

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

ВИПУСКНА КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА

на тему:

«Управління запасами товарної категорії макаронних виробів»

Студентки 2 курсу, 9м групи,
спеціальності 076
«Підприємництво, торгівля та
біржова діяльність»
спеціалізації
«Категорійний менеджмент в
ритейлі»

Ничкало Анастасії
Степанівни

Науковий керівник
канд.техн.наук, доцент

Романенко Олена
Валеріївна

Науковий консультант
док-р.екон.наук., професор

Бай Сергій Іванович

Гарант освітньої програми
док-р.техн.наук, професор

Осика Віктор
Анатолійович

Київ 2020

Київський національний торговельно-економічний університет

Факультет Торів та маркетингу Кафедра Товарознавства, управління безпечністю та якістю
Спеціальність Підприємництво, торів та біржова діяльність
Спеціалізація/освітня програма Категорійний менеджмент у ритейлі

Затверджую
Зав. кафедри Вішняка С.О.
« 03 » 02 2020 р.

Завдання

на випускню кваліфікаційну роботу (проект) студента

Нижко Анастасія Степанівна

(прізвище, ім'я, по батькові)

1. Тема випускної кваліфікаційної роботи (проекту)

Управління запасами товарної категорії макаронних виробів

Затверджена наказом ректора від « 26 » зрудня 2019 р. № 4447

2. Строк здачі студентом закінченої роботи (проекту) 30.11.2020

3. Цільова установка та вихідні дані до роботи (проекту)

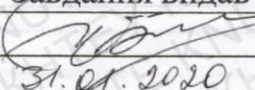
Мета роботи проекту (проекту)

На основі системного аналізу літературних джерел вибрати та дослідити теоретично-методологічні засади формування товарної категорії макаронних виробів, провести порівняльну оцінку якості макаронних виробів, що реалізується у ТОВ "Рітейл-Тренд"

Об'єкт дослідження макаронні вироби, ТОВ "Рітейл-Тренд"

Предмет дослідження Товарна категорія та показники якості макаронних виробів.

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

Розділ	Консультант (прізвище, ініціали)	Підпис, дата	
		Завдання видав	Завдання прийняв
III	Бай С.І.	 31.01.2020	

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

Вступ

Розділ 1. Теоретично-методологічні засади формування товарної категорії макаронних виробів.

1.1. Сучасний стан ринку та специфіка асортименту макаронних виробів.

1.2. Методичні підходи до управління запасами товарної категорії макаронних виробів.

Розділ 2. Оцінка якості макаронних виробів та системи управління їх запасами в категорії.

2.1. Організація, об'єкти і методи дослідження.

2.2. Порівняльні тестування макаронних виробів.

2.3. Оцінка ефективності системи управління запасами товарної категорії макаронних виробів.

Розділ 3. Вдосконалення управління запасами товарної категорії макаронних виробів.

3.1. Формування напрямків розвитку товарної категорії макаронних виробів.

3.2. Програма підвищення ефективності управління запасами товарної категорії макаронних виробів.

Висновки та пропозиції.

Список використаних джерел

Водатки

6. Календарний план виконання роботи (проекту)

№ пор.	Назва етапів випускної кваліфікаційної роботи (проекту)	Строк виконання етапів роботи	
		за планом	фактично
1	2	3	4
1.	Затвердження змісту випускної кваліфікаційної роботи	30.11.02.2020	
2.	Оформлення та затвердження завдання на випускну кваліфікаційну роботу.	30.11.02.2020	
3.	Виконання експериментальних досліджень та написання 1-го та 2-го розділів роботи	30.11.09.2020	
4.	Написання 3-го розділу роботи	30.01.10.2020	
5.	Оформлення роботи та реєстрація на кафедрі	30.20.11.2020	
6.	Попередній захист роботи на кафедрі	23.24.11.2020	
7.	Зовнішнє рецензування	30.25.11.2020	
8.	Подання роботи до ВК	30.5.2020	
		до захисту	

7. Дата видачі завдання « 4 » лютого 2020 р.

8. Науковий керівник випускної кваліфікаційної роботи (проекту)

Роменко В.В.

(прізвище, ініціали, підпис)

9. Гарант освітньої програми

Олекс В. А.

(прізвище, ініціали, підпис)

10. Завдання прийняв до виконання студент

Ничкало А.С.

(прізвище, ініціали, підпис)

11. Відгук керівника випускної кваліфікаційної роботи (проекту)

This image shows a single sheet of white paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There is no text or other markings on the paper.

Науковий керівник випускної кваліфікаційної роботи (проекту)

(*nidnuc*, *data*)

Відмітка про попередній захист

12. Висновок про випускню кваліфікаційну роботу (проект)

Випускна кваліфікаційна робота (проект) студента

(прізвище, ініціали)

може бути допущена до захисту на засіданні екзаменаційної комісії.

Гарант освітньої програми

(підпис, прізвище, ініціали)

Завідувач кафедри

(підпис, прізвище, ініціали)

АНОТАЦІЯ

Ничкало А.С. Управління запасами товарної категорії макаронних виробів.

В роботі проаналізовано сучасний стан ринку та принципи формування асортименту макаронних виробів, розглянуто методичні підходи до управління запасами товарної категорії макаронних виробів.

Проведена комплексна оцінка якості макаронних виробів. Проаналізовано особливості організації управління запасами макаронних виробів на ТОВ «Рітейл-Тренд» та сформульовано пропозиції щодо удосконалення запасів товарної категорії макаронних виробів на даному підприємстві.

Ключові слова: макаронні вироби, асортимент, запаси, якість, конкурентоспроможність, ефективність.

SUMMARY

Nychkalo A.S. Inventory management of the commodity category of pasta.

The current state of the market and the principles of forming the range of pasta are analyzed, methodical approaches to inventory management of the commodity category of pasta are considered.

A comprehensive assessment of the quality of pasta. The peculiarities of the organization of pasta stocks management at "Retail-Trend" LLC are analyzed and proposals for improving the stocks of the commodity category of pasta at this enterprise are formulated.

Key words: pasta, assortment, stocks, quality, competitiveness, efficiency.

ЗМІСТ

ВСТУП	8
РОЗДІЛ 1. ТЕОРЕТИКО-МЕТОДОЛОГІЧНІ ЗАСАДИ ФОРМУВАННЯ ТОВАРНОЇ КАТЕГОРІЇ МАКАРОННИХ ВИРОБІВ	11
1.1. Сучасний стан ринку та специфіка асортименту макаронних виробів	11
1.2. Методичні підходи до управління запасами товарної категорії макаронних виробів	16
РОЗДІЛ 2. ОЦІНКА ЯКОСТІ МАКАРОННИХ ВИРОБІВ ТА СИСТЕМИ УПРАВЛІННЯ ЇХ ЗАПАСАМИ В КАТЕГОРІЇ.....	22
2.1. Організація, об'єкти і методи дослідження.....	22
2.2. Порівняльні тестування макаронних виробів	27
2.3. Оцінка ефективності системи управління запасами товарної категорії макаронних виробів	31
РОЗДІЛ 3. ВДОСКОНАЛЕННЯ УПРАВЛІННЯ ЗАПАСАМИ ТОВАРНОЇ КАТЕГОРІЇ МАКАРОННИХ ВИРОБІВ.....	40
3.1. Обґрунтування напрямів розвитку товарної категорії макаронних виробів	40
3.2. Програма підвищення ефективності управління запасами товарної категорії макаронних виробів	46
ВИСНОВКИ ТА ПРОПОЗИЦІЇ	54
СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ:	57

ВСТУП

Актуальність теми. Для забезпечення безперервного процесу товарообігу торговельного підприємства необхідний певний запас товарів. Саме тому, товарні запаси можливо визначити як матеріальну основу роздрібного товарообігу, тому що вони є обсягом товарів, який надійшов на підприємство з різних джерел і призначений для подальшого продажу кінцевому споживачеві.

Товарні запаси утворюються на підприємствах торгівлі завдяки виконанню операцій оптових закупок та організації надходження товарних ресурсів у формі матеріальних (товарних) потоків. Нерівномірність товарних потоків, що проходять через торговельні підприємства, зумовлює процес утворення і зміни обсягів товарних запасів, на скорочення яких повинно бути орієнтоване управління в будь-якій товаросупровідній системі.

Ефективне управління товарними запасами впливає на всі сторони господарської діяльності підприємства: зміну обсягів товарообігу, величину отриманих доходів, витрати на забезпечення обороту, прибуток і рентабельність діяльності підприємства. Саме тому дослідження системи управління товарними запасами на торговельному підприємстві є актуальним.

Макаронні вироби є одними із найпопулярніших продуктів харчування у нашій країні. Вони мають високу енергетичну цінність і відмінно підходять як гарнір до будь-якої страви. Ринок макаронних виробів характеризується великим асортиментом як національних, так і імпортованих брендів. У сегменті представлені товари різних вартісних категорій – від бюджетних до дорогих. В результаті чого на продовольчий ринок України поступає певна частина фальсифікованого продукту. Виходячи з цього, товарознавча оцінка якості макаронних виробів є актуальною.

Метою роботи є оцінка якості та особливостей управління запасами товарної категорії макаронних виробів на ТОВ «РІТЕЙЛ ТРЕНД».

Відповідно до зазначеної мети в роботі були поставлені наступні завдання:

- проаналізувати сучасний стан ринку та специфіку асортименту макаронних виробів;
- обґрунтувати методичні підходи до управління запасами товарної категорії макаронних виробів;
- провести оцінку якості макаронних виробів та системи управління їх запасами в категорії;
- здійснити оцінку ефективності системи управління запасами товарної категорії макаронних виробів;
- обґрунтувати напрями розвитку товарної категорії макаронних виробів;
- розробити програму підвищення ефективності управління запасами товарної категорії макаронних виробів.

Об'єктом дослідження – макаронні вироби, ТОВ "Рітейл Тренд.

Предмет дослідження – товарна категорія та показники якості макаронних виробів.

Методи досліджень - теоретичні та методологічні дослідження, методи аналізу, синтезу, узагальнення, органолептичні, фізико-хімічні .

Наукова новизна роботи полягає в тому, що на основі системного аналізу ринку, асортименту, сучасних підходів до управління товарними запасами категорії макаронних виробів проведено порівняльну оцінку якості макаронних виробів різних торговельних марок та обґрунтовано напрями розвитку даної товарної категорії у ТОВ "Рітейл Тренд".

Практична цінність роботи полягає у можливості використання результатів досліджень у практичній діяльності ТОВ "Рітейл Тренд" з метою покращення управління запасами товарної категорії макаронних виробів.

Апробація дослідження. Результати досліджень обговорювались на III Міжнародній студентській науково-практичній конференції: «Актуальні проблеми підприємництва, торгівлі та маркетингу», яка відбулася 18 червня

2020 року в Київському національному торговельно-економічному університеті (виступ на секції «Ринок споживчих товарів в умовах глобалізації з темою доповіді "Управління запасами товарної категорії макаронних виробів")

Публікація. За результатами проведених досліджень опубліковано наукову статтю Ничкало А.С. «Аналіз ринку та порівняльна оцінка якості макаронних виробів» // Інновації в підприємництві і торгівлі:зб.наук.ст.студ. (Додаток А).

Структура роботи. Випускна кваліфікаційна робота складається зі вступу, трьох розділів, висновків та пропозицій, списку використаних джерел. Роботу викладено на 54 сторінках друкованого тексту. Список використаних джерел включає 56 найменувань.

РОЗДІЛ 1. ТЕОРЕТИКО-МЕТОДИЧНІ ЗАСАДИ ФОРМУВАННЯ ТОВАРНОЇ КАТЕГОРІЇ МАКАРОННИХ ВИРОБІВ

1.1. Сучасний стан ринку та специфіка асортименту макаронних виробів

Макаронні вироби – особлива група зерноборошняних товарів, яка доступна за ціною, добре знайома споживачам і нараховує безліч прихильників серед населення. Це найбільш популярні продукти харчування, виготовлені з пшеничного борошна і води з використанням добавок чи без них. Вони характеризуються високою харчовою цінністю і мають переваги перед іншими продуктами харчування: тривале зберігання (до одного року), швидкість приготування (від 5 до 20 хв.).

Наразі ринок макаронних виробів представлений широким асортиментом продукції, серед якої велика кількість вітчизняних та імпортованих брендів та торгових марок.

Макаронні вироби за якістю і сортом борошна поділяються на наступні групи [21]:

- група А – це вироби з борошна твердої пшениці вищого, першого і другого сорту;
- група Б – це вироби з борошна м'якого склоподібного борошна вищого і першого сорту;
- група В – це вироби з пшеничного борошна вищого і першого сорту.

Макаронні вироби всіх груп класифікуються за 4 видами:

- трубчасті макарони (усі вироби у вигляді трубочок різної довжини і діаметру: макарони, ріжки, пір'я);
- стрічкоподібні або локшина (макарони у вигляді стрічок різної довжини і ширини);

- ниткоподібні або вермішель (макаронні вироби у вигляді ниток різної довжини і перетину: павутинка, коротка і довга вермішель, вермішель, макарони складені у вигляді гнізд, мотків, бантиків);
- фігурні (пресовані вироби: черепашки, вушка, спіралі, косички, мушлі-лялечки, лілії, бантики та ін., а також штамповані вироби: зірочки, літери алфавіту, коліщатка, шестерінки і ін.).

Якщо говорити про сучасний асортимент макаронних виробів, то слід зазначити, що останнім часом найбільше в Україні виробляється фігурних макаронних виробів (понад 33%), на другому місці знаходиться вермішель (33%), а на третьому – ріжки (16%) (рис. 1.1).[1]

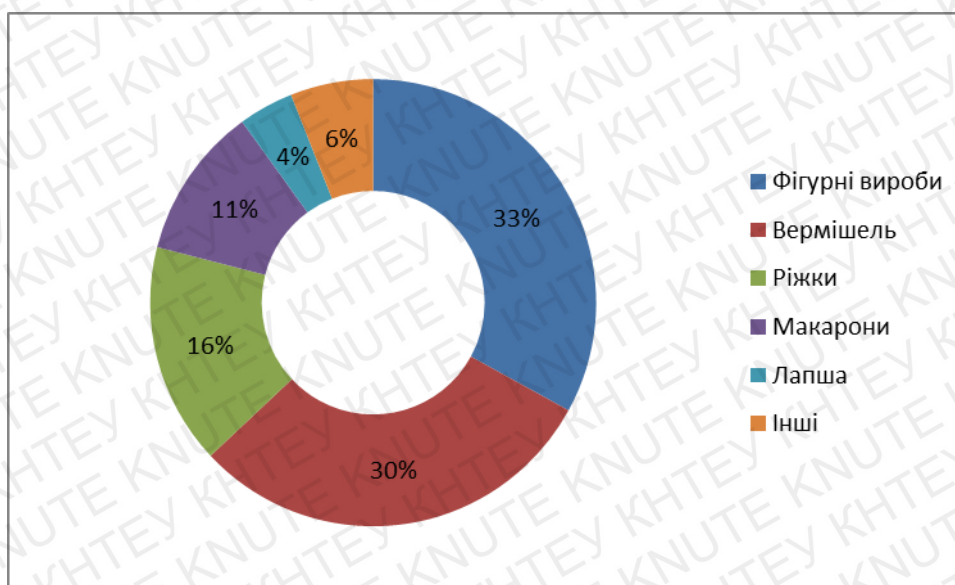


Рис. 1.1. Структура виробництва макаронних виробів в Україні у 2019 р., %

Як свідчить аналіз ринку макаронних виробів, в досліджуваному сегменті представлена як вітчизняна, так і імпортна продукція. З початку 2019 року спостерігається зниження обсягів виробництва макаронних виробів. Дана ситуація пов'язана з тим, що вітчизняний споживач все більше віддає перевагу імпортній продукції макаронних виробів.

У січні 2019 року показник виробництва макаронних виробів становив 4,9 тис. т, що на 4,3% більше показника січня 2018 року. У лютому обсяг виробництва становив 5,8 тис. т, що на 0,43% менше лютого 2018 року. За

період січень-лютий показник – 10,77 тис. т., це на 165 тон більше аналогічного періоду 2018 року. Варто згадати, що обсяг виробництва у 2018 р. становить 72,6 тис. т. [25, с. 18]. Динаміка виробництва макаронних виробів у 2016-2019 р. р. наведена на рис. 1.2.

Як зазначають експерти, імпорту макаронних виробів і надалі переважає над експортом (2,52 тис. т до 1,78 тис. т). Варто нагадати, що у 2018 році загальний обсяг імпорту зріс на 31% проти 2017 року. Вітчизняний споживач віддає перевагу макаронам італійської та азійської кухні. Наразі основна маса імпорту – це продукція середнього та преміум класу, якість і вартість яких значно дорожча за українську продукцію [25, с. 19].

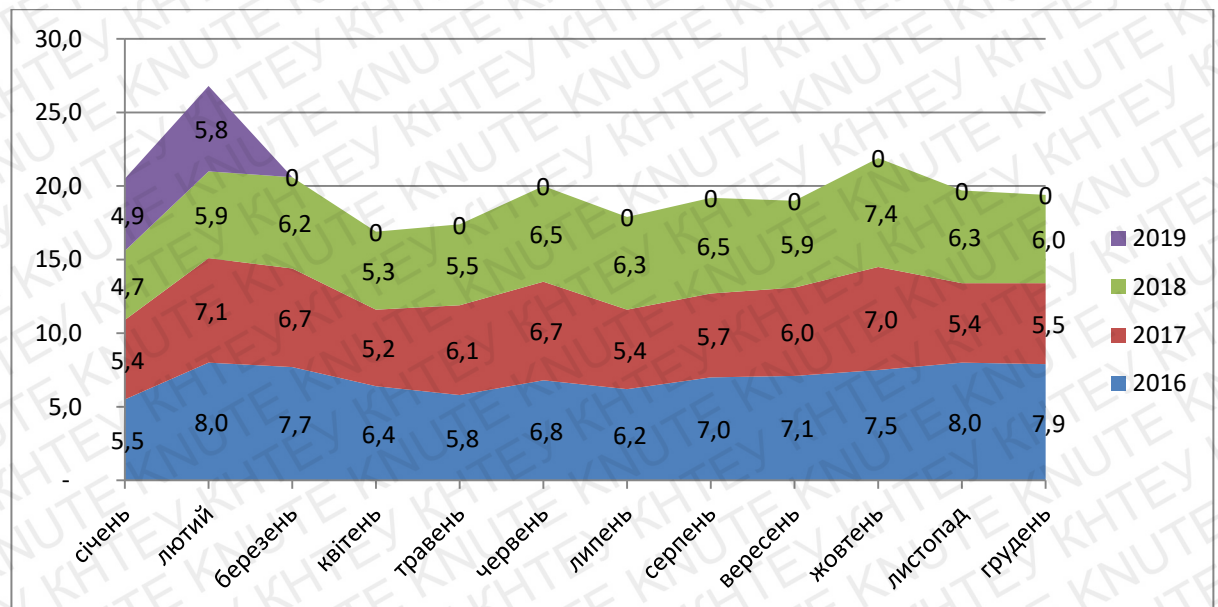


Рис 1.2. Динаміка виробництва макаронних виробів у 2016-2019 р. р., тис. т [38]

За 2018 рік обсяг імпортованої продукції становив 36,5 тис. т, що на 36,5% більше показника 2017 року. У січні 2019 року загальний обсяг закупленої продукції закордоном становить – 2,53 тис. т, що на 5,9% більше січня 2018 року.

