

ОЦІНЮВАННЯ РІВНЯ ЯКОСТІ ТА КОНКУРЕНТОСПРОМОЖНОСТІ СИРОКОПЧЕНИХ КОВБАС, ЩО ВИГОТОВЛЯЮТЬСЯ ВІТЧИЗНЯНИМИ ПІДПРИЄМСТВАМИ

Л. О. Назаренко, кандидат технічних наук

Проблема конкурентоспроможності продовольчих товарів в Україні досить актуальна. Загострення конкурентної боротьби за збут продукції, за місце на ринку штовхає усі країни на пошук нових можливостей для створення більш економічних товарів підвищеної якості.

Виробництво конкурентоспроможних товарів є однією з головних цілей реформування й розвитку промислового комплексу України. В сучасних умовах для нього характерна низька конкурентоспроможність більшої частини продукції через низьку її якість. Це негативна риса нашої промисловості ще більше поглибилася через встановлення світових цін на енергоносії та відсутність платоспроможного споживчого попиту та пропозиції. Але навіть в умовах економічної кризи й інших несприятливих факторів державні органи України та безпосередньо суб'єкти господарювання мають певні можливості вирішення цієї проблеми.

Конкурентоспроможність – відносна характеристика товару, яка відображає його відмінні особливості від товару конкурента за ступенем відповідності одній і тій же суспільній потребі і за затратами на задоволення цієї потреби. Конкурентоспроможність включає такі основні складові: якість товару, економічні характеристики товаропросування і економічні можливості споживачів.

У сучасних умовах ринкові відносини диктують свою кінцеву мету успіху в конкурентній боротьбі: максимальне задоволення попиту споживача та високий рівень ефективності виробничо-економічної сфери. Аналіз конкурентоспроможності товару в великій мірі впливає на конкурентоспроможність підприємства-виробника.

Тому слід замислитись над питаннями роз-

витку вітчизняної промисловості та виробництва товарів для забезпечення внутрішнього й зовнішнього ринку високоякісною конкурентоспроможною продукцією [3, 4].

В умовах ринкових відносин саме ця проблема і є актуальною. Тому метою досліджень було оцінювання конкурентоспроможності окремих видів ковбасних виробів.

Об'єктом оцінювання були обрані сировокопчені ковбаси, а саме: «Московська» вищого ґатунку і «Любительська» першого ґатунку.

З метою виявлення задоволення потреб у сировокопчених ковбасах було проведено анкетування споживачів (табл. 1 і рис. 1).

Таблиця 1

Результати анкетного опитування задоволення потреб споживачів у сировокопчених ковбасах, %

Ознаки задоволення потреб	Результати опитування
Місце придбання сировокопчених ковбас: - магазин, - ринок	94 6
Виробники сировокопчених ковбас: - вітчизняне підприємство, - закордонне підприємство	89 11
Якість сировокопчених ковбас: - зовнішній вигляд і естетична упаковка, - доброякісність і безпека	3 97
Недоліки вітчизняних сировокопчених ковбас: - низькоякісна упаковка, - непривабливий зовнішній вигляд	72 28
Відповідність ціни і якості сировокопчених ковбас - відповідає, - в деякій мірі завищена	25 75

