко, В.Осієвська // Товари і ринки. - 2012. - №2. – С. 48-52
6. Обсяги виробництва м'яса птиці / Дані державної служби статистики України [електронний ресурс] – режим доступу: www.ukrstat.gov.ua
7. Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів: Верховна Рада України; Закон від 23.12.1997 № 771/97-ВР (зі змінами та доповн.) [електронний ресурс] - режим доступу з: <http://zakon0.rada.gov.ua/laws/show/771/97-%D0%B2%D1%80>
8. Рахман М.С., та ін. Аналіз структурних зрушень на вітчизняному та зовнішньому ринках м'яса та м'ясопродуктів в Україні / М.С. Рахман, Д.В. Мангушев, А.С. Клімова // Економіка і суспільство, 2018. - №18. – С. 203-212
9. Технічний регламент щодо правил маркування харчових продуктів: Наказ державного комітету України з питань технічного регулювання та споживчої політики № 487 від 28.10.2010 (зі змінами та доповн.) [Електронний ресурс] – режим доступу: <http://zakon.nau.ua/doc/?code=z0183-11>

**Балова шкала оцінювання органолептичних показників якості м'яса
птиці згідно ГОСТ 9959-2015 «Мясо и мясные продукты. Общие условия
проведения органолептической оценки»**

Оцінка в балах	Органолептичні показники			
	Зовнішній вигляд або вигляд на розрізі	Запах (аромат)	Смак	Консистенція
	Коефіцієнт вагомості = 1	Коефіцієнт вагомості = 2	Коефіцієнт вагомості = 2	Коефіцієнт вагомості = 2
9	Дуже приємний	Дуже приємний	Дуже смачно	Дуже ніжна
8	Дуже хороший	Дуже хороший	Смачно	Ніжна
7	Хороший	Хороший	Достатньо смачно	Достатньо ніжна
6	Недостатньо хороший	Недостатньо хороший	Недостатньо смачний	Недостатньо ніжний
5	Середній	Середній	Середній	Середній
4	Дещо не приємний (прийнятний)	Дещо не приємний (прийнятний)	Без смаку (прийнятний)	Жорсткувата (прийнята)
3	Неприємний	Неприємний	Трохи неприємний (прийнятний)	Трохи жорстка (прийнятна)
2	Неприємний, поганий	Неприємний, поганий	Поганий, неприємний	Жорстка (неприйнятна)
1	Дуже поганий	Дуже поганий	Дуже поганий	Дуже жорстка



Рис. 1. ТМ «Медведєвський МК»

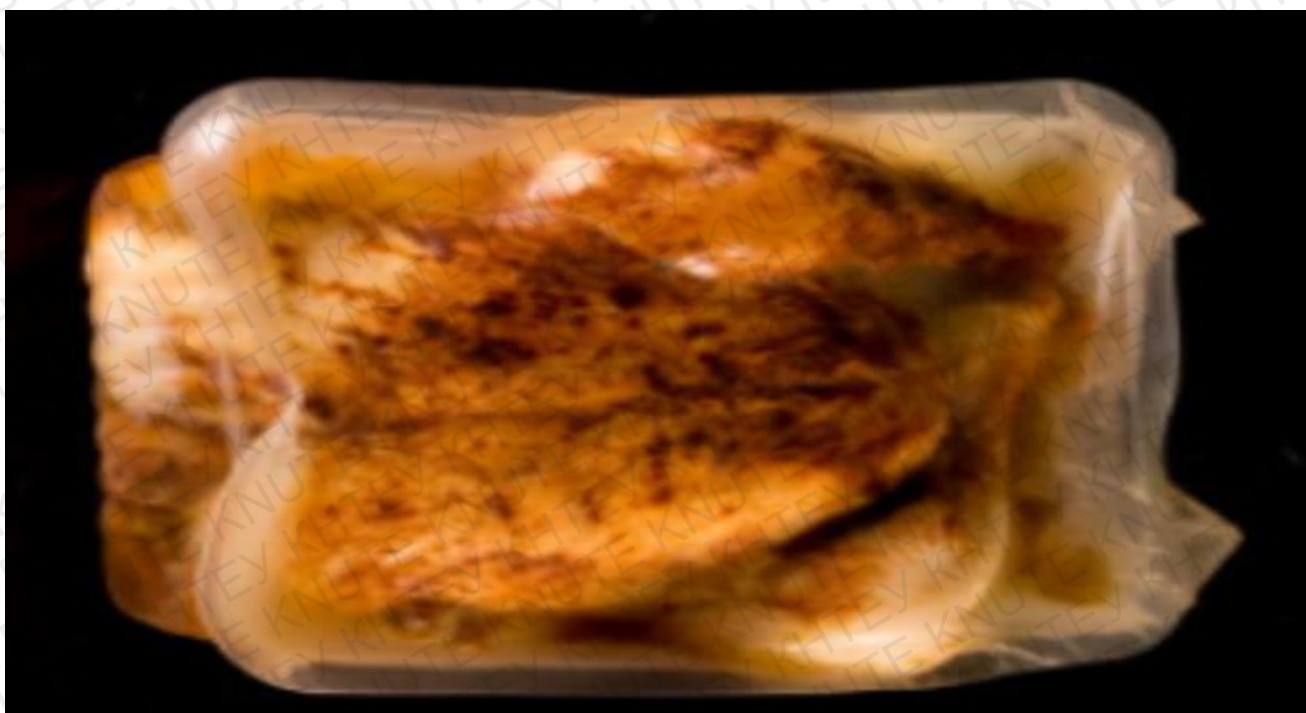


Рис. 2. ТМ «Апетитна»



Рис. 3. ТМ «М'ясна гільдія»



Рис. 4. ТМ «Наша ряба»