Головними імпортерами макаронних виробів у 2018 році є Італія з часткою 43,5% (1,1 тис. т), Туреччина 27,2% (688 тон), Польща 18,8% (476 тон) та Китай 3,9% (99 тон).

У 2018 вартість імпортованої продукції макаронних виробів становить 28,7 млн. USD, що на 34% більше показника 2017 року (21,4 млн. USD). У січні 2019 року сума імпорту становить 2,04 млн. USD, що на 16% більше січня 2018 року (рис. 1.3) [38].

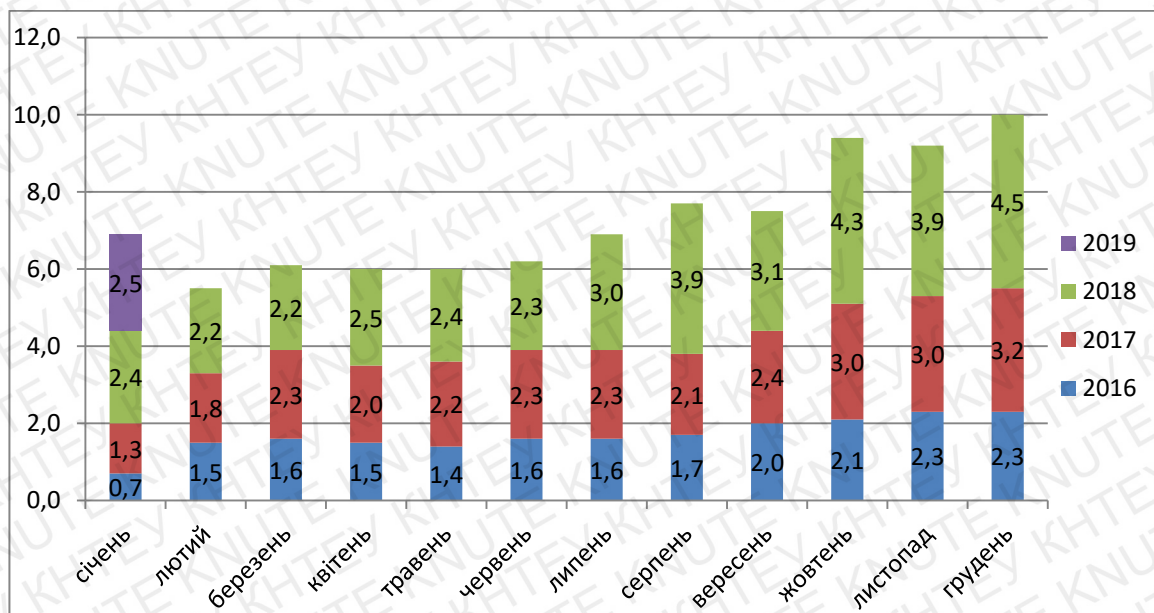


Рис 1.3. Динаміка імпорту макаронних виробів в Україну в 2016-2019 р. р. (тис. т) [38]

У січні 2019 року обсяг експорту макаронних виробів до України становить 1,8 тис. т, що на 13,8% менше показника січня 2018 року [36].

В 2018 році було експортовано макаронних виробів загальною вартістю 38,34 млн. USD, що на 3,54 млн. USD більше аналогічного 2017 року. У січні за експортну продукцію сплатили 3,02 млн. USD, це на 0,89% менше показника січня 2018 року (рис.1.4).

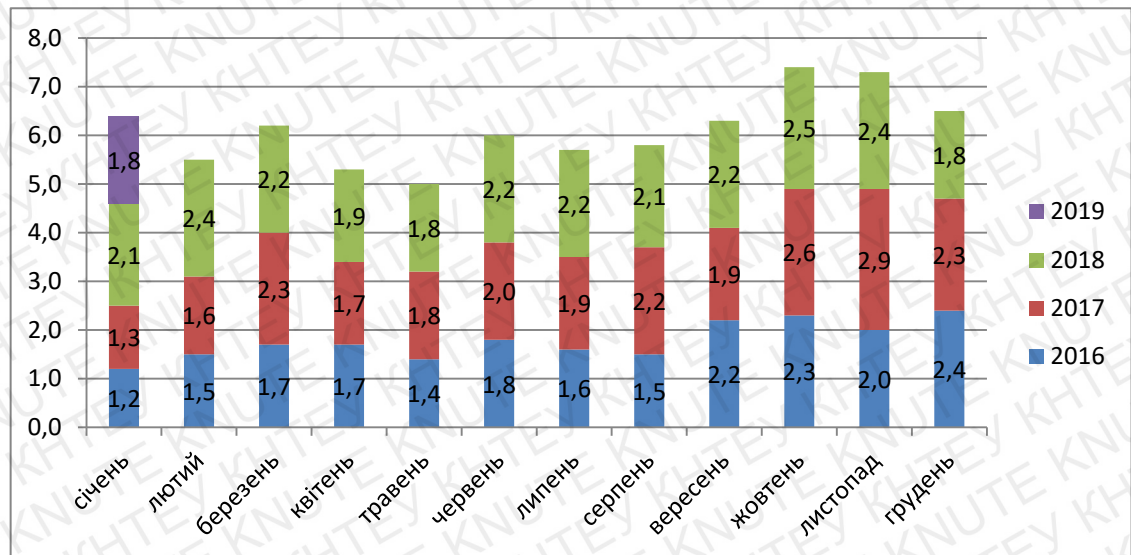


Рис. 1.4. Динаміка експорту макаронних виробів з України в 2016-2019 р. р. (тис. т) [36]

Основним фактором, який значно впливає на ринок макаронних виробів є його залежність від сировини виробництва, тобто борошна. З початку 2017 року і до 9 місяців 2019 року, ціни на борошно в Україні зросли на 27%. Значне зростання цін визначається у 4 кварталі 2018 року і в 1 кварталі 2019 року.

Вартість борошна, в першу чергу, залежить від показників урожайності зернових (в першу чергу пшениці). За 9 міс. 2019 року врожайність пшениці склала 28,8 млн. тон, тобто на 15,1% більше аналогічного періоду 2018 року. Також на вартість макаронних виробів має і ціна на електроенергію та комунальні послуги (воду та ін.).

З проведеного дослідження можна зробити висновок, що ринок макаронних виробів в Україні за останні роки дослідження зазнає помітних змін: змінюється його структура, значно зростає частка імпортової продукції; визначається значне зростання витрат на енергоресурси; виробники макаронів конкурують із торговими мережами; на ринку з'являються нові крупні конкуренти. Загальна кількість виробників макаронної продукції в Україні станом на 2019 рік складає близько 70-90 великих підприємств і малих підприємств. Масовим сегментом споживання є середній.[20]

1.2. Методичні підходи до управління запасами товарної категорії макаронних виробів

Товарні запаси – це придбані або отримані підприємством товари, призначені для подальшого перепродажу, це оборотні кошти, реалізація яких повинна принести йому прибуток. Метою створення товарних запасів є забезпечення безперебійної діяльності торговельних підприємств. Необхідність їх створення зумовлюють наступні фактори: дискретність поставок; випадкові коливання (у попиті за проміжок між поставками, в обсягу поставок та ін.); передбачені зміни в кон'юктурі (сезонність попиту, сезонність виробництва, інфляційні очікування та ін.). Перераховані фактори, діючи окремо чи у певних групуваннях, зумовлюють тенденцію до збільшення товарних запасів. Метою управління запасами на торговельному підприємстві є визначення тенденцій стану, руху і ефективності витрачання запасів, реальних резервів зниження собівартості продукції та витрат підприємства, щоб прийняти економічно обґрунтоване управлінське рішення [5, с. 180].

Об'єктами визначення тенденцій стану, руху і ефективності витрачання запасів торговельного підприємства є:

- запаси в асортиментному розрізі;
- запаси за центрами відповідальності.

Управління запасами повинно забезпечити ефективне виконання реалізаційної програми шляхом зниження обсягу запасів, пошуку шляхів зменшення цін на такі ресурси та підвищення їх якості. У результаті приділення неналежної уваги питанням аналізу наявності та використання запасів втрачається контроль за місцями безпосереднього їх використання в межах підрозділів, де, як правило, виникає основна маса відхилень від визначених норм витрат.

Беручи до уваги, що основними функціями управління є організація, планування, мотивація і контроль, пропонуємо процес управління товарними

запасами макаронних виробів здійснювати за підсистемами якісно різного рівня структурної організації та в послідовності, представлений на рис. 1.5 [13, с. 197].



Рис. 1.5. Етапи управління товарними запасами макаронних виробів

Мету й основні завдання аналізу торгівельних запасів наведемо у табл. 1.1.

Таблиця 1.1

Організаційно-методична модель аналізу запасів на торговельному підприємстві [19, с. 164]

МЕТА		Підвищення ефективності реалізації за рахунок більш раціонального використання запасів.
ЗАВДАННЯ		1. Аналіз якості розрахунків, які здійснюються на підприємстві торгівлі для визначення потреби у запасах та аналіз якості норм витрат запасів.
		2. Оцінка роботи служб матеріально-технічного забезпечення з точки зору забезпечення безперебійності постачання у реалізацію усіма необхідними видами торговельних запасів.
		3. Факторний аналіз ефективності використання запасів.
		4. Оцінка достатності торговельних запасів для забезпечення ритмічної роботи підприємства та можливості зниження потреби у запасах.
		5. Виявлення резервів зниження витрат на закупівлю запасів.
ІНФОРМАЦІЙНА БАЗА		1. Контракти, угоди на постачання запасів.
		2. План постачання запасів.
		3. Оперативні дані відділу постачання товарів на склади.
		4. Дані аналітичного бухгалтерського обліку про надходження, витрати та залишки запасів.
		5. Бухгалтерська звітність «Баланс» (форма №1), «Звіт про фінансові Результати» (форма №2).
		6. Статистична звітність «Звіт про основні показники діяльності підприємства» (форма № 1-підприємництво).

Основні завдання економічного аналізу забезпеченості й використання торговельних запасів є наступними [27, с. 42]:

- 1) виконання оцінки забезпечення підприємства торговельними запасами в розрізі за їх видами та проведення аналізу їх структури;
- 2) виконання оцінки торговельних запасів на складі, аналіз руху й структури використання таких запасів;
- 3) виконання оцінки обґрунтованості планів постачання запасів до торговельного підприємства;
- 4) виконання оцінки інтенсивності та ефективності використання запасів;

5) узагальнення факторів, які спричинили відхилення фактичних показників використання торговельних запасів від планових (прогнозованих);

б) виявлення резервів економії товарних запасів та оцінка їх впливу на результати діяльності підприємства.

На нашу думку, методика управління в цілому і методика аналізу запасів зокрема, являє собою комплексне дослідження методів, прийомів, чинників, інструментів з метою знаходження шляхів підвищення його ефективності в комерційних організаціях.

Планування потреб у запасах здійснюється на основі попередніх результатів використання запасів в реалізації.

Недостатня забезпеченість торговельного підприємства запасами гальмує його нормальну діяльність і погіршує фінансовий стан.

Оптимальне управління запасами товарної категорії макаронних виробів полягає у виборі таких обсягів і моментів на поповнення запасів, щоб сумарні витрати на організацію системи постачання набували мінімального значення. При виробленні оптимальної політики управління запасами товарної категорії макаронних виробів підприємству необхідно брати до уваги велику кількість показників: рівень запасів на момент замовлення, мінімально допустимий рівень запасів (страховий запас), розмір оптимальної партії замовлення тощо [32, с. 380].

Одним із можливих шляхів в механізмі управління товарними запасами макаронних виробів, який доцільно впровадити в практику торговельної діяльності, є прогнозування обсягів товарообороту по даній товарній групі на плановий період.

Слід зазначити, що при прогнозуванні обсягів товарообороту макаронних виробів торговельного підприємства можливо використовувати різні аналітичні інструменти, зокрема, прогнози попиту можуть здійснюватись на підставі аналізу загальної інформації про ринок даного виду товарів та його основні тенденції (містить у собі інформацію про обсяги

ринку, діяльність основних учасників ринку, цінові тенденції, регіональні особливості розвитку ринку і т. п.). Однак при цьому ці прогнози в більшій мірі є якісними, тобто за їх допомогою важко одержати кількісні показники обсягів товарообороту по окремих товарних позиціях, а скоріше можна буде визначити основні напрямки розвитку попиту, спрогнозувати принципові зрушення в структурі товарообороту [33, с. 313].

Більш обґрунтованими можуть бути прогнози товарообороту макаронних виробів на підставі застосування математичних методів, зокрема методів екстраполяції тенденцій в динаміці обсягів товарообороту по окремим товарним групам. Проте і цей інструмент доцільно використовувати для прогнозування товарообороту на майбутнє тільки з огляду на стабільні тенденції щодо зміни обсягів товарообороту підприємства.

Наступним шляхом оптимізації управління товарними запасами макаронних виробів є власне обґрунтування оптимального рівня даних товарних запасів на плановий період в динаміці по кварталах (по місяцях, по півріччях).

Послідовність обґрунтування рівня товарних запасів макаронних виробів може бути представлена наступним чином [38, с. 39]:

1. Визначення потреби в товарах на плановий період на підставі прогнозів товарообороту макаронних виробів (Тпл).
2. Обґрунтування необхідного рівня страхового товарного запасу макаронних виробів (Стз), який забезпечить мінімізацію можливих втрат підприємства від дефіциту товарів у певний момент.
3. Обґрунтування необхідного рівня запасу поточного поповнення (Зпп) товарів в залежності від таких факторів як витрати на формування замовлень та витрати по зберіганню запасів макаронних виробів.
4. Обґрунтування доцільності збільшення партії закупівлі макаронних виробів задля того, аби отримати знижку від постачальників.

Наступним кроком у механізмі управління товарними запасами макаронних виробів є формування його організаційних аспектів.

Планування закупівель і контроль за їхнім виконанням також покладені на відділ закупівлі. У ході планування вирішуються наступні задачі за узгодженням дій усіх відділів і посадових осіб підприємства: аналіз і визначення потреби, розрахунок кількості товарів визначеного асортименту, що замовляються; визначення методу закупівель; узгодження ціни і укладання договору з постачальниками; встановлення спостереження за кількістю, якістю і термінами постачань; організація розміщення товарів на складі [40].

У процесі визначення потреби у макаронних виробках необхідно встановити: які товари потрібні; кількість товарних запасів, в яких відчувається потреба в магазині; час, коли вони знадобляться; можливості постачальників, у яких можуть бути куплені товари; необхідні площі складських приміщень; витрати на закупівлю тощо.

РОЗДІЛ 2. ОЦІНКА ЯКОСТІ МАКАРОННИХ ВИРОБІВ ТА СИСТЕМИ УПРАВЛІННЯ ЇХ ЗАПАСАМИ В КАТЕГОРІЇ

2.1. Організація, об'єкти і методи дослідження

Дослідження якості та управління запасами товарної категорії макаронних виробів проводилося на базі ТОВ «Рітейл Тренд», що знаходиться за адресою: м. Київ, вул. Старовокзальна, 23.

Основним видом діяльності ТОВ «Рітейл Тренд» є роздрібна торгівля в неспеціалізованих магазинах переважно продуктами харчування, напоями та тютюновими виробами. Тому можна однозначно виділити групу клієнтів, з якими в основному співпрацює фірма:

- 1 сегмент – підприємства середнього бізнесу;
- 2 сегмент – підприємства малого бізнесу;
- 3 сегмент – покупці різновікової категорії.

Загальну характеристику підприємства наведено у таблиці 2.1.

Таблиця 2.1

Загальна інформація про підприємство

	Ознаки	Характеристика
1	Назва підприємства	ТОВ «Рітейл Тренд»
2	Місце знаходження (юридична адреса)	Україна, м. Київ, вул. Старовокзальна, 23.
3	Дата створення	21.01.1994
4	Форма власності	приватна
5	Організаційно-правова форма	Товариство з обмеженою відповідальністю
6	Основна сфера діяльності	Роздрібна торгівля в неспеціалізованих магазинах переважно продуктами харчування, напоями та тютюновими виробами
7	Величина активів, тис. грн.	14475 тис. грн.
7.1	у т.ч. частка необоротних активів (%)	18,09%
7.2	частка оборотних активів (%)	81,9%
8	Чисельність персоналу	88
9	Тип організаційної структури	Функціональна

Процес дослідження передбачає визначення об'єктів, методів та

алгоритму організації самого дослідження.

Структурну схему організації дослідження наведено на рис. 2.1.