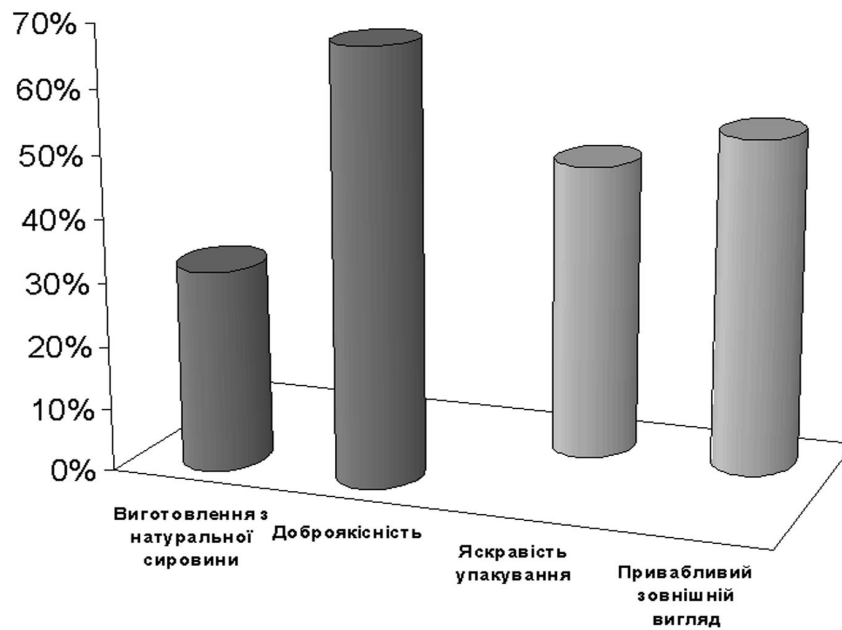


Рис. 1. Переваги вітчизняних і імпортних сирокочених ковбас

Аналіз результатів анкетного опитування споживачів свідчить, що 94 % споживачів купують сирокочені ковбаси в магазині, 6 % – на ринку. За даними анкет, респонденти надають перевагу сирокоченим ковбасам вітчизняних виробників, а саме 89 %, що свідчить про підвищення їх частки у реалізації в роздрібній торговій мережі.

Більшість споживачів надають перевагу ковбасам доброякісним і безпечним (97 %) і лише 3 % респондентів віддають перевагу зовнішньому вигляду й естетичній упаковці ковбас. Перевагою вітчизняних сирокочених ковбас є їх доброякісність, саме так вважають 68 % респондентів, але важливим є також їх виробництво з натуральної сировини (32 %). Перевагами імпортних ковбас є привабливий зовнішній вигляд – 53 %, а також яскравість упакування – 47 %. 72 % споживачів сирокочених ковбас вважає недоліком вітчизняних товарів низькоякісне упакування, 28 % – непривабливий зовнішній вигляд. Останнім часом у харчовій промисловості використовуються сучасні оболонки, однак окремі види ковбас поки що оформлені не на достатньо високому рівні. 25 % респондентів вважають, що ціна, як правило, відповідає якості товару, на думку 75 % опитаних, вона до деякої міри завищена.

З метою оцінювання конкурентоспромож-

ності визначали комплексний показник якості за п'ятьма показниками. За допомогою методу ранжування визначалось максимальне значення кожного показника в балах.

У табл. 2 представлені результати визначення комплексного показника якості сирокоченої ковбаси «Московської» вітчизняних виробників, а саме: ВАТ «М'ясокомбінат «Ятрань» м. Кіровоград і КП «Полтавський м'ясокомбінат» м. Полтава за баловою оцінкою, розробленою автором.

Результати порівняльної оцінка якості сирокоченої ковбаси «Московської», виробленої ВАТ «М'ясокомбінат «Ятрань» м. Кіровоград і КП «Полтавський м'ясокомбінат» м. Полтава, свідчить, що більшу кількість балів має ковбаса «Московська», вироблена в м. Кіровоград, за смаком, запахом і консистенцією. За консистенцією зразок № 1 має максимальну кількість – 20 балів, зразок № 2 – 18 балів. За смаком і запахом жоден із зразків не набрав максимальну кількість балів (40 балів). Зразок № 1 за цим показником має 39 балів, зразок № 2 – 33 бали. Вид фаршу на розрізі характеризується зниженням максимальної оцінки на 2 бали. За зовнішнім виглядом, формою, розміром і в'язкою батонів обидва зразки мають максимальну кількість балів (по 10 і 5 балів відповідно).

Таблиця 2

**Комплексний показник якості сирокопченої ковбаси «Московської»
вищого гатунку вітчизняних виробників**

Найменування показників	Загальна балова оцінка	Балова оцінка зразків	
		№ 1	№ 2
Зовнішній вигляд	10	10±0	10±0
Консистенція	20	20±0	18±0,8
Вид фаршу на розрізі	25	23±0,6	23±0,7
Запах і смак	40	39±0,2	33±1,4
Форма, розмір і в'язка батонів	5	5±0	5±0

Примітка. Зразок № 1 – ковбаса сирокопчена «Московська» вищого гатунку, вироблена ВАТ «М'ясокомбінат «Ятрань» м. Кіровоград; зразок № 2 – ковбаса сирокопчена «Московська» вищого гатунку, вироблена КП «Полтавський м'ясокомбінат» м. Полтава.

На рис. 2 представлений комплексний показник якості сирокопченої ковбаси «Московської» вищого гатунку, виробленої ВАТ «М'ясокомбінат «Ятрань» м. Кіровоград і КП «Полтавський м'ясокомбінат» м. Полтава.

Також розраховували інтегрований показ-

ник якості сирокопчених ковбас за методикою, адаптованою для продовольчих товарів [1–3].

На рис. 3 представлені дані за результатами розрахунку інтегрованого показника конкурентоспроможності досліджених сирокопчених ковбас.

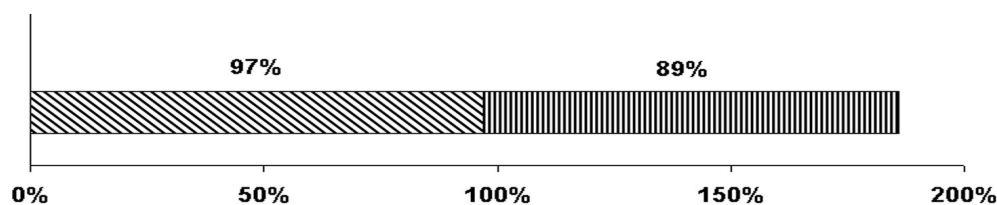


Рис. 2. Комплексний показник якості сирокопченої ковбаси «Московської» вищого гатунку, виробленої вітчизняними виробниками

(Примітка. Зразок № 1 – ковбаса сирокопчена «Московська» вищого гатунку, вироблена ВАТ «М'ясокомбінат «Ятрань» м. Кіровоград; зразок № 2 – ковбаса сирокопчена «Московська» вищого гатунку, вироблена КП «Полтавський м'ясокомбінат» м. Полтава)

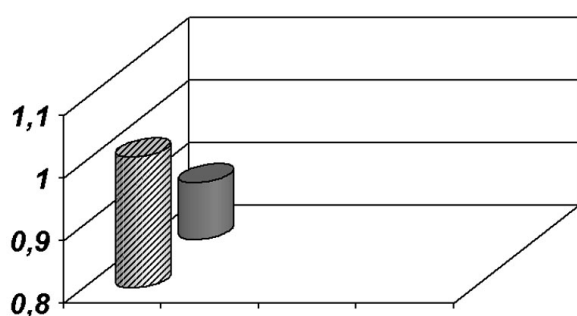


Рис. 3. Інтегрований показник конкурентоспроможності сирокопченої ковбаси «Московської» вищого гатунку

(Примітка. Зразок № 1 (1,01) – ковбаса сирокопчена «Московська» вищого гатунку, вироблена ВАТ «М'ясокомбінат «Ятрань» м. Кіровоград; зразок № 2 (0,89) – ковбаса сирокопчена «Московська» вищого гатунку, вироблена КП «Полтавський м'ясокомбінат» м. Полтава)

Результати свідчать, що сирокопчена ковбаса «Московська» вищого гатунку, вироблена ВАТ «М'ясокомбінат «Ятрань» м. Кіровоград, є більш конкурентоспроможною, оскільки ціна її нижча, а інтегрований показник становить 1,01. Сирокопчена ковбаса «Московська» вищого гатунку, вироблена КП «Полтавський м'ясокомбінат» м. Полтава, яка має вищу ціну та нижчий рівень якості, не може конкурувати на вітчизняному ринку, оскільки інтегрований показник їх конкурентоспроможності становить відповідно 0,89.

У табл. 3 запропоновані результати визначення комплексного показника якості сирокопченої ковбаси «Любительської» першого гатунку вітчизняних виробників, а саме: ВАТ «М'ясокомбінат «Ятрань» м. Кіровоград і КП «Полтавський м'ясокомбінат» м. Полтава, за баловою оцінкою.