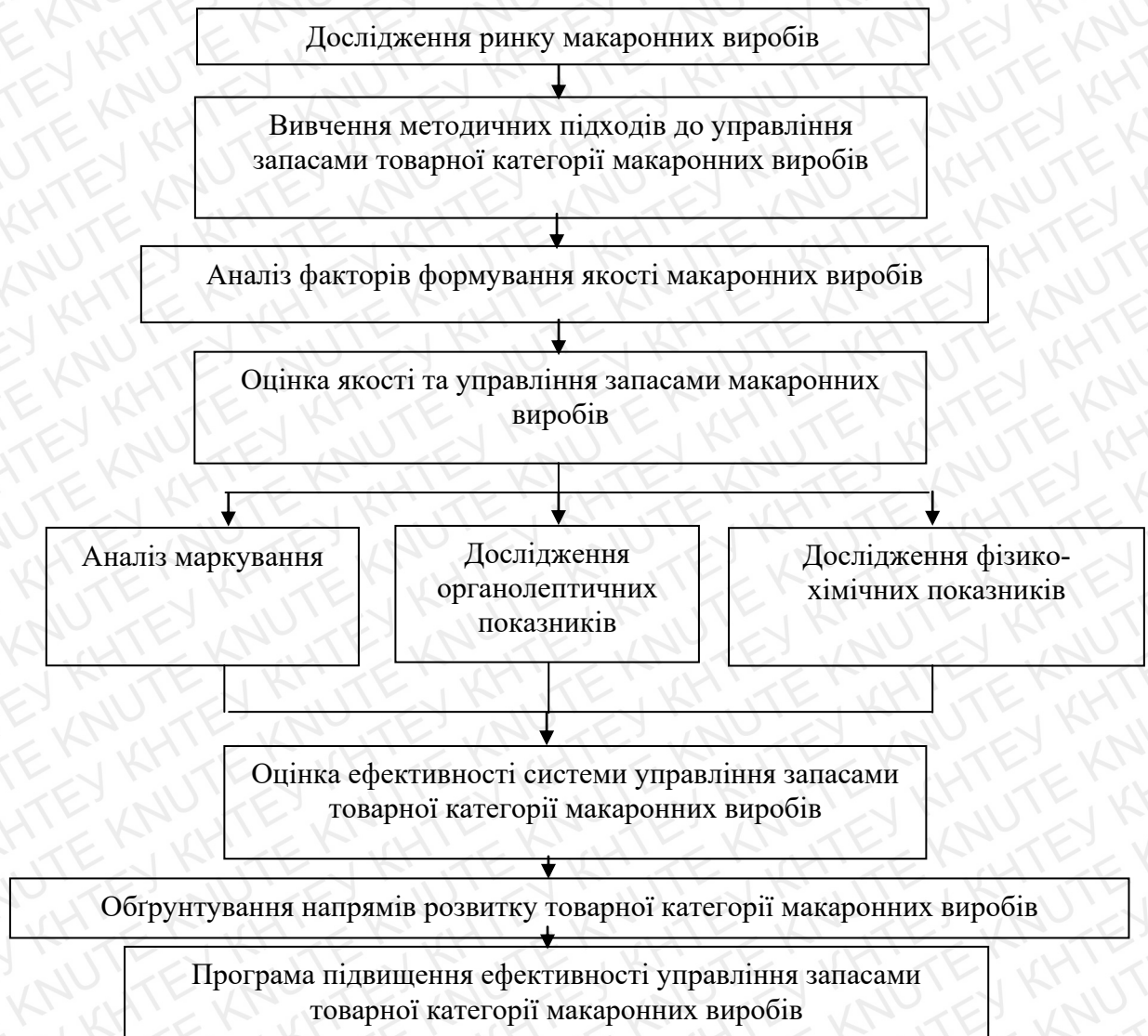


Рис. 2.1. Схема організації дослідження

Нами було проведено дослідження якості наступних зразків макаронних виробів (спагеті) (див. Додаток Б):

- зразок 1 – макаронні вироби торгової марки «La` PASTA» (виробник ТЗОВ «Терлич», смт. Млинів, Рівненська обл., Україна);
- зразок 2 – макаронні вироби торгової марки «DonnaVera» (виробник Де Маттеїс Агроаліментаре, м. Авелліно, Італія);
- зразок 3 – макаронні вироби торгової марки «Чумак» (виробник ПрАТ «Чумак», м. Каховка, Херсонська обл., Україна);

– зразок 4 – макаронні вироби торгової марки «МАКФА» (виробник Дурум Гіда Саная де Тікарет, Туреччина)

– зразок 5 – макаронні вироби торгової марки «Barilla» (виробник «Барілла Дж енд А Фрателі Сісаєта пер Азіоні», м. Парма, Італія).

Оцінка якості макаронних виробів проводилася на відповідність вимог ДСТУ 7043-2009 «Вироби макаронні. Загальні технічні умови» в наступній послідовності:

1. Аналіз маркування.
2. Органолептична оцінка якості (колір, поверхня, форма, смак і запах та стан виробів після варіння);
3. Оцінка фізико-хімічних показників (кислотність, вологість, масова частка лому, масова частка деформованих виробів, масова частка крихти).

Аналіз маркування та пакування макаронних виробів проводився згідно до вимог нормативних документів, а саме Закону України «Про інформацію для споживачів щодо харчових продуктів» [24, стаття 6].

Перевірялася наявність наступної обов'язкової інформації:

- 1) назва харчового продукту;
- 2) перелік інгредієнтів;
- 3) будь-які інгредієнти або допоміжні матеріали для переробки, які використовуються у виробництві або приготуванні харчового продукту і залишаються присутніми у готовому продукті, навіть у зміненій формі;
- 4) кількість певних інгредієнтів або категорій інгредієнтів у випадках, передбачених цим Законом;
- 5) кількість харчового продукту в установлених одиницях вимірювання;
- 6) мінімальний термін придатності або дата "вжити до";
- 7) будь-які особливі умови зберігання та/або умови використання (за потреби);

8) найменування та місцезнаходження оператора ринку харчових продуктів, відповідального за інформацію про харчовий продукт, а для імпортованих харчових продуктів - найменування та місцезнаходження імпортера;

9) країна походження або місце походження;

10) інструкції з використання - у разі якщо відсутність таких інструкцій ускладнює належне використання харчового продукту;

11) інформація про поживну цінність харчового продукту.

Оцінка органолептичних показників якості дослідних зразків макаронних виробів проводилась згідно з ДСТУ 7348-2013.[22] Досліджувалися наступні показники: колір макаронних виробів, поверхня, форма, смак і запах, стан макаронних виробів після варіння.

Колір макаронних виробів залежить від якості борошна і додаткової сировини має бути однотонним: кремовим – для вищого сорту із твердої пшениці; чисто білим – для вищого сорту із м'якої пшениці; білим із незначним жовтуватим відтінком – для 1 сорту із твердої пшениці; білим із сіруватим відтінком – для 1 сорту із м'якої пшениці; світло-оранжевим – для виробів із томатом-пастою і тощо.

Поверхня має бути гладкою у виробів вищого сорту, допускається невелика шорсткість у виробих 1 сорту. Вироби повинні мати правильну форму. Поверхня має бути без помітних крапок і краплин, залишених подрібненими висівками. Вироби мають бути гарно промішані. Поверхня на зламі у пресованих виробих – склоподібна.

Макаронні вироби повинні мати властивий їм смак і запах, не мати гіркого, кислого або стороннього присмаку, плісені.

Важливий показник якості макаронних виробів – це їх стан після варіння. Вони мають бути м'якими, еластичними, не втрачати форми, не злипатися, не утворювати грудок, не розвалюватися по швах. Варильна вода – ледь каламутна.

Для визначення кольору, стану поверхні і форми середній зразок макаронних виробів розміщують на гладкій поверхні, обережно переміщують і розглядають.

Смак макаронних виробів визначають під час жування однієї-двох наважок масою 1 г кожна.

Запах визначають таким чином: 20 г подрібнених макаронних виробів висипають на чистий папір, зігрівають диханням, для підсилення запаху наважку переносять у стакан, обливають гарячою водою, температура якої становить 60° С, потім воду зливають.

Фізико-хімічні дослідження проводились згідно з ДСТУ 7348:2013. [22] «Вироби макаронні. Правила приймання і методи визначення якості». Було досліджено 5 показників якості, а саме: кислотність, вологість, масова частка лому, масова частка деформованих виробів, масова частка крихти. Вологість макаронних виробів визначали методом висушування приладом ваги-вологоміри ADS200 марка AXIS. Із зразків відбирають 50 г виробів, подрібнюють у ступці і розмелюють на лабораторному млину.

Кислотність макаронних виробів визначають за ГОСТ 14849. Вона не має перевищувати для всіх видів макаронних виробів 4°. Підвищена кислотність обумовлена застосуванням недоброякісного борошна, а також частіш за все – порушенням режиму сушіння. Вироби з підвищеною кислотністю відрізняються гіршим смаком і погано зберігаються. Кінцевий результат виражають як середнє арифметичне двох паралельних визначень із точністю до 0,1°; різниця між ними не має перевищувати +0,2° і +0,5° - при контрольних та арбітражних.

Вміст лому, деформованих виробів і крихти визначають одночасно. Для цього вміст викладають на чистий аркуш паперу, відбирають лом, деформовані вироби і крихту, зважують окремо, і одержану масу виражають у процентах до загальної маси макаронних виробів в одиниці упаковки. Результати проведених досліджень наведені в п.2.2 випускної кваліфікаційної роботи.

2.2. Порівняльні тестування макаронних виробів

Аналіз маркування та пакування макаронних виробів проводився згідно нормативної документації та ст. 6 Закону України «Про інформацію для споживачів щодо харчових продуктів» [41]. Результати досліджень наведено у табл. 2.2.

Таблиця 2.2

Аналіз маркування макаронних виробів

Найменування показника	Зразки				
	ТМ «La` PASTA»	ТМ «DonnaVera»	ТМ «Чумак»	ТМ «МАКФА»	ТМ «Barilla»
Назва підприємства-виробника	ТЗОВ «Терлич», смт. Млинів, Рівненська обл., Україна	Де Маттеїс Агроаліментарі, м. Авелліно, Італія	ПрАТ «Чумак», м. Каховка, Херсонська обл., Україна	Дурум Гіда Саная де Тікарет, Туреччина	«Барілла Дженті А Фрателлі Сісаєта пер Азіоні», м. Парма, Італія
Назва виробів	Вироби макаронні ниткоподібні довгі «Спагетті»	Макаронні вироби з твердих сортів пшениці	Вироби макаронні. Спагеті	Вироби макаронні	Макаронні вироби
Клас, група	Клас екстра, група А	Немає даних	Клас екстра, група А	Немає даних	Немає даних
Термін придатності та умови зберігання продукту	24 місяці за температури не вище ніж 30°C та відносною вологістю 70%, зберігати у сухих, чистих приміщеннях	36 місяців, зберігати в сухому прохолодному місці, подалі від сонячних променів	24 місяці за температури не більше 30°C та відносною вологістю не більше 70%, не зберігати з продуктами, які мають різкий специфічний запах	36 місяців при температурі не вище 30°C та відносній вологості не вище 70%	24 місяці, зберігати в сухому прохолодному місці, подалі від сонячних променів

Продовження таблиці 2.2

Найменування показника	Зразки				
	ТМ «La` PASTA»	ТМ «DonnaVera»	ТМ «Чумак»	ТМ «МАКФА»	ТМ «Barilla»
Найменування та місцезнаходження оператора ринку харчових продуктів	Претензії приймає імпортер. Імпортер: ТОВ «ЗОВНІШ-ТОРГРЕСУРС», пр. Олександра Поля, буд. 103, оф. 207, м. Дніпро, 49000, Україна	Відсутні	З усіх питань щодо продукції "Чумак" звертайтеся за номером телефону: +380800302014	Функції щодо прийняття претензій від споживача здійснює імпортер в Україну. Імпортер: ТОВ «ПАСТА ТРЕЙДИНГ», 04080, Київ, вул. Новокосятинівська, 13/10, оф. 206	Претензії від споживачів приймає імпортер. Імпортер: ТОВ «Італімпорт», вул. М. Бойчука 6, оф. 103, м. Київ, 01103, Україна
Маса нетто, г	400	450	400	400	500
Позначення нормативного документу	ДСТУ 7043:2009	Немає даних	Немає даних	Немає даних	Немає даних
Калорійність	337 ккал	353 ккал	362 ккал	350 ккал	350 ккал
Склад	Борошно з твердих сортів пшениці (дурум), вода питна	Борошно з твердих сортів пшениці, вода	Борошно з твердої пшениці (дурум) вищого сорту, вода питна	Борошно з твердої пшениці для макар., виробів вищого сорту, вода питна	Борошно з пшениці твердих сортів, вода питна
Інструкції з використання	Закип'ятити воду; Засипати макаронні вироби у киплячу підсолону воду; Варити до готовності 9-12 хвилин на слабкому вогні періодично помішуючи; Із готових макаронних виробів злити воду	Відсутні	Засипте макарони у киплячу підсолону воду (100г макарон – не менше ніж на 1л води), перемішайте, доведіть до кипіння та варіть 6 хвилин на помірному вогні, час від часу помішуючи	Вироби засипати в підсолону киплячу воду і варити при помірному кипінні до готовності, періодично помішуючи, потім злити воду	Ілюстрована інструкція

За результатами аналізу пакування та маркування встановлено, що упаковка всіх зразків чиста, без ушкоджень, герметична. На упаковці всіх зразків було нанесено маркування фарбою, що не стирається. Результати аналізу маркування на відповідність вимогам Закону України «Про інформацію для споживачів щодо харчових продуктів» [41] встановили, що весь текст виробники намагалися зробити читабельним, виділяючи важливу інформацію.

Зразок торгової марки «La` PASTA» повністю відповідає вимогам до маркування ст. 6 Закону України «Про інформацію для споживачів щодо харчових продуктів». Макаронні вироби торгових марок «DonnaVera», «Чумак», «МАКФА», «Barilla» не відповідали вимогам НД, оскільки на маркуванні була вказана не вся необхідна інформація, а саме: у торгових марках «DonnaVera», «МАКФА», «Barilla» не вказані клас та група; у ТМ «Чумак», «МАКФА», «Barilla» не вказано позначення нормативного документу, у ТМ «DonnaVera» відсутні інформація про оператора ринку та інструкції з використання. У макаронних виробках торгової марки «La` PASTA» назва виробів вказана італійською мовою, хоча виготовлені вони в Україні. Така інформаційна фальсифікація може завести пересічного споживача в оману так як зрозуміти, що дані макарони українські можна лише уважно прочитавши маркування.

Оцінка органолептичних якостей дослідних зразків макаронних виробів проводилась згідно з ДСТУ 7348-2013 [22]. Досліджувалися наступні показники: колір макаронних виробів, поверхня, форма, смак і запах, стан макаронних виробів після варіння. Отримані результати наведені в табл. 2.3.

Таблиця 2.3

Органолептична оцінка якості макаронних виробів

Найменування показника	Зразки					
	ТМ «La` PASTA»	ТМ «DonnaVera»	ТМ «Чумак»	ТМ «МАКФА»	ТМ «Barilla»	Вимоги ДСТУ 7043-2009
Поверхня	гладка	гладка	гладка	гладка	гладка	гладка, дозволяється незначна шорсткість
Форма	відповідає типу виробу	відповідає типу виробу	відповідає типу виробу	відповідає типу виробу	відповідає типу виробу	відповідає типу виробу
Смак і запах	властивий макаронним виробам без сторонніх присмаків і запаху	властивий макаронним виробам без сторонніх присмаків і запаху	властивий макаронним виробам без сторонніх присмаків і запаху	властивий макаронним виробам без сторонніх присмаків і запаху	властивий макаронним виробам без сторонніх присмаків і запаху	властивий даному виду виробів, без стороннього присмаку і запаху

Продовження таблиці 2.3

Найменування показника	Зразки					
	ТМ «La` PASTA»	ТМ «DonnaVera»	ТМ «Чумак»	ТМ «МАКФА»	ТМ «Barilla»	Вимоги ДСТУ 7043-2009
Стан виробів після варіння	зберігають форму, не склеюються, не утворюють грудочки, по швам не розходяться	зберігають форму, склеюються, не утворюють грудочки, по швам не розходяться	зберігають форму, не склеюються, не утворюють грудочки, по швам не розходяться	зберігають форму, склеюються, не утворюють грудочки, по швам не розходяться	зберігають форму, склеюються, не утворюють грудочки, по швам не розходяться	зварені до готовності виробу повинні зберігати форму, не злипатись, не утворювати грудочок, не розвалюватись по швах

За результатами оцінки органолептичних показників таких, як смак та запах, форма, колір, поверхня усі зразки відповідають вимогам ДСТУ 7043:2009 [21], проте слід зазначити, за показником стан виробів після варіння відповідають лише зразки «La` PASTA», «Чумак», «Barilla», а зразки «DonnaVera», «МАКФА», не відповідали за даним показником, оскільки зварені до готовності виробу склеювались.

Фізико-хімічні дослідження проводились згідно з ДСТУ 7348:2013. «Вироби макаронні. Правила приймання і методи визначення якості» [22]. Було досліджено 5 показників, а саме кислотність, вологість, масова частка лому, масова частка деформованих виробів, масова частка крихти. Вологість макаронних виробів визначали методом висушування за допомогою приладу ваги-вологоміру ADS200 марка AXIS. Кислотність методом титрування лугом [51].

Оцінюючи 5 зразків макаронних виробів за фізико-хімічними показниками, було отримано наступні результати (табл. 2.4).

Таблиця 2.4

Фізико-хімічні показники якості макаронних виробів

Найменування показника	Вимоги згідно ДСТУ 7043-2009	Зразки				
		ТМ «La` PASTA»	ТМ «DonnaVera»	ТМ «Чумак»	ТМ «МАКФА»	ТМ «Barilla»
Кислотність, град.	не більше ніж 4,0	1,4	1,2	1	1,6	1,4
Вологість, %	не більше ніж 12,0	3,11	2,79	3,09	4,43	2,52

Продовження таблиці 2.4

Найменування показника	Зразки					
	Вимоги згідно ДСТУ 7043-2009	ТМ «La` PASTA»	ТМ «DonnaVera»	ТМ «Чумак»	ТМ «МАКФА»	ТМ «Barilla»
Масова частка лому, %	не більше ніж 2,0	2,38	1,01	1,03	1,53	2,65
Масова частка деформованих виробів, %	не більше ніж 1,5	0,05	0,00	0,00	0,00	1,47
Масова частка крихти, %	не більше ніж 1,0	0,012	0,002	0,002	0,00	0,00

Як видно з наведених даних, зразки ТМ «DonnaVera», «Чумак», «МАКФА» за фізико-хімічними показниками повністю відповідають вимогам ДСТУ 7043:2009. Вироби макаронні. Загальні технічні умови. А зразки ТМ «La` PASTA», і «Barilla» не відповідають за масовою часткою лому.

Таким чином, можна зробити висновок, що кожен зразок макаронних виробів має незначне відхилення від вимог нормативної документації, хоча б за одним із показників. Але можна виділити макаронні вироби ТМ «Чумак», які за органолептичними і фізико-хімічними показниками були найкращими. Зразок ТМ «La` PASTA» повністю відповідає вимогам до маркування і за органолептичними показниками, відхилення встановлено лише за масовою часткою лому. Зразки ТМ «DonnaVera», «МАКФА» повністю відповідають лише за фізико-хімічними показниками. Зразок ТМ «Barilla» відповідає повністю за органолептичними показниками. З фізико-хімічних показників у даного зразка відхилення є тільки за масовою часткою лому.

2.3. Оцінка ефективності системи управління запасами товарної категорії макаронних виробів

Зазначимо, що в ТОВ «Рітейл Тренд» функції організації управління товарними запасами макаронних виробів покладені на відділ закупівлі. Насамперед, відділ закупівлі ТОВ «Рітейл Тренд» відповідає за вирішення наступних задач: які товари закупити; скільки закупити; у якого

постачальника закупити; на яких умовах закупити.

Після вирішення перерахованих задач відділ закупівлі повинен виконувати задачі забезпечуючого рівня, до яких відносяться: укладання договорів з постачальниками; контроль виконання договорів з боку постачальників; організація доставки товарів на склад ТОВ «Рітейл Тренд»; організація складування товарів.

У тому випадку, коли ТОВ «Рітейл Тренд» потрібні окремі товарні позиції у визначеній кількості, оформляється документ про одержання необхідного ресурсу з запасів складу. На складі підбираються потрібні товари і передається безпосередньо у магазини. У випадку, якщо необхідні товари відсутні на складі у визначеній кількості, необхідно зробити їх замовлення до менеджерів відділу закупівлі ТОВ «Рітейл Тренд», які вже безпосередньо зв'язуються з постачальниками відповідних товарів. На основі замовлення і відповідно до умов договору постачальники забезпечують відправлення необхідного товару. Замовлені товари в міру їхнього надходження приймаються на складах магазину ТОВ «Рітейл Тренд», перевіряється їх якість, відповідність заявці по кількості і номенклатурі. Після оформлення відповідних документів про надходження товари зберігаються на складі ТОВ «Рітейл Тренд».

Аналіз товарних запасів макаронних виробів ТОВ «Рітейл Тренд» доцільно розпочати з аналізу загальної динаміки у грошових одиницях виміру за 3 останніх роки, яка представлена в табл. 2.5.

Таблиця 2.5

**Динаміка товарних запасів макаронних виробів ТОВ «Рітейл Тренд» за
2017-2019 роки (станом на кінець року), тис. грн.**

Найменування	2017	2018	2019	Відхилення (+, -)		Темп приросту, %	
				2018/ 2017	2019/ 2018	2018/ 2017	2019/ 2018
Всього, у т. ч.	339,0	608,6	842,3	269,6	233,7	1,795	1,384
ТМ «La` PASTA»	24,7	46,3	69,1	21,5	22,8	1,869	1,493
ТМ «DonnaVera»	104,4	179,5	283,0	75,1	103,5	1,720	1,576
ТМ «Чумак»	29,8	47,5	45,5	17,6	-2,0	1,591	0,958
ТМ «МАКФА»	61,0	93,7	93,5	32,7	-0,2	1,536	0,998
ТМ «Barilla»	10,5	15,2	22,7	4,7	7,5	1,448	1,495
ТМ «Роллтон»	63,7	136,3	209,7	72,6	73,4	2,139	1,538
ТМ «Київська макаронна фабрика»	44,7	90,1	118,8	45,3	28,7	2,013	1,319

Аналізуючи динаміку товарних запасів макаронних виробів ТОВ «Рітейл Тренд» протягом 2017-2019 рр. відзначимо, що загалом за останні роки спостерігається стійка тенденція щодо збільшення рівня товарних запасів макаронних виробів торговельного підприємства: в 2018 р. товарні запаси збільшилися у порівнянні з їх рівнем в 2017 р. на 269,6 тис грн. або на 79,5%, тоді як в 2019 р. товарні запаси збільшилися у порівнянні з 2018 р. на 233,7 тис грн. або на 38,4%. Таким чином, за три роки товарні запаси макаронних виробів підприємства збільшилися майже в 2,5 рази. Проте, слід зауважити, що така динаміка була пов'язана не скільки зі збільшенням залишків макаронних виробів на складах в абсолютних одиницях виміру, а скільки з їх переоцінкою внаслідок знецінення національної валюти.

Що стосується динаміки товарних запасів макаронних виробів в розрізі торгових марок, то слід відзначити, що у 2018 р. спостерігалось збільшення товарних запасів макаронних виробів підприємства одночасно по всім торговим маркам. Більш як удвічі збільшилися запаси торгових марок «Роллтон» та «Київська макаронна фабрика», на 86,9% виросли товарні запаси ТМ «La` PASTA» і на 72,0% – ТМ «DonnaVera». На відміну від цього у 2019 р. динаміка товарних запасів макаронних виробів мала дещо нижчі

показники. Найбільше виросли запаси ТМ «DonnaVera» (57,6%), ТМ «Роллтон» (53,8%), ТМ «Barilla» (49,5%) та ТМ «La` PASTA» (49,3%). Практично не змінилися залишки ТМ «Чумак» та ТМ «МАКФА».

З метою оцінки ефективності політики формування товарних запасів макаронних виробів на ТОВ «Рітейл Тренд» проведемо аналіз показника оборотності товарних запасів (відношення товарообороту за період до середнього рівня товарних запасів за період). Відповідні результати наведемо в табл. 2.6.

Таблиця 2.6

Показники оборотності товарних запасів макаронних виробів

ТОВ «Рітейл Трейд» за 2017-2019 роки, тис. грн.

Товарні групи	2017 рік			2018 рік			2019 рік		
	Рівень запасів	Товаро-оборот	Оборот-ність, разів	Рівень запасів	Товаро-оборот	Оборот-ність, разів	Рівень запасів	Товаро-оборот	Оборот-ність, разів
Всього, у т. ч.	239,0	2673,2	11,2	473,8	2916,3	6,2	725,5	2165,1	3,0
ТМ «La` PASTA»	12,4	203,2	16,3	36,0	151,6	4,2	53,0	112,6	2,1
ТМ «DonnaVera»	85,1	788,6	9,3	139,8	1038,2	7,4	223,5	770,8	3,4
ТМ «Чумак»	17,7	208,5	11,8	37,0	215,8	5,8	63,8	160,2	2,5
ТМ «МАКФА»	31,3	411,7	13,1	73,0	382,0	5,2	130,6	283,6	2,2
ТМ «Barilla»	6,9	66,8	9,6	11,8	84,6	7,1	22,5	62,8	2,8
ТМ «Роллтон»	52,3	598,8	11,4	106,1	638,7	6,0	136,4	474,2	3,5
ТМ «Київська макаронна фабрика»	33,2	395,6	11,9	70,1	405,4	5,8	95,8	300,9	3,1

На підставі даних табл. 2.6 можливо зробити висновок, що як і в цілому по товарній категорії макаронних виробів, так і в розрізі окремих товарних марок рівень оборотності товарних запасів протягом досліджуваного періоду зменшується. Відповідну тенденцію варто оцінити як негативний факт, адже чим вище показник оборотності, тим менший період часу протягом якого товарні запаси знаходяться на підприємстві. А останнє означає також ймовірне зниження витрат на зберігання, втрат від псування та старіння

запасів тощо [33, с.86].

Протягом 2017 року найбільш швидкими темпами реалізовувались макаронні вироби ТМ «La` PASTA» (коефіцієнт оборотності 16,3) і ТМ «МАКФА» (коефіцієнт оборотності 13,1), найгірше – ТМ «DonnaVera» (коефіцієнт оборотності 9,3) і ТМ «Barilla» (коефіцієнт оборотності 9,6). Зважаючи на це доцільно було б на деякий час дещо зменшити обсяги закупівлі ТМ «DonnaVera» та звернути свою увагу на розширення товарного асортименту тих торгових марок, які реалізуються більш швидкими темпами.

Протягом 2018 року відбулися істотні зрушення у показниках оборотності товарних запасів макаронних виробів на ТОВ «Рітейл Тренд». Середній рівень оборотності даної продукції підприємства знизився майже вдвічі. Найбільшого падіння зазнав показник оборотності ТМ «La` PASTA» (з 16,3 до 4,2 разів або на 74,2%), темпи падіння оборотності інших видів продукції підприємства коливались від 20% (ТМ «DonnaVera») до 60% (ТМ «МАКФА») – рис. 2.2.

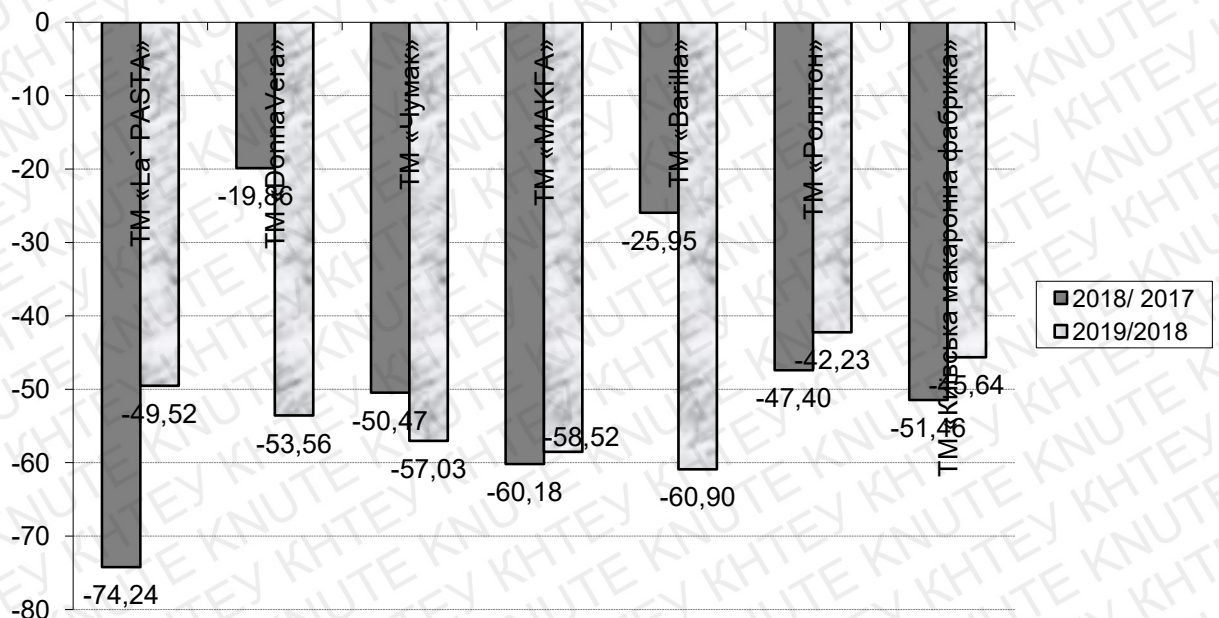


Рис. 2.2. Зміна оборотності запасів макаронних виробів ТОВ «Рітейл Трейд» за 2017-2019 роки, тис. грн, %

Протягом 2019 року вищезазначені негативні тенденції продовжились,

в результаті чого коефіцієнти оборотності у розрізі окремих товарних марок знизились до 2,1-3,5 разів. Разом з тим приблизно на 0,75 млн. грн. зменшився і загальний обсяг реалізації – з 2916,3 тис. грн. до 2165,1 тис. грн. Не зважаючи на це, відсутність значних фінансових витрат не пов'язаних з операційною діяльністю дало змогу керівництву підприємства отримати чистий прибуток у цьому році, на відміну від збиткового попереднього.

В табл. 2.7 представлені вихідні дані та здійснений розрахунок прибутковості товарних запасів макаронних виробів ТОВ «Рітейл Тренд», тобто визначено суму прибутку підприємства, яка припадає на 1 грн. товарних запасів.

Таблиця 2.7

Оцінка рівня прибутковості товарних запасів макаронних виробів ТОВ «Рітейл Тренд» в 2017-2019 рр.

Показники	2013 рік	2014 рік	2015 рік	Абсолютне відхилення	
				2014/2013	2015/2014
1. Чистий прибуток від реалізації макаронних виробів, тис. грн.	58,3	- 98,6	43,6	-156,9	142,2
2. Середньорічний рівень товарних запасів макаронних виробів, тис. грн.	239,0	473,8	725,5	234,8	251,7
3. Рівень прибутковості товарних запасів макаронних виробів, грн.	0,24	-0,21	0,06	-0,45	0,27

Як свідчать дані цієї таблиці, протягом 2017-2019 років показник рівня прибутковості товарних запасів макаронних виробів суттєво зменшився (з 0,24 грн. прибутку до 0,21 грн. збитку на 1 грн. товарних запасів). У 2019 році на 1 грн. товарних запасів макаронних виробів припадало тільки 0,06 грн. чистого прибутку підприємства, що в 4 рази менше рівня 2017 року.

Величина товарних запасів і оборотність залежать від багатьох факторів. Одні з них можуть прискорювати товарооборот і тим самим об'єктивно зменшувати необхідну величину запасів, інші, навпаки, уповільнюють швидкість товарного обігу і тим самим збільшують розмір

запасів. Знаючи це, можна виявити резерви прискорення оборотності запасів підприємства, оптимізувати терміни та обсяги поставок, знизити витрати на утримання товарних запасів на складах підприємства.

Таким чином, проведене дослідження ефективності управління товарними запасами макаронних виробів на ТОВ «Рітейл Тренд» засвідчує певні недоліки в його формуванні та дозволило виявити резерви подальшого його удосконалення.

В табл. 2.8 представлені необхідні вихідні дані та проведений факторний аналіз зміни обсягів товарних запасів макаронних виробів ТОВ «Рітейл Тренд».

Таблиця 2.8

**Факторний аналіз впливу товарообороту та рівня товарних запасів
макаронних виробів на ТОВ «Рітейл Тренд»**

Показники	2017 рік	2018 рік	Абс. відхи- лення, +/-	Вплив факторів	2018 рік	2019 рік	Абс. відхи- лення, +/-	Вплив факторів
1. Середній рівень товарних запасів макаронних виробів, тис. грн.	239,9	473,8	233,9	233,9	473,8	725,45	251,65	251,7
2. Чистий дохід (товарооборот), тис. грн.	2226,5	2429,7	203,2	21,9	2429,7	1802,6	-627,1	-122,3
3. Рівень запасів в товарообороті, частка	0,108	0,195	0,087	212,0	0,195	0,402	0,207	373,9

У відповідності до даних табл. 2.8 можна зазначити, що в 2019 році зміна рівня товарних запасів макаронних виробів ТОВ «Рітейл Тренд» за рахунок зміни обсягів товарообороту становила:

$$\Delta TO = 0,195 * (-627,1) = -122,3.$$

Зміна рівня товарних запасів макаронних виробів ТОВ «Рітейл Тренд» за рахунок зменшення їх рівня на 1 грн. товарообороту становить:

$$\Delta P_{3T} = 1802,6 * 0,207 = 373,9.$$

Розрахунок впливу вищезазначених факторів на рівень товарних запасів макаронних виробів ТОВ «Рітейл Тренд» у 2018 році проводився аналогічним чином.

Отже, головним чином на збільшення рівня товарних запасів макаронних виробів ТОВ «Рітейл Тренд» у 2019 році вплинуло зростання їх частки в 1 грн. товарообороту, яке зумовило збільшення рівня запасів на 373,9 тис грн. За рахунок зменшення обсягів чистого доходу від реалізації (товарообороту) рівень запасів макаронних виробів знизився на 122,3 тис. грн., а з урахуванням обопільної дії факторів збільшення рівня товарних запасів макаронних виробів становило 251,7 тис грн.

У 2018 році порівняно з 2017 роком більшим впливом знову ж таки характеризувався фактор частки запасів макаронних виробів в загальному товарообороті даної групи товарів. Під його дією рівень товарних запасів виріс 212,0 тис. грн., тоді як під дією зміни обсягів товарообороту приріст склав лише 21,9 тис. грн. Сумарний вплив обох факторів призвів до збільшення обсягів товарних запасів на 233,9 тис. грн.

У 2018 році ТОВ «Рітейл Тренд» у роздрібній мережі, що знаходиться у м. Києві, вул. Старовокзальна 23, створено 3 нових робочих місця. Головною метою цього впровадження являється підвищення якості та швидкості обслуговування клієнтів. Визначений фактор являється одним з головних у підвищенні якості роздрібної торгівлі, тож доцільно проаналізувати його кількісний вплив (табл. 2.9). Такий аналіз буде проведено за допомогою визначення кількості збутового персоналу та частки товарообороту макаронних виробів, яка буде припадати на кожну таку особу. Зазначимо, що у 2019 році змін у чисельності персоналу підприємства не відбувалося, тому досліджується лише період 2017-2018 років.

Таблиця 2.9

Вплив факторів персоналу на рух товарних запасів макаронних виробів на ТОВ «Рітейл Тренд»

Показник	2017 рік	2018 рік	Відхилення	
			Абс., +/-	Темп, %
Товарооборот макаронних виробів, тис. грн.	2226,5	2429,7	203,2	1,091
Чисельність персоналу збутової мережі, осіб	14	17	3	1,214
Товарооборот макаронних виробів одиниці збутового персоналу, тис. грн.	159,036	142,924	-16,1	0,899
Вплив зміни чисельності збутового персоналу	$= 17 \cdot 159,036 - 2226,5 = + 477,11$ тис. грн.			
Вплив зміни продуктивності праці	$= 14 \cdot 142,924 - 2226,5 = -273,91$ тис. грн.			
Балансова перевірка взаємного впливу факторів	$-273,91 + 477,11 = +203,2$ тис. грн.			

Отже, за даними табл. 2.9 видно, що завдяки створенню трьох нових робочих місць ТОВ «Рітейл Тренд» збільшило річний товарообороту макаронних виробів на 203,2 тис. грн. відповідно продуктивність праці торгівельного персоналу знизилася на 16,1 тис. грн. (або на 10,1%). Дані зміни спричинили зниження товарообороту макаронних виробів на 273,91 тис. грн. Отже, збільшення чисельності торгівельного персоналу може стати резервом не лише для економії витрат діяльності підприємства, а і для підвищення оборотності товарних запасів.

РОЗДІЛ 3. ВДОСКОНАЛЕННЯ УПРАВЛІННЯ ЗАПАСАМИ ТОВАРНОЇ КАТЕГОРІЇ МАКАРОННИХ ВИРОБІВ

3.1. Обґрунтування напрямів розвитку товарної категорії макаронних виробів

Для розвитку товарної категорії макаронних виробів на ТОВ «Рітейл Тренд» пропонуємо впровадження комунікаційного проекту.

Мета складання комунікаційного проекту: просування визначеного виду товару – макаронні вироби.

Товар: макаронні вироби.

Опис товару:

Товарна стратегія

Асортимент бренду формується у відповідності із прийнятою в компанії стратегії диференціації. Для того, щоб диференціюватися від основних конкурентів, пропонується перевести макаронні вироби в категорію «абсолютно натуральний продукт». Використання упаковки як засобу комунікації.

Цінова стратегія

Рекомендується використання стратегії нейтральних цін. Ціни на продукт мають бути на рівні середньо ринкових (80-130% від середньо ринкової ціни). Лідерство по ціні в медіум – сегменті.

Збутова стратегія

Необхідна розробка програм лояльності для постійних споживачів.

Проведемо маркетингове дослідження, для встановлення та опису цільової аудиторії.

У основу аналізу була встановлена модель процесу ухвалення рішення про покупку. Цей процес можна розділити на наступні стадії: усвідомлення потреби в даному товарі; збір інформації; оцінка альтернативних товарів; ухвалення рішення про покупку; поведінка після покупки.

На першій стадії людина усвідомлює потребу в придбанні даного товару. Це може бути результатом: вичерпання задоволення інших потреб; незадоволення наявними засобами задоволення потреб; виникнення під впливом зовнішніх чинників нових потреб.

Дані нашого опитування показали, що основним чинником усвідомлення потреби були зовнішні дії (вичерпання домашнього запасу макаронних виробів) – 76 % опитаних покупців. Далі слідували внутрішні чинники: швидкість приготування макаронних виробів – 58,5 %, бажання принести собі задоволення – 48,8 %, бажання мати новинку – 38,4 %.

На другій стадії дослідження ми виявили, що при пошуку інформації споживачі користуються різними джерелами (рис. 3.1). Відповідне питання анкети було не альтернативним, тому сума відповідей перевищила 100 %. Таким чином, основним джерелом інформації, що впливає на вибір марки макаронних виробів, був власний досвід споживача, про що свідчили відповіді половини респондентів.

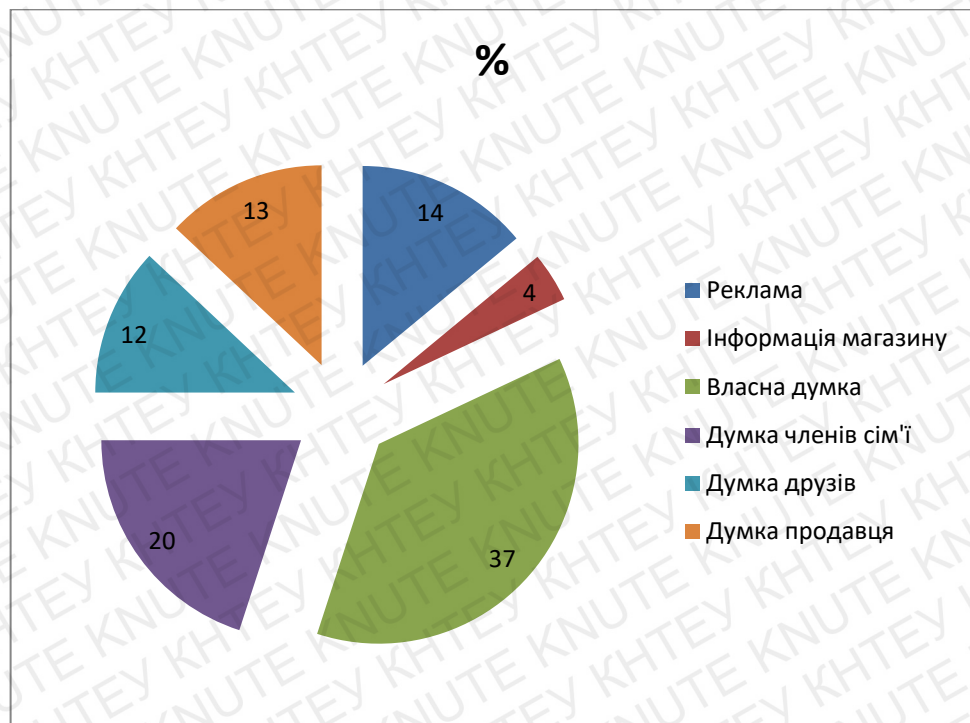


Рис. 3.1. Джерела інформації споживачів при ухваленні рішення про покупку

Це, скоріше всього, зв'язано з тим, що макаронні вироби є часто споживаючим продуктом, думки і смаки більшості людей давно сформувалися, тому споживачі в основному спираються на власний досвід. Крім того, в анкетуванні взяли участь головним чином респонденти 25-39 років (48,4 %), причому в основному вони мали повну вищу освіту.

Дані рис. 3.1 також показують, що таке, настирне нав'язуване нам джерело інформації, як реклама, має далеко не найважливіше значення для ухвалення рішення про покупку. Більш того, можна затверджувати, що споживач не завжди здатний зрозуміти причину власної поведінки, тому при пошуку інформації не завжди об'єктивно сприймає окремі джерела.

Інформація, що надається магазином, виявилася не такою важливою для покупців макаронних виробів, що, можливо, пов'язано з недостатньо серйозним підходом до розробки роздрібними торговими підприємствами внутрішньомагазинної інформації. Відсутність показників відділів, розташування рекламних матеріалів в незручних для огляду місцях призводить до того, що покупці макаронних виробів виявляються не в змозі оцінити достатньо повно таке важливе джерело, як «інформація в магазині».

На наступній стадії, при оцінці варіантів, споживачі розглядають різні альтернативи по критеріях очікуваних вигод. Респонденти наголосили, як дуже важливі, на наступних критеріях вибору покупки (рис. 3.2).

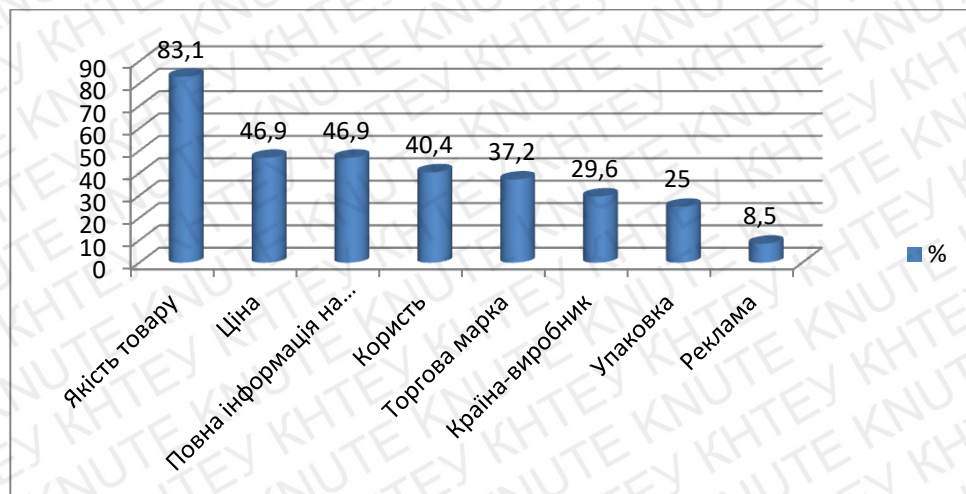


Рис. 3.2. Важливість критеріїв для покупців при виборі макаронних виробів

Дослідження показало, що однією з найбільш важливих характеристик очікуваної користі для споживачів в Україні вважається якість споживаного товару. З тієї ж причини для споживачів, ймовірно, виявляється важливою максимально повна інформація про властивості різних видів макаронних виробів.

Враховуючи загальне зниження рівня життя, можна було зрозуміти і високу чутливість українських споживачів до ціни макаронних виробів. Якщо інші дані характеристики, що роблять вплив на споживацьку поведінку, є швидше суб'єктивними і відносяться до індивідуальних смаків і переваг покупців, то ціновий чинник можна розглядати швидше як об'єктивний. Він здатний, у свою чергу, самотійно впливати на споживацьку поведінку.

Таким чином, вибираючи макаронні вироби, покупці надають увагу перш за все якості, ціні, користі для здоров'я, а також марці. Упаковка набуває особливе значення, коли макаронні вироби купуються в подарунок. Реклама, на думку споживачів, не дуже сильно впливає на їх вибір. Причиною цього може бути і те, що споживачі не цілком об'єктивно оцінюють вплив реклами на свою поведінку або не хочуть або не можуть в цьому признатися.

На наступній стадії споживач ухвалює рішення про покупку, тобто вирішує: у якому магазині купити; скільки купити; коли купити.

Дані нашого дослідження показали, що одним з основних місць для покупки макаронні вироби були частіше всього великі магазини (63 %). Менш відвідувані покупцями місця – мінімаркети (33,1 %) і будь-яке місце по дорозі з роботи додому (24,6 %). Найзначнішими характеристиками вибору місця покупки макаронних виробів, які наголосили респонденти (по вибірці в цілому), були наступні – якість товару – 38,8 %, асортимент – 36,2%, ціна – 31,2% та зручність розташування – 30,0% (рис. 3.3).

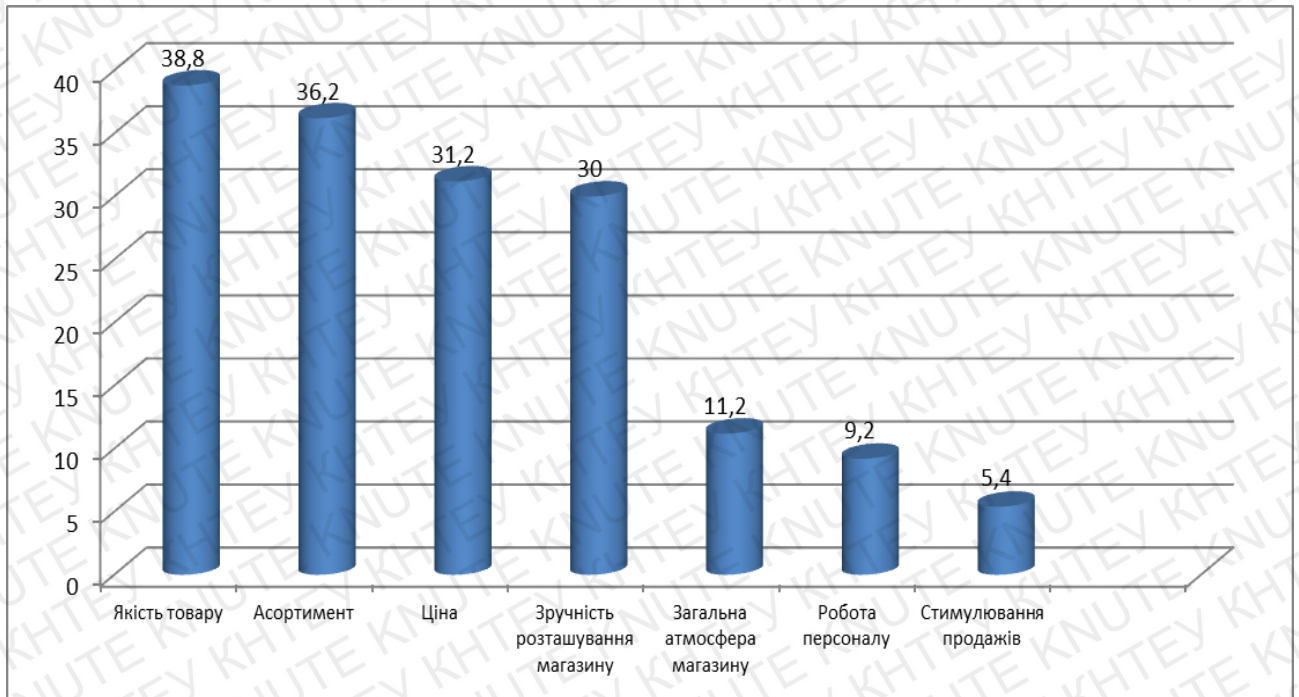


Рис. 3.3. Степень важливості представлених характеристик, які впливають на вибір місця покупки макаронних виробів

Виявляючи взаємозв'язок частоти покупки макаронних виробів і кількості, що купувалося, можна зробити висновок, що 16,2% респондентів купували одну пачку макаронних виробів раз 1-2 на тиждень; 15,4% споживачів – дві пачки в 1-2 тижні; 8,1 % – одну пачку в місяць; 5,8 % – дві пачки в місяць. Дещо менше респондентів купували за той же час більше макаронних виробів.

Сегментація покупців макаронних виробів по соціально-демографічних ознаках.

Просте угруповання і класифікація споживачів по соціально-демографічних ознаках упорядкувало результати анкетування. Так, базова вибірка містила 71,9% жінок і 28,1 % чоловіків. Тим часом генеральна сукупність складалася з 54,3 % жінок і 45,7 % чоловіків. Неважко переконатися, що серед покупців макаронних виробів помітно переважали жінки. Самі представницькі вікові групи склали респонденти 30-39 років (24,6%) і 25-29 років (23,8 %). Далі слідували три вікові групи: 40-45 років (17,3 %), 55 років і старше (17,3 %), до 25 років (16,2 %).

Сегментація споживачів по поведінці при ухваленні рішення про покупку макаронних виробів.

Щоб виявити, яким чином споживачі ухвалюють рішення про покупку макаронних виробів, був проведений перехресний аналіз (кростабуляція) соціально-демографічних характеристик і таких поведінкових ознак, як привід для здійснення покупки, шукана вигода, інтенсивність споживання, реакція на чинники маркетингу.

Перспектива просування:

Основні рекомендації стосовно стратегії просування:

- використання упаковки, як інструменту комунікацій (зображення іміджевих макетів на упаковці, зміна дизайну з метою «осучаснення ТМ»);
- «Омолодження» цільової аудиторії (30+).

Вибір каналів комунікацій:

- програма трансформації якості, сприйманої споживачами (комунікація на упаковці, тестування в «Тест» та «Експерт», PR-компанія за результатами експертиз)
- орієнтація на довгостроковий результат – формування образу та іміджу бренду в свідомості споживачів.
- спільні з виданнями акції, направлені на формування іміджу марки.

Маркетинговий бюджет та ефективність реалізації заходів:

Маркетинговий бюджет на реалізацію запропонованої ринково-продуктової стратегії – 214800 грн.

Дана сума знаходиться в рамках річного маркетингового бюджету.

Внаслідок впровадження планується збільшення обсягів продажів макаронних виробів компанії ТОВ «Рітейл Тренд» на 30% (табл. 3.1).

Таблиця 3.1

Маркетинговий бюджет на реалізацію запропонованої ринково-продуктової стратегії, грн.

Назва статті затрат	Сума
Реклама	120000
Стимулювання збуту	80000
Використання інструментів pr	14800

Приведемо прогноз показників діяльності компанії внаслідок реалізації запропонованих заходів в табл. 3.2.

Таблиця 3.2

Прогноз ефективності впровадження комунікаційного плану

№	Показник	2018	2019	2020	Темп приросту 2019/2018, %
1	2	3	4	5	6
1	Виручка від реалізації продукції, грн.	112412,0	146135,6	189976	30%
2	Рекламний бюджет, грн.	25050,0	25050,0	25050,0	0%
3	Виручка на 1 грн. реклами	4,5	5,8	7,6	30%
4	Кількість угод, шт.	425,0	552,5	718,25	30%
5	Середня сума угоди, грн.	264,5	264,5	264,5	0%
6	Прибуток, грн.	3372,38	37096,0	80936,7	1000%
7	Інвестиційні витрати, грн.		214800		
8	Рентабельність реклами (прибуток / витрати на рекламу *100)	13%	148%	323%	1000%

Отже, витрати на реалізацію заходу окупляться через 3 роки.

3.2. Програма підвищення ефективності управління запасами товарної категорії макаронних виробів

Відповідно до запропонованих шляхів оптимізації управління товарними запасами макаронних виробів ТОВ «Рітейл Тренд», першим кроком є прогнозування обсягів товарообороту по окремим торговим маркам на 2020 рік на підставі середньорічного коефіцієнту зростання товарообороту. В таблиці 3.1 представлена інформація про динаміку

товарообороту макаронних виробів ТОВ «Рітейл Тренд» по окремим торговим маркам за 2017-2019 рр., розраховане значення середньорічного коефіцієнту зростання товарообороту макаронних виробів та складений прогноз по обсягах реалізації на 2020 р.

Таблиця 3.1

Прогнозний обсяг товарообороту макаронних виробів ТОВ «Рітейл Тренд» на 2020 рік

Товарооборот	2017 рік	2018 рік	2019 рік	Середньо-річний коефіцієнт зростання за 2017-2019 рр.	Прогноз товарообороту на 2020 рік, тис. грн.
Всього, у т. ч.	2673,2	2916,3	2165,1	0,917	1984,7
ТМ «La` PASTA»	203,2	151,6	112,6	0,744	83,8
ТМ «DonnaVera»	788,6	1038,2	770,8	1,029	793,5
ТМ «Чумак»	208,5	215,8	160,2	0,889	142,4
ТМ «МАКФА»	411,7	382,0	283,6	0,835	236,8
ТМ «Barilla»	66,8	84,6	62,8	1,004	63,1
ТМ «РОЛЛТОН»	598,8	638,7	474,2	0,905	428,9
ТМ «Київська макаронна фабрика»	395,6	405,4	300,9	0,884	265,8

Таким чином, згідно до наших прогнозів, загальний обсяг товарообороту макаронних виробів ТОВ «Рітейл Тренд» зменшиться на 180,4 тис. грн. або на 8,3%. При цьому очікується, що в найбільшій мірі знизиться товарооборот по таким товарним маркам товарів підприємства як ТМ «La` PASTA» (падіння на 25,6%), ТМ «МАКФА» (падіння на 16,5%) та ТМ «Київська макаронна фабрика» (падіння на 11,6%). За такими торговими марками як «DonnaVera» та «Barilla» товарооборот не зміниться, тоді як за усіма іншими прогнозується незначне (на рівні 5-10%) падіння.

Далі необхідно враховувати сезонність розподілу товарообороту макаронних виробів по окремих торгових марках. В табл. 3.2 наведено інформацію щодо сезонності розподілу товарообороту макаронних виробів по окремих торгових марках в 2019 р.

Таблиця 3.2

Сезонність розподілу товарообороту макаронних виробів по окремих торгових марках на ТОВ «Рітейл Тренд» в 2019 році, %

Товарні групи	1 квартал	2 квартал	3 квартал	4 квартал
TM «La` PASTA»	22,2	24,7	18,9	34,2
TM «DonnaVera»	23,9	26,0	17,8	32,3
TM «Чумак»	24,5	25,6	21,9	28,0
TM «МАКФА»	24,1	22,2	19,3	34,4
TM «Barilla»	20,2	22,1	23,8	33,9
TM «Роллтон»	24,9	25,5	26,6	23,0
TM «Київська макаронна фабрика»	24,3	22,0	22,8	30,9

Виходячи з даних табл. 3.2 не можна зробити висновок про наявність ярко вираженої тенденції у зміні розподілу товарообороту макаронних виробів в розрізі кварталів. Тим не менше можна спостерігати деяке зменшення продажів у третьому кварталі два місяці якого припадають на «сезон відпусток».

Дещо більшими у порівнянні з іншими кварталами є продажі в останніх місяцях року, що пов'язано з новорічними розпродажами та і взагалі з традиційно високим товарооборотом у передноворічний період.

В табл. 3.3 представлений прогноз товарообороту макаронних виробів ТОВ «Рітейл Тренд» на 2020 р. з урахуванням коефіцієнтів сезонності.

Таблиця 3.3

Поквартальний прогноз товарообороту макаронних виробів по окремих торгових марках на 2020 р. з урахуванням сезонності його розподілу, тис. грн.

Товарні групи	1 квартал	2 квартал	3 квартал	4 квартал
TM «La` PASTA»	18,61	20,70	15,84	28,67
TM «DonnaVera»	189,65	206,31	141,25	256,31
TM «Чумак»	34,88	36,45	31,18	39,86
TM «МАКФА»	57,08	52,58	45,71	81,47
TM «Barilla»	12,74	13,94	15,01	21,38

Продовження таблиці 3.3

ТМ «Роллтон»	106,80	109,38	114,10	98,65
ТМ «Київська макаронна фабрика»	64,60	58,49	60,61	82,15
Разом	484,36	497,85	423,70	608,49

Як бачимо найбільші прогностні обсяги товарообороту будуть припадати на четвертий квартал, а найменші – на третій.

Наступним кроком у механізмі управління товарними запасами макаронних виробів є обґрунтування оптимального рівня страхового запасу, який покликаний мінімізувати можливі втрати підприємства від дефіциту товарів в певний момент часу.

В нашому випадку зважаючи на низькі показники оборотності товарних запасів макаронних виробів та їх подальше зниження дефіцит товарів є практично не можливим, а затримки у постачаннях продукції ніяким чином не впливали на ефективність її реалізації оскільки на складі підприємства завжди наявні залишки по всій номенклатурі.

Важливим аспектом планування товарних запасів макаронних виробів ТОВ «Рітейл Тренд» є обґрунтування оптимального розміру партії замовлення продукції, для чого потрібно врахувати витрати на формування замовлення та витрати на зберігання запасів на складі торговельного підприємства.

В табл. 3.4 представлено інформацію щодо витрат торговельного підприємства по формуванню та зберіганню запасів макаронних виробів, а також представлена оцінка рівня витратності 1 грн. товарного запасу.

Таблиця 3.4

Оцінка витрат ТОВ «Рітейл Тренд» на формування та зберігання макаронних виробів в 2017-2019 рр.

Показники	2017 рік	2018 рік	2019 рік	Відхилення			
				абсолютне, +/-		темп приросту, %	
				2018/ 2017	2019/ 2018	2018/ 2017	2019/ 2018
1. Витрати, пов'язані з транспортуванням, тис. грн.	39,7	58,1	96,2	18,4	38,1	1,463	1,656
2. Кількість поставок, шт.	37	28	24	-9	-4	0,757	0,857

Продовження таблиці 3.4

3. Витрати на транспортування одного замовлення (1/2), тис. грн.	1,07	2,08	4,01	1,00	1,93	1,934	1,932
4. Витрати, пов'язані з утриманням складу, тис. грн.	21,8	44,9	90,5	23,1	45,6	2,060	2,016
5. Витрати по оплаті праці персоналу складу, тис. грн.	64,3	72,8	85	8,5	12,2	1,132	1,168
6. Разом витрат по формуванню та зберіганню запасів (1+4+5), тис. грн.	125,8	175,8	271,7	50,0	95,9	1,397	1,546
7. Середньорічний рівень товарних запасів макаронних виробів, тис. грн.	239,0	473,8	725,5	234,8	251,7	1,982	1,531
8. Витрати на 1 грн. товарних запасів (6/7), грн.	0,53	0,37	0,37	-0,16	0,00	0,705	1,009

Як видно з даних табл. 3.4 на ТОВ «Рітейл Тренд» управління витратами на створення та утримання товарних запасів макаронних виробів здійснюється досить ефективно. Якщо у 2017 році на формування 1 грн. товарного запасу макаронних виробів припадало 53 копійки, то у 2018-2019 роках цей показник вдалося зменшити майже на 30% – до 37 коп. Зважаючи на багаторазове підвищення деяких складових витрат (наприклад, через різке зростання комунальних платежів та орендної плати витрати, пов'язані з утриманням складу протягом 2017-2019 років збільшилися у 2,4 рази) цей результат є дуже гарним.

Оскільки окремо облік витрат на зберігання товарних запасів макаронних виробів у розрізі окремих торговельних марок на ТОВ «Рітейл Тренд» не ведеться, то будемо розподіляти загальну суму витрат пов'язаних з утриманням складу у відповідності до вартості запасів (рис. 3.4).

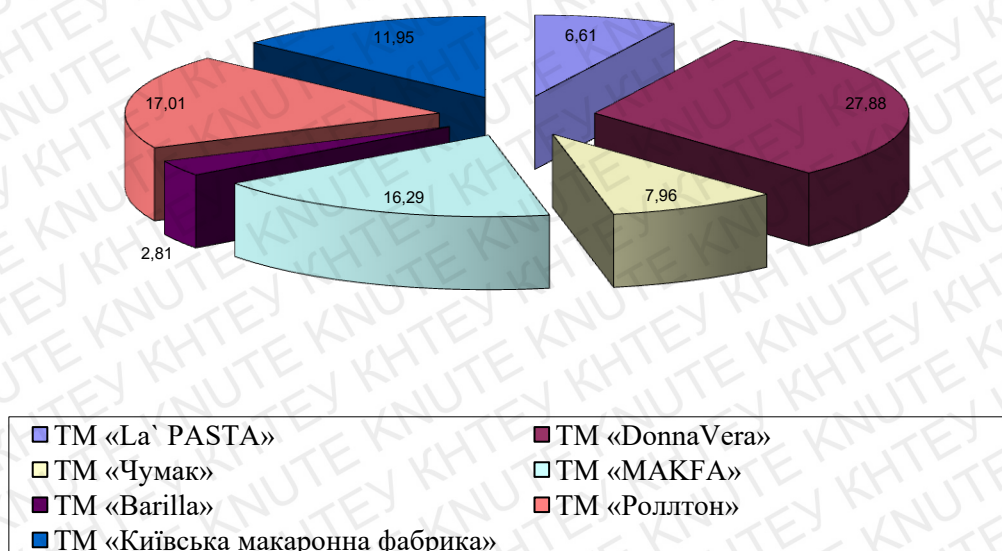


Рис. 3.4. Витрати на зберігання товарних запасів макаронних виробів на складі ТОВ «Рітейл Тренд» у 2019 році, тис. грн.

В табл. 3.5 у відповідності з прогнозованими обсягами товарообороту по товарній категорії макаронні вироби та за даними щодо витрат на управління запасами на підставі формули Уілсона розраховані оптимальні значення розмірів та частоти поставок макаронних виробів на підприємство в 2020 році.

Таблиця 3.5

Обґрунтування оптимального обсягу та частоти замовлень запасів макаронних виробів на 2020 рік

Товарні групи	1 квартал		2 квартал		3 квартал		4 квартал	
	Обсяг, тис. грн.	Частота, разів у квартал	Обсяг, тис. грн.	Частота, разів у квартал	Обсяг, тис. грн.	Частота, разів у квартал	Обсяг, тис. грн.	Частота, разів у квартал
ТМ «La` PASTA»	11,9	1,569	12,5	1,655	10,9	1,447	14,7	1,947
ТМ «DonnaVera»	18,4	10,283	19,2	10,726	15,9	8,875	21,4	11,955
ТМ «Чумак»	14,8	2,356	15,1	2,409	14,0	2,228	15,8	2,519
ТМ «МАКФА»	13,2	4,313	12,7	4,139	11,8	3,859	15,8	5,152
ТМ «Barilla»	15,1	0,846	15,8	0,885	16,4	0,918	19,5	1,096
ТМ «Роллтон»	17,7	6,029	17,9	6,101	18,3	6,231	17,0	5,794
ТМ «Київська макаронна фабрика»	16,4	3,929	15,6	3,739	15,9	3,806	18,5	4,431
Разом	107,6	4,189	108,9	4,236	103,3	3,909	122,9	4,699

Отже, оптимальною частотою замовлень у перших трьох кварталах 2020 року є по чотири у кожному з них, тоді як четвертому кварталі буде доцільно збільшити їх кількість до п'яти. При цьому у відповідності до існуючої процедури формування замовлень на підприємстві витрати на їх розміщення є нульовими. Проте за формулою Уілсона сюди до вартості розміщення замовлення потрібно також включати вартість транспортування цього замовлення, яка збільшується з кожним роком і є важкопрогнозованою (визначається вартістю пального, запчастин, оплатою праці водія та низкою інших факторів). Тим не менше, якщо враховувати середній коефіцієнт приросту цих витрат за три останні роки (відповідне значення становить 1,56) сумарні річні витрати на транспортування товарів підприємства у 2020 році складуть 150,04 тис. грн. у т. ч вартість транспортування одного замовлення становитиме 6,25 тис. грн., що і було враховано при розрахунках.

Далі в табл. 3.6 представлений прогноз показників ефективності використання товарних запасів макаронних виробів ТОВ «Рітейл Тренд» на 2020 рік у поквартальному розрізі, зокрема розраховані значення показників оборотності товарних запасів та показника рівня товарних запасів в 1 грн. товарообороту підприємства.

Таблиця 3.6

**Прогноз показників ефективності використання товарних запасів
макаронних виробів на ТОВ «Рітейл Тренд» на 2020 рік**

Показники	1 квартал	2 квартал	3 квартал	4 квартал
Середній рівень товарних запасів макаронних виробів, тис. грн.	107,6	108,9	103,3	122,9
Товарооборот макаронних виробів, тис. грн.	484,36	497,85	423,70	608,49
Оборотність запасів макаронних виробів, разів*	4,501	4,572	4,101	4,951
Середній рівень запасів в 1 грн. товарообороту, частка**	0,22	0,22	0,24	0,20

Довідково: * – у 2019 році середня оборотність запасів макаронних виробів становила 3,0 разів;

** – у 2019 році частка товарних запасів макаронних виробів в розрахунку на 1 грн. товарообороту становила 0,402.

На основі отриманих результатів можна стверджувати, що за допомогою запропонованого механізму оптимізації рівня товарних запасів макаронних виробів ТОВ «Рітейл Тренд» вдасться знизити загальну потребу підприємства в товарних запасах, забезпечити більш гнучке управління запасами в залежності від сезонних коливань товарообороту та підвищити показники ефективності використання товарних запасів підприємства, зокрема – показники оборотності товарних запасів макаронних виробів та показники рівня товарних запасів макаронних виробів в розрахунку на 1 грн. товарообороту.

Отже, впровадження в практику управління товарними запасами макаронних виробів запропонованого нами алгоритму дозволяє оптимізувати рівень товарних запасів, здійснювати гнучке управління рівнем товарних запасів, оперативно реагуючи на зміну обсягів товарообороту.

Оцінюючи отримані результати потрібно відзначити, що впровадження запропонованого нами механізму управління товарними запасами в практику управління господарською діяльністю ТОВ «Рітейл Тренд» є ефективним заходом, оскільки це дозволить підвищити рівень оборотності запасів макаронних виробів та знизити їх рівень на одиницю товарообороту.

ВИСНОВКИ ТА ПРОПОЗИЦІЇ

За результатами виконання випускної кваліфікаційної роботи можна зробити наступні висновки:

1. Аналіз ринку макаронних виробів в Україні свідчить, що за останні роки змінюється його структура, значно зростає частка імпортової продукції; відзначається значне зростання витрат на енергоресурси; виробники макаронних виробів конкурують із торговими мережами; на ринку з'являються нові крупні конкуренти. Загальна кількість виробників макаронної продукції в Україні станом на 2019 рік складає близько 70-90 великих підприємств і малих підприємств. Масовим сегментом споживання є середній.

2. Оптимальне управління запасами товарної категорії макаронних виробів полягає у виборі таких обсягів і моментів поповнення запасів, щоб сумарні витрати на організацію системи постачання набували мінімального значення. При виробленні оптимальної політики управління запасами товарної категорії макаронних виробів підприємству необхідно брати до уваги велику кількість показників: рівень запасів на момент замовлення, мінімально допустимий рівень запасів (страховий запас), розмір оптимальної партії замовлення тощо. Одним із можливих шляхів в механізмі управління товарними запасами макаронних виробів, який доцільно впровадити в практику торговельної діяльності, є прогнозування обсягів товарообороту по даній товарній групі на плановий період.

3. Дослідження якості та управління торговельними запасами макаронних виробів проводилося на базі ТОВ «Рітейл Тренд», що знаходиться за адресою: м. Київ, вул. Старовокзальна, 23. Нами були проведені дослідження якості спагеті ТМ «La` PASTA», ТМ «DonnaVera», ТМ «Чумак», «МАКФА», ТМ «Barilla». Встановлено, що кожен зразок макаронних виробів має незначне відхилення від вимог нормативної документації, хоча б за одним із показників. Але можна виділити макаронні вироби ТМ «Чумак», які за органолептичним і фізико-хімічними

показниками були найкращими. Зразок ТМ «La` PASTA» повністю відповідає вимогам до маркування і за органолептичними показниками, відхилення встановлено лише за масовою часткою лому. Зразки ТМ «DonnaVera», «МАКФА» повністю відповідають лише за фізико-хімічними показниками. Зразок ТМ «Barilla» відповідає повністю за органолептичними показниками. З фізико-хімічних показників у даного зразка відхилення є тільки за масовою часткою лому.

4.Проведене дослідження ефективності управління товарними запасами макаронних виробів на ТОВ «Рітейл Тренд» засвідчує певні недоліки в його формуванні та дозволяє виявити резерви подальшого його удосконалення.

Отже, головним чином на збільшення рівня товарних запасів макаронних виробів ТОВ «Рітейл Тренд» у 2019 році вплинуло зростання їх частки в 1 грн. товарообороту. За рахунок зменшення обсягів чистого доходу від реалізації (товарообороту) рівень запасів макаронних виробів знизився, а з урахуванням обопільної дії факторів збільшення рівня товарних запасів макаронних виробів становило 251,7 тис грн.

5. Послідовність обґрунтування рівня товарних запасів макаронних виробів у випускній кваліфікаційній роботі була представлена наступним чином:

I. Визначення потреби в товарах на плановий період на підставі прогнозів товарообороту макаронних виробів.

II. Обґрунтування необхідного рівня страхового товарного запасу макаронних виробів, який забезпечить мінімізацію можливих втрат підприємства від дефіциту товарів у певний момент.

III. Обґрунтування необхідного рівня запасу поточного поповнення товарів в залежності від таких факторів як витрати на формування замовлень та витрати по зберіганню запасів макаронних виробів на ТОВ «Рітейл Тренд».

IV. Обґрунтування доцільності збільшення партії закупівлі макаронних виробів ТОВ «Рітейл Тренд» задля того, аби отримати знижку від постачальників.

Пропозиції до підприємства:

Впровадження в практику управління товарними запасами макаронних виробів запропонованого нами алгоритму дозволить оптимізувати рівень товарних запасів, дасть можливість здійснювати гнучке управління рівнем товарних запасів, оперативно реагуючи на зміну обсягів товарообороту.

Потрібно відзначити, що впровадження запропонованого нами механізму управління товарними запасами в практику управління господарською діяльністю ТОВ «Рітейл Тренд» є ефективним заходом, оскільки це дозволить підвищити рівень оборотності запасів макаронних виробів та знизити їх рівень на одиницю товарообороту.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ:

1. Аналіз ринку макаронних виробів України – Київ: Pro Consulting, 2019. – 44 с.
2. Аналіз фінансово-господарської діяльності підприємства: Навчальний посібник / к.е.н., доц. Л. В. Руденко; доц. В. О. Подольська; О. В. Яріш. – Ірпінь : НМЦ Укоопсовіта, 2009. – 422 с.
3. Багрій К. Л. Особливості аналізу ефективності використання матеріальних запасів підприємства // Збірник наукових праць. Луцький національний технічний університет. Економічні науки. Серія «Облік і фінанси». Вип. 7(25): Ч. 1. – Луцьк, 2010. – С. 50-58.
4. Бібліотека економіста онлайн [Електронний ресурс] – Режим доступу : <http://library.if.ua/book/24/1738.html>.
5. Бланк І. О. Управління фінансами підприємства: підруч. / І. О. Бланк., Г. В. Ситник. – К.: КНТЕУ, 2006. – 780 с.
6. Богацька Н. М. Сутність, мета та задачі управління товарними запасами – один із сучасних аспектів діяльності підприємства роздрібною торгівлі // Зб. наук. пр. ДНУ. Вип.191. – Дн.:2008. – С. 180-186.
7. Богацька Н. М. Управління товарними запасами в роздрібних торговельних підприємствах : дис... канд. екон. наук: 08.07.05 / Київський національний торговельно-економічний ун-т. Кафедра економіки підприємництва. – К., 2006. – 218 арк.
8. Бондаренко О. С. Сучасні моделі управління виробничими та збутовими запасами / О.С. Бондаренко // Економіка та держава. – 2009. – № 3. – С. 16-22.
9. Бровко О. Т. Економічна сутність товарних запасів та їх місце в системі управління товарними потоками підприємств торгівлі / О.Т. Бровко //

Економіка підприємства : зб. наук. праць ЧТЕІ КНТЕУ. – 2009. – № 2. – Чернівці : Вид-во ЧТЕІ, 2009. – С. 95-104.

10. Бродецкий Г. Л. Управление запасами. Полный курс МВА: учеб. пособие / Г. Л. Бродецкий, 2008. – 532 с.

11. Будник В. А. Управління запасами підприємств з урахуванням вартості грошей за часом / В. А. Будник // Економіка та держава. – Київ, 2012. – № 8. – С. 27-28.

12. Бухгалтерський фінансовий облік: теорія та практика : навч.-практ. посібник / Н. І. Верхоглядова, В. П. Шило, С. Б. Ільїна та ін. – К. : Центр учбової літератури, 2010. – 536 с.

13. Верига Ю. А. Товарні запаси: проблеми обліку, контролю та звітності: моногр. / Ю. А. Верига, Н. В. Хоменко, О. В. Карпенко. – Полтава : РВВ ПУСКУ, 2008. – 153 с.

14. Воскобаєва А. В. Стратегія управління товарними запасами / А. В. Воскобаєва, О. С. Воскобаєва. // Вісник ЖДТУ. – 2011. – № 4 (58). – С. 197-199.

15. Глен А. Основи фінансового обліку / А. Глен, А. Велш, Д. Г. Шорт. – К.: Знання, 2009. – 943 с.

16. Голошубова Н.О. Організація торгівлі : Підруч. для студ. вищ. навч. закл. – К.: Книга, 2012. – 680 с.

17. Гуренко Т. Економічна сутність та оцінка запасів / Т. Гуренко // Бухгалтерія в сільському господарстві, 2011 – №2 – С.22–27

18. Давидович І. Є. Управління витратами : Навчальний посібник. / І. Є. Давидович – К. : Центр учбової літератури, 2008. – 320 с.

19. Дикань В. Л. Перспективы развития Украины в глобальной экономической системе / В. Л. Дикань // Вісн. економ. транспорту і промисл. – 2011.– № 34. – С. 141–147.

20. Должанський А. М. Економічна суть товарних запасів у оптовій торгівлі / А. М. Должанський, М. А. Кузів // Науковий вісник НЛТУ України. – 2013. – Вип. 23.4. – С. 163-169.

21. ДСТУ 7043:2009. Вироби макаронні. Загальні технічні умови. – [Чинний від 01-01-2009]. – К.: Держспоживстандарт України, 2009. – 25 с.
22. ДСТУ 7348-2013. Вироби макаронні. Правила приймання і методи визначення якості. – [Чинний від 01-01-2013]. – К.: Держспоживстандарт України, 2013. – 14 с.
23. Економічна енциклопедія. – У 3-ох т. / Редкол. С.В. Мочерний та ін. – К.:Академія, 2009. – Т. 1. – 863 с.
24. Про інформацію для споживачів щодо харчових продуктів [Електронний ресурс] : Закон України [прийнято Верхов. Радою 06.12.2018 № 2639-VIII]. – Режим доступу :<https://zakon.rada.gov.ua/laws/main/2639-19>.
25. Інформаційно-аналітичний звіт про ринки бакалійних виробів за березень-квітень 2019 – Україна: Ukrainian Food Export Board, 2019. – 36 с.
26. Канке А.А. Анализ финансово-хозяйственной деятельности предприятия: Учебное пособие. – 2-е изд., испр. и доп. / А.А. Канке, И.П. Кошечая. – М. : ИД «Форум» : ИНФРА-М, 2008. – 288 с.
27. Краснокутська Н. С. Потенціал підприємства: формування та оцінка : навч. посіб. – ДО. : Центр навч. літ. – 2005. – 352с.
28. Круглова О.А. Оцінка ефективності управління товарними запасами на підприємствах роздрібної торгівлі / О.А. Круглова // Торгівля, комерція, підприємництво : зб. наук. праць. – Львів : Вид-во ЛКА, 2009. – Вип. 2. – С. 42-47.
29. Лень В. С. Бухгалтерський облік в Україні: основи та практика: навч. посібн. / В. С. Лень, В. В. Гливенко. – К. : Центр навч. літ-ри., 2012. – 576 с.
30. Лучко М. Р. Облік комерційної діяльності: підручник / М. Р. Лучко, О. В. Адамик. – Тернопіль : Карт-бланш, 2009. – 441 с.
31. Мазаракі А. А. Економіка торговельного підприємства: підручник / А. А. Мазаракі, Л. О. Лігоненко, Н. М. Ушакова. – К. : Хрещатик, 2002. – 800 с.

32. Марцин В. С. Економіка торгівлі : Підручник. – К. : Знання, 2006. – 402 с.

33. Масленніков О. Шляхи ефективного управління товарними запасами кооперативної торгівлі / О. Масленніков // Науковий вісник. – 2009. – № 15. – С. 380 – 384.

34. Міценко Н. Г. Проблеми управління товарними запасами торговельних підприємств / Н. Г. Міценко, Н. Б. Миколів // Науковий вісник НЛТУ України : зб. наук.-техн. праць. – Львів : РВВ НЛТУ України. – 2011. – Вип. 21.3. – С. 313-317.

35. МСФО 2. Запаси (IAS 2. Inventories) [Електронний ресурс]. – Режим доступу : www.minfin.gov.ua/document/92420/МСБО_2.pdf

36. Опарін В. М. Фінанси [загальна теорія] : навч. посіб. / В. М. Опарін. – 2-ге вид., доп. і перероб. – К. : КНЕУ, 2001. – 240 с.

37. Офіційний сайт Державної служби статистики України [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <http://www.ukrstat.gov.ua/>

38. Пасенченко Ю. А. Моделювання управління запасами торгового підприємства в системі збалансованих показників / Ю. А. Пасенченко, О. І. Трубнікова // Інвестиції: практика та досвід. – Київ, 2011. – № 15. – С. 38-41.

39. Пестрецова О. Что дает компании управление товарными запасами [Электронный ресурс] / О. Пестрецова. – Режим доступа : http://www.training.com.ua/publication/chto_daet_kompanii_upravlenietovarnimi_zapasami.

40. Положення (стандарт) бухгалтерського обліку 9 «Запаси»: Затверджене наказом Міністерства фінансів України від 20.10.99 р. № 246, зі змінами та доповненнями. [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z0751-99#Text>

41. Ресурсный потенциал экономического роста. / Комаров М. А., Романов А. Н. – М. : Изд. дом «Путь России», ЗАО Издат. дом «Эконом. лит.», 2002. – 568 с.

42. Садовська І. Б. Бухгалтерський облік : навч. посіб. / І. Б. Садовська, Т. В. Божидарнік, К. Є. Нагірська. – К. : Центр учбової літератури, 2013. – 688 с.

43. Свідерський Є. І. Бухгалтерський облік у галузях економіки : навч. посібн. / Є. І. Свідерський. – К. : Вид-во КНЕУ, 2005. – 233 с.

44. Сидоров И. И. Логистическая концепция управления предприятием / И.И. Сидоров. – СПб.: ДНТП об-ва «Знание»; ИВЭСЭП, 2001. – 168 с.

45. Синіговець О. М. Сучасні підходи до оцінки ефективності діяльності підприємства / О. М. Синіговець // Вісник НТУ «ХП». Серія: Технічний прогрес і ефективність виробництва. – Х. : НТУ «ХП». – 2010. – № 58. – С. 8-13.

46. Стратегический менеджмент : метод. указания к выполнению курсовой работы для студентов спец. 08.01.05 – «Финансы и кредит»; 08.01.09 – «Бухгалтерский учет, анализ и аудит»; 08.05.02 – «Экономика и управление на предприятиях машиностроения»; 08.05.07 – «Менеджмент организаций» всех форм обучения / сост. К. Ю. Лобков, Ю. В. Данильченко ; Сиб. гос. аэрокосмич. ун-т. – Красноярск, 2013. – 41 с.

47. Стратегія підприємства : зміна парадигми управління та інноваційні рішення для бізнесу : колект. монографія / М-во освіти і науки України, Держ. ВНЗ «Київ. нац. екон. ун-т ім. Вадима Гетьмана» ; ред. А. П. Наливайко. – Київ : КНЕУ, 2015. – 400 с.

48. Тараненко Ю. В. Система управління запасами на торговельних підприємствах / Ю. В. Тараненко // Інвестиції: практика та досвід. – 2015. – № 18. – С. 80-83.

49. Тараненко Ю. В. Способи моделювання системи управління товарними запасами. – [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <http://www.economy.nauka.com.ua/?op=1&z=4299>

50. Тулюпа Ф.М., Панченко І.С. Аналітична хімія. – Дніпропетровськ: УДХТУ, 2002. – 657 с.

51. Федак Л. М. Управління запасами підприємства на засадах функціонального підходу / Л. М. Федак // Науковий вісник НЛТУ України. – 2011. – Вип. 21.12. – С. 308 – 315.

52. Фролова Л. В. Проблеми формування товарних запасів на торговельному підприємстві в умовах нестабільності / Л. В. Фролова, О. С. Воскобаєва. // Торгівля і ринок України. – 2009. – № 27. – С. 35-40.

53. Хоменко Н. В., Карпенко О. В., Верига Ю. А. Товарні запаси: проблеми обліку, контролю та звітності: Монографія. – Полтава: РВВ ПУСКУ, 2008. – 153 с.

54. Цал-Цалко Ю. С. Фінансовий аналіз. Підручник. / Ю. С. Цал-Цалко – К. : Центр учбової літератури, 2008. – 566 с.

55. Чаплінська А. А. Взаємозв'язок понять «товар» і «товарні запаси» та їхнє місце у системі управління діяльністю торговельного підприємства / А. А. Чаплінська // Науковий вісник Чернівецького торг.-екон. ін-ту КНТЕУ. – 2009. – Вип. 2 (34): Економічні науки. – С. 142 – 148.

56. Шамрін Р. В. Концептуальні передумови моделювання динаміки запасів на основі мультиагентного підходу / Р. В. Шамрін // Інвестиції: практика та досвід. – 2016. – № 1. – С. 30-35.



Боданюк А

**КИЇВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ
ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ**

ІННОВАЦІЇ В ПІДПРИЄМНИЦТВІ І ТОРГІВАІ

**Збірник
наукових статей
студентів**

Київ 2020

Григорас А. О.

Київський національний торговельно-економічний
університет
Факультет торгівлі та маркетингу
Кафедра товарознавства, управління безпечністю
та якістю
Кафедра торговельного підприємництва та логістики

ІННОВАЦІЇ В ПІДПРИЄМНИЦТВІ І ТОРГІВЛІ

**Збірник наукових статей студентів денної
та заочної форм навчання,
які здобувають освітній ступінь «магістр»
за спеціальністю 076 «Підприємництво, торгівля
та біржова діяльність» спеціалізаціями
«Організація роздрібної та оптової торгівлі»,
«Логістика та управління ланцюгами постачання»,
«Товарознавство та комерційна логістика»,
«Категорійний менеджмент у ритейлі»**

Київ 2020

**Розповсюдження і тиражування без офіційного дозволу КНТЕУ
заборонено**

УДК 005.591.6:[334.72+339.3
I-57

**Інновації в підприємстві і торгівлі : зб. наук. ст. студ.
ден. та заоч. форм навч. / відп. ред. В. А. Осика. – Київ : Київ.
нац. торг.-екон. ун-т, 2020. – 438 с.**

У збірнику наукових статей студентів висвітлено результати досліджень щодо організації роздрібної та оптової торгівлі, логістичного управління ланцюгами постачання, проведено аналіз методологічних і практичних аспектів експертизи харчових продуктів та непродовольчих товарів, їх конкурентоспроможності. Презентовано результати товарознавчої оцінки окремих товарів, моніторингу певних товарних категорій і заходів із оптимізації їх портфелю постачальників.

Матеріали подано в авторській редакції. Відповідальність за зміст матеріалів несуть автори.

УДК 005.591.6:[334.72+339.3

Редакційна колегія: В. А. Осика (відп. ред.), д-р техн. наук, проф.;
Н. В. Притульська, д-р техн. наук, проф.; Н. Б. Ільченко, д-р екон. наук,
доц.; Ю. М. Мотузка, д-р техн. наук, доц.; Д. П. Антюшко, канд. техн.
наук, доц.; В. Д. Трунова, студентка 4 курсу 22 групи ФТМ.

Відповідальні за випуск: Н. Б. Ільченко, д-р екон. наук, доц.;
Ю. М. Мотузка, д-р техн. наук, доц.

*Видається за рекомендацією вченої ради факультету торгівлі
та маркетингу КНТЕУ
(протокол № 2 від 24.09.2020)*

САЛОГУБ К.	
Порівняльна оцінка якості ноутбуків, представлених на ринку України	382
СЛЕСАРЬ Р.	
Моніторинг ринку товарної категорії соків	386
ШВИДЕНКО М.	
Моніторинг конкурентного середовища товарної категорії сумішей для дитячого харчування	392
КОЛЕСНИКОВ О.	
Моніторинг асортименту товарів категорії «Спорядження для боксу»	395
КОХАН В.	
Дослідження якості мінеральних вод.....	403
МЕЛЬНИК В.	
Аналіз асортименту та якості цукерок, що реалізуються на ринку України	409
МИХАЙЛИШИН У.	
Моніторинг ринку товарної категорії чаю	415
НИЧКАЛО А.	
Аналіз ринку та порівняльна оцінка якості макаронних виробів	424
ПЕТУХОВА Я.	
Тенденції розвитку ринку товарної категорії молочних продуктів	431

1. Шрі-Ланка розпочинає Глобальну кампанію з просування Цейлонського чаю на ринок України [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <https://www.ukrinform.ua/rubric-economy/2805028-srilanka-rozpocinae-globalnu-kampaniu-z-prosuvanna-cejlonskogo-cau-na-rinok-ukraini.html>
2. Країни-виробники чаю [Електронний ресурс]: – Режим доступу: <https://coffee-uss.com/ua/pro-kavu-ta-chay/krayiny-vyrobnyky-chayu>.
3. Аналіз ринку чаю в Україні. 2019 рік [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <https://pro-consulting.ua/ua/issledovanie-rynka/analiz-rynka-chaya-v-ukraine-2019-god>
4. Исследование рынка чая в Украине [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <https://Koloro.Ua/Blog/Issledovaniya/Issledovanie-Rynka-Chaja-V-Ukraine.Html>
5. Сумарний обсяг імпорту та експорту у розрізі товарних позицій за кодами УКТЗЕД [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <http://sfs.gov.ua/ms/fl1>
6. Дослідження ринку чаю в Україні [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <https://koloro.ua/ua/blog/issledovaniya/issledovanie-rynka-chaja-v-ukraine.html>].
7. Ринок чаю в Україні: звичний заморський гість [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <https://pro-consulting.ua/ua/pressroom/rynok-chaya-v-ukraine-privychnyj-zamorskiy-gost>
8. Корнієнко А.А. Чайний ринок і тенденції його розвитку в Україні [Електронний ресурс]. – Режим доступу : http://www.kpi.kharkov.ua/archive/microcad/2017/S23/tez_mic_17_IV_p220-p220.pdf
9. Товарна структура роздрібного товарообороту підприємств роздрібної торгівлі [Електронний ресурс]. – Режим доступу : http://www.ukrstat.gov.ua/operativ/operativ2018/sr/tsrtp/tsrtp2017_u.htm
10. Обсяг роздрібного продажу чаю підприємствами роздрібної торгівлі [Електронний ресурс]. – Режим доступу : http://www.ukrstat.gov.ua/operativ/operativ2012/sr/tsrt/tsrt_u/arh_popt.htm
11. Обзор рынка чая и кофе в Украине [Електронний ресурс]: – Режим доступу : <http://strana.in.ua/news/other/81947-obzor-rynka-chaya-i-kofo-v-ukraine.html>
12. Анотація до аналізу ринку. [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <https://pro-consulting.ua/ua/issledovanie-rynka/analiz-rynka-chaya-v-ukraine-2019-god>
13. Обзор украинского рынка горячих напитков 2017–2018 гг: [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <https://trademaster.ua/articles/312945>.
14. Суббота В.І. Дослідження споживачів ринку чаю в Україні та їх класифікація [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <http://dspace.nbuv.gov.ua/bitstream/handle/123456789/15961/10-ubbota.pdf?sequence=1>

Робота виконана під науковим керівництвом д-ра техн. наук, професора
БЕЛІНСЬКОЇ С. О.

АНАЛІЗ РИНКУ ТА ПОРІВНЯЛЬНА ОЦІНКА ЯКОСТІ МАКАРОННИХ ВИРОБІВ

НИЧКАЛО А., 2 курс ФТМ КНТЕУ,
спеціальність «Підприємництво, торгівля та біржова діяльність»,
спеціалізація «Категорійний менеджмент у ритейлі»

У статті наведено аналіз ринку макаронних виробів в Україні, проаналізовано відповідність маркування макаронних виробів чинним вимогам; наведено результати

дослідження якості макаронних виробів різних виробників за органолептичними та фізико-хімічними показниками.

The article presents the market of pasta in Ukraine, analyzes conformity marking pasta applicable requirements. The methods and results of research quality pasta of various manufacturers organoleptic and physico-chemical characteristics.

Актуальність теми дослідження. Макаронні вироби є одними із найпопулярніших продуктів харчування у нашій країні. Вони мають високу енергетичну цінність і відмінно підходять як гарнір до будь-якої страви. Ринок макаронних виробів характеризується великим асортиментом як національних, так і імпортних брендів. У сегменті представлені товари різних вартісних категорій – від бюджетних до дорогих. В результаті чого на продовольчий ринок України поступає певна частина фальсифікованого продукту. Виходячи з цього, товарознавча оцінка якості макаронних виробів є актуальною.

Метою дослідження є аналіз ринку та порівняльна оцінка якості макаронних виробів різних торговельних марок.

Об'єктом дослідження є макаронні вироби (спагеті) вітчизняного та закордонного виробництва.

Предметом дослідження є споживні властивості макаронних виробів.

Відповідно до мети було сформульовано наступні завдання:

- провести аналіз ринку макаронних виробів;
- проаналізувати відповідність маркування макаронних виробів чинним вимогам;
- провести оцінку якості макаронних виробів різних виробників за органолептичними та фізико-хімічними показниками.

Як свідчить аналіз ринку макаронних виробів, в досліджуваному сегменті представлена як вітчизняна, так і імпортна продукція. З початку 2019 року спостерігається зниження обсягів виробництва макаронних виробів. Дана ситуація пов'язана з тим, що вітчизняний споживач макаронних виробів все більше віддає перевагу імпортній продукції. У січні 2019 року показник виробництва макаронних виробів становив 4,9 тис. т, що на 4,3% більше показника січня 2018 року. У лютому обсяг виробництва становив 5,8 тис. т, що на 0,43% менше лютого 2018 року. За період січень-лютий показник -10,77 тис. т., це на 165 тон більше аналогічного періоду 2018 року. Варто згадати, що обсяг виробництва у 2018 становить 72,6 тис. т.[1, 5]. Динаміка виробництва макаронних виробів у 2016-2019 р. р. наведена на рис. 1.

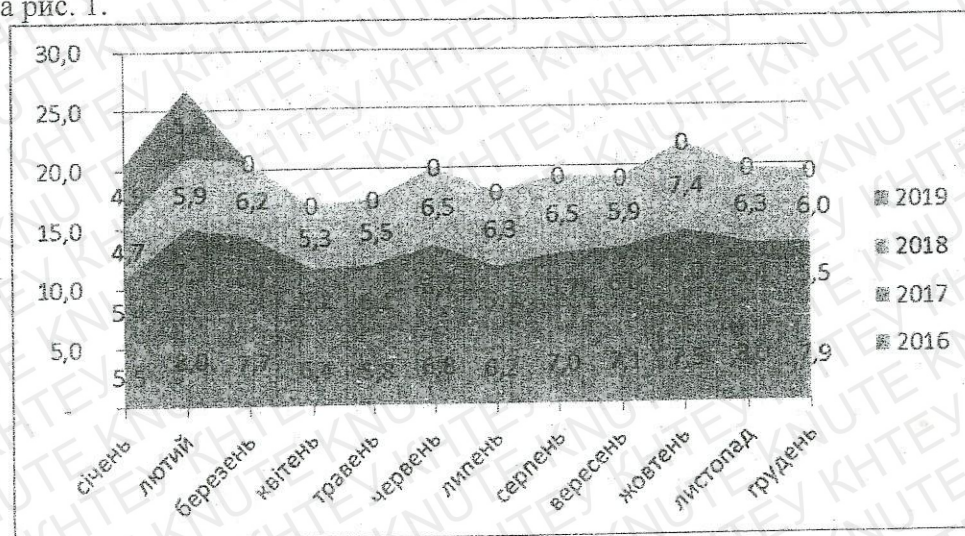


Рис. 1. Динаміка виробництва макаронних виробів у 2016–2019 рр., тис. т

Як зазначають експерти, імпорту макаронних виробів і надалі переважає над експортом (2,52 тис. т до 1,78 тис. т). Варто зазначити, що у 2018 році загальний обсяг імпорту зріс на

31% проти 2017 року. Вітчизняний споживач віддає перевагу макаронам італійської та азіатської кухні. Наразі основна маса імпорту – це продукція середнього та преміум класу, якість і вартість яких значно дорожча за українську продукцію [1, 5].

За 2018 рік обсяг імпортованої продукції становив 36,5 тис. т, що на 36,5% більше показника 2017 року. У січні 2019 року загальний обсяг закупленої продукції закордоном становить – 2,53 тис. т, що на 5,9% більше січня 2018 року (рис. 2).

Головними імпортерами макаронних виробів у 2018 році є Італія з часткою 43,5% (1,1 тис. т), Туреччина 27,2% (688 тон), Польща 18,8% (476 тон) та Китай 3,9% (99 тон).

У 2018 вартість імпортованої продукції макаронних виробів становить 28,7 млн. USD, що на 34% більше показника 2017 року (21,4 млн. USD). У січні 2019 року сума імпорту становить 2,04 млн. USD, що на 16% більше січня 2018 року [1].

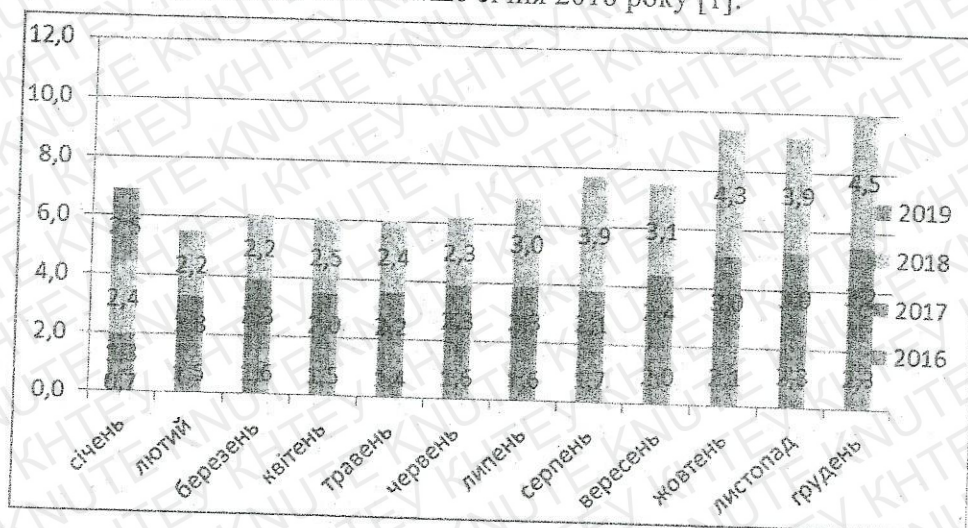


Рис. 2. Динаміка імпорту макаронних виробів в Україну в 2016–2019 рр. (тис. т)

У січні 2019 року обсяг експорту макаронних виробів до України становить 1,8 тис. т, що на 13,8% менше показника січня 2018 року. [1]

В 2018 році було експортовано макаронних виробів загальною вартістю 38,34 млн. USD, що на 3,54 млн. USD більше аналогічного 2017 року. У січні за експортну продукцію сплатили 3,02 млн. USD, це на 0,89% менше показника січня 2018 року (рис. 3).

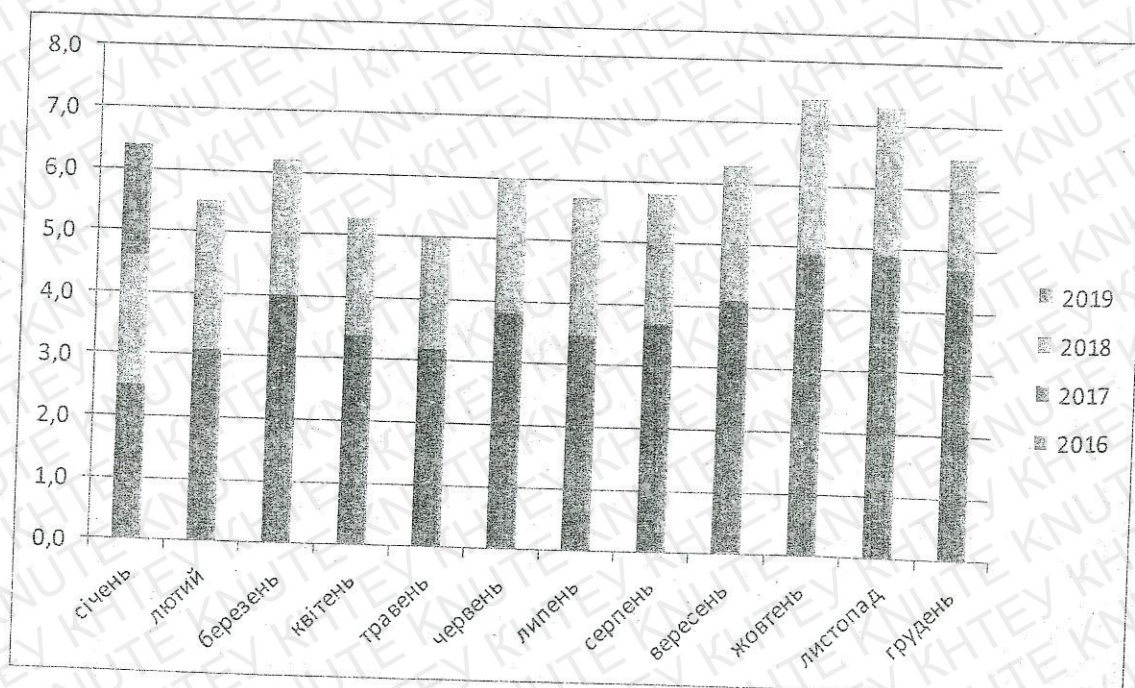


Рис. 3. Динаміка експорту макаронних виробів з України в 2016–2019 рр. (тис. т)

Товарознавча оцінка якості макаронних виробів проводиться шляхом перевірки відповідності пакування і маркування, органолептичних, фізико-хімічних показників на відповідність вимогам нормативної документації з врахуванням групи і класу виробів. Значна увага при органолептичній оцінці приділяється кольору виробів, стану поверхні, формі, смаку, запаху. Макаронні вироби, що виготовлені з борошна вищого сорту, повинні мати білий колір з кремовим відтінком, скловидність на зламі, а з хлібопекарського борошна – чистий білий колір та мучнисту консистенцію на зламі.

Оцінка якості здійснювалася на відповідність вимогам ДСТУ 7043:2009 «Вироби макаронні. Загальні технічні умови».

Нами були проведені дослідження якості макаронних виробів різних виробників:

- **зразок 1** – макаронні вироби торгової марки «La' PASTA» (виробник ТзОВ «Терлич», смт. Млинів, Рівненська обл., Україна);
- **зразок 2** – макаронна вироби торгової марки «DonnaVera» (виробник Де Маттеїс Агроаліментаре, м. Авелліно, Італія);
- **зразок 3** – макаронні вироби торгової марки «Чумак» (виробник ПрАТ «Чумак», м. Каховка, Херсонська обл., Україна);
- **зразок 4** – макаронні вироби торгової марки «МАКФА» (виробник Дурум Гіда Саная де Тікарет, Туреччина)
- **зразок 5** – макаронні вироби торгової марки «Barilla» (виробник «Барілла Дж енд А Фрателі Сісаєта пер Азіоні», м. Парма, Італія).

Оцінка якості макаронних виробів проводилася в наступній послідовності:

- аналіз маркування;
- органолептична оцінка якості (колір, поверхня, форма, смак і запах та стан виробів після варіння);
- дослідження фізико-хімічних показників (кислотність, вологість, масова частка лому, масова частка деформованих виробів, масова частка крихти).

Аналіз маркування та пакування проводився відповідно до нормативної документації та ст.6 Закону України «Про інформацію для споживачів щодо харчових продуктів» [2]. Результати досліджень наведені у табл. 1.

Таблиця 1

Аналіз маркування макаронних виробів

Найменування показника	Зразки				
	ТМ «La' PASTA»	ТМ «DonnaVera»	ТМ «Чумак»	ТМ «МАКФА»	ТМ «Barilla»
Назва підприємства-виробника	ТзОВ «Терлич», смт. Млинів, Рівненська обл., Україна	Де Маттеїс Агроаліментаре, м. Авелліно, Італія	ПрАТ «Чумак», м. Каховка, Херсонська обл., Україна	Дурум Гіда Саная де Тікарет, Туреччина	«Барілла Дж енд А Фрателі Сісаєта пер Азіоні», м. Парма, Італія
Назва виробів	Вироби макаронні ниткоподібні довгі «Спагетті»	Макаронні вироби з твердих сортів пшениці	Вироби макаронні. Спагетті	Вироби макаронні	Макаронні вироби
Клас, група	Клас екстра, група А	Немає даних	Клас екстра, група А	Немає даних	Немає даних
Термін придатності та умови зберігання продукту	24 місяці за температури не вище ніж 30°C та відносною вологістю 70%, зберігати у сухих, чистих приміщеннях	36 місяців, зберігати в сухому прохолодному у місці, подалі від сонячних променів	24 місяці за температури не більше 30°C та відносною вологістю не більше 70%, не зберігати з продуктами, які мають різкий	36 місяців при температурі не вище 30°C та відносній вологості не вище 70%	24 місяці, зберігати в сухому прохолодному місці, подалі від сонячних променів

специфічний запах

Закінчення табл. 1

Найменування показника	ТМ «La' PASTA»	ТМ «DonnaVera»	ТМ «Чумак»	ТМ «МАКФА»	ТМ «Barilla»
	Претензії приймає імпортер. Імпортер: ТОВ «ЗОВНІШ-ТОРГРЕСУРС», пр. Олександра Поля, буд. 103, оф. 207, м. Дніпро, 49000, Україна	Відсутні	З усіх питань щодо продукції «Чумак» звертайтеся за номером телефону: +380800302014	Функції щодо прийняття претензій від споживача здійснює імпортер в Україні. Імпортер: ТОВ «ПАСТА ТРЕЙДИНГ», 04080, Київ, вул. Новокосянтинівська, 13/10, оф. 206	Претензії від споживачів приймає імпортер. Імпортер: ТОВ «Італімпорт», вул. М. Бойчука 6, оф. 103, м. Київ, 01103, Україна
Маса нетто, г	400	450	400	400	500
Позначення нормативного документу	ДСТУ 7043:2009	Немає даних	Немає даних	Немає даних	Немає даних
Калорійність	337 ккал	353 ккал	362 ккал	350 ккал	350 ккал
Склад	Борошно з твердих сортів пшениці (дурум), вода питна	Борошно з твердих сортів пшениці, вода	Борошно з твердої пшениці (дурум) вищого сорту, вода питна	Борошно з твердої пшениці для макар. виробів вищого сорту, вода питна	Борошно з пшениці твердих сортів, вода питна
Інструкції з використання	Закип'ятити воду; Засипати макаронні вироби у киплячу підсолену воду. Варити до готовності 9-12 хв. на слабкому вогні періодично помішуючи; із готових макаронних виробів злити воду	Відсутні	Засипте макарони у киплячу підсолену воду (100г макарон – не менше ніж на 1л води), перемішайте, доведіть до кипіння та варіть 6 хвилин на помірному вогні, час від часу помішуючи	Вироби засипати в підсолену киплячу воду і варити при помірному кипінні до готовності, періодично помішуючи, потім злити воду	Ілюстрована інструкція

За результатами аналізу пакування та маркування встановлено, що упаковка всіх зразків чиста, без ушкоджень, герметична. На упаковці всіх зразків було нанесено маркування фарбою, що не стирається. Результати аналізу маркування на відповідність вимогам Закону України «Про інформацію для споживачів щодо харчових продуктів» встановили, що весь текст виробники намагалися зробити читабельним, виділяючи важливу інформацію.

Зразок торгової марки «La' PASTA» повністю відповідає встановленим вимогам до маркування. Макаронні вироби торгових марок «DonnaVera», «Чумак», «МАКФА», «Barilla» не відповідали вимогам НД, оскільки на маркуванні була вказана не вся необхідна інформація. А саме: у торгових марках «DonnaVera», «МАКФА», «Barilla» не вказані клас та група; у ТМ «Чумак», «МАКФА», «Barilla» не вказано позначення нормативного документу.

у ТМ «DonnaVera» відсутні інформація про оператора ринку та інструкції з використання. У макаронних виробках торгової марки «La' PASTA» назва виробів вказана італійською мовою, хоча виготовлені вони в Україні. Така інформаційна фальсифікація може ввести пересічного споживача в оману, оскільки зрозуміти, що дані макарони українські можна лише уважно прочитавши маркування.

Як зазначалося, органолептична оцінка якості дослідних зразків макаронних виробів проводилась згідно з ДСТУ 7348-2013. «Вироби макаронні. Правила приймання і методи визначення якості». Дослідження проводилось за такими показниками, як: колір, поверхня, форма, смак і запах, стан виробів після варіння. Отримані результати наведені в табл. 2.

Таблиця 2

Органолептична оцінка якості макаронних виробів

Найменування показника	Зразки					
	ТМ «La' PASTA»	ТМ «DonnaVera»	ТМ «Чумак»	ТМ «МАКФА»	ТМ «Barilla»	Вимоги ДСТУ 7043-2009
Колір	однотонний з жовтим відтінком, відповідний сорту борошна, без слідів непромісу	однотонний з жовтим відтінком, відповідний сорту борошна, без слідів непромісу	однотонний з жовтим відтінком, відповідний сорту борошна, без слідів непромісу	однотонний з жовтим відтінком, відповідний сорту борошна, без слідів непромісу	однотонний з жовтим відтінком, відповідний сорту борошна, без слідів непромісу	однотонний з кремовим або жовтим відтінком, відповідний сорту борошна, без слідів непромісу
Поверхня	гладка	гладка	гладка	гладка	гладка	гладка, дозволяється незначна шорсткість
Форма	відповідає типу виробу	відповідає типу виробу	відповідає типу виробу	відповідає типу виробу	відповідає типу виробу	відповідає типу виробу
Смак і запах	властивий макаронним виробам без сторонніх присмаків і запаху	властивий макаронним виробам без сторонніх присмаків і запаху	властивий макаронним виробам без сторонніх присмаків і запаху	властивий макаронним виробам без сторонніх присмаків і запаху	властивий макаронним виробам без сторонніх присмаків і запаху	властивий даному виду виробів, без стороннього присмаку і запаху
Стан виробів після варіння	зберігають форму, не склеюються, не утворюють грудочки, по швам не розходяться	зберігають форму, склеюються, не утворюють грудочки, по швам не розходяться	зберігають форму, не склеюються, не утворюють грудочки, по швам не розходяться	зберігають форму, склеюються, не утворюють грудочки, по швам не розходяться	зберігають форму, склеюються, не утворюють грудочки, по швам не розходяться	зварені до готовності вироби повинні зберігати форму, не злипатись, не утворювати грудочок, не розвалюватись по швам

Отже, за результатами оцінки органолептичних показників таких, як: смак та запах, форма, колір, поверхня встановлено, що усі зразки відповідають вимогам ДСТУ 7043:2009, проте слід зазначити, що за показником стан виробів після варіння відповідають лише зразки «La' PASTA», «Чумак», «Barilla», а зразки «DonnaVera», «МАКФА», не відповідали за даним показником, оскільки зварені до готовності вироби склеювались.

Фізико-хімічні дослідження проводились згідно з ДСТУ 7348:2013. «Вироби макаронні. Правила приймання і методи визначення якості»[4]. Як зазначалося, було досліджено 5 показників, а саме кислотність, вологість, масова частка лому, масова частка

деформованих виробів, масова частка крихти. Вологість макаронних виробів визначали методом висушування приладом ваги-вологоміри ADS200 марка AXIS. Кислотність методом титрування лугом[6].

Оцінюючи 5 зразків макаронних виробів за фізико-хімічними показниками, було отримано наступні результати (табл. 3).

Таблиця 3

Фізико-хімічні показники якості макаронних виробів

Найменування показника	Вимоги згідно з ДСТУ 7043-2009	Зразки				
		ТМ «La' PASTA»,	ТМ «DonnaVera»	ТМ «Чумак»	ТМ «МАКФА»	ТМ «Barilla»
Кислотність, град.	не більше ніж 4,0	1,4	1,2	1	1,6	1,4
Вологість, %	не більше ніж 12,0	3,11	2,79	3,09	4,43	2,52
Масова частка лому, %	не більше ніж 2,0	2,38	1,01	1,03	1,53	2,65
Масова частка деформованих виробів, %	не більше ніж 1,5	0,05	0,00	0,00	0,00	1,47
Масова частка крихти, %	не більше ніж 1,0	0,012	0,002	0,002	0,00	0,00

Отже, зразки ТМ «DonnaVera», «Чумак», «МАКФА» за фізико-хімічними показниками відповідають вимогам ДСТУ 7043:2009. Вироби макаронні. Загальні технічні умови. А зразки ТМ «La' PASTA» і «Barilla» не відповідають за показником масова частка лому.

Таким чином, можна зробити висновок, що кожен зразок макаронних виробів має незначне відхилення від вимог нормативної документації, хоча б за одним із показників. Але можна виділити макаронні вироби ТМ «Чумак», які за органолептичним і фізико-хімічними показниками були найкращими. Зразок ТМ «La' PASTA» повністю відповідає вимогам до маркування і за органолептичними показниками, відхилення встановлено лише за масовою часткою лому. Зразки ТМ «DonnaVera», «МАКФА» повністю відповідають лише за фізико-хімічними показниками. Зразок ТМ «Barilla» відповідає повністю за органолептичними показниками. З фізико-хімічних показників у даного зразка відхилення є тільки за масовою часткою лому.

Список використаних джерел

1. Офіційний сайт Державної служби статистики України [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://www.ukrstat.gov.ua/>
2. Про інформацію для споживачів щодо харчових продуктів: Закон України від 06.12.2018 № 2639-VIII [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2639-19>.
3. ДСТУ 7043:2009. Вироби макаронні. Загальні технічні умови [Чинний від 01-01-2009]. – К.: Держспоживстандарт України, 2009. – 25 с.
4. ДСТУ 7348-2013. Вироби макаронні. Правила приймання і методи визначення якості. – [Чинний від 01-01-2013]. – К.: Держспоживстандарт України, 2013. – 14 с.
5. Інформаційно-аналітичний звіт про ринки бакалійних виробів за березень-квітень 2019 – Україна: Ukrainian Food Export Board, 2019. – 36 с.
6. Тулюпа Ф.М., Панченко І.С. Аналітична хімія. – Дніпропетровськ: УДХТУ, 2002. – 657 с.

Дослідні зразки макаронних виробів