Таблиця 3

**Комплексний показник якості сирокопченої ковбаси
«Любительської» першого гатунку вітчизняних виробників**

№ з/п	Найменування показників	Загальна балава оцінка	Балава оцінка зразків	
			№ 1	№ 2
1	Зовнішній вигляд	10	10±0	10±0
2	Консистенція	20	19±0,1	18±0,2
3	Вид фаршу на розрізі	25	24±0,2	22±0,3
4	Запах і смак	40	38±0,4	35±0,6
5	Форма, розмір і в'язка батонів	5	5±0	5±0

Примітка. Зразок № 1 – ковбаса сирокопчена «Любительська» 1 гатунку, вироблена КП «Полтавський м'ясокомбінат»; зразок № 2 – ковбаса сирокопчена «Любительська» 1 гатунку, вироблена ВАТ «М'ясокомбінат «Ятрань» м. Кіровоград.

Порівняльна оцінка якості сирокопченої ковбаси «Любительської», виробленої ВАТ «М'ясокомбінат «Ятрань» і КП «Полтавський м'ясокомбінат» м. Полтава, свідчить, що більшу кількість балів має ковбаса «Любительська», вироблена в м. Кіровоград, за смаком, запахом і консистенцією. За консистенцією зразок № 1 має 19 балів, зразок № 2 – 18 балів. За смаком і запахом жоден із зразків не набрав максимальної кількості балів (40 балів). Зразок № 1 за цим показником має 38 балів, зразок № 2 – 35 балів. Вид фаршу на розрізі характеризується зниженням максимальної оцінки на 1 і 3 бали відповідно за зразками. За зовнішнім виглядом, формою, розміром і в'язкою батонів

обидва зразки мають максимальну кількість балів (по 10 і 5 балів відповідно).

Комплексний показник якості сирокопченої ковбаси «Любительської» першого гатунку, виробленої ВАТ «М'ясокомбінат «Ятрань» м. Кіровоград, становить 96 % і КП «Полтавський м'ясокомбінат» м. Полтава – 95 %.

Розраховували також інтегрований показник якості сирокопченої ковбаси «Любительської» першого гатунку вітчизняних виробників. Дані за результатами розрахунку інтегрованого показника конкурентоспроможності досліджених сирокопчених ковбас представлені на рис. 4.

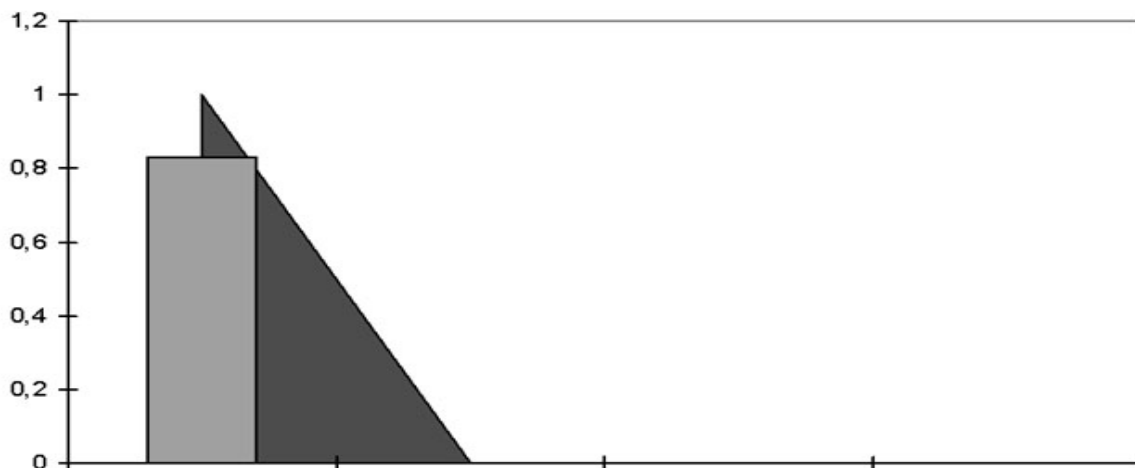


Рис. 4. Інтегрований показник конкурентоспроможності сирокопченої ковбаси «Любительської» першого гатунку

(Примітка. Зразок № 1 – ковбаса сирокопчена «Любительська» першого гатунку, вироблена

ВАТ «М'ясокомбінат «Ятрань» м. Кіровоград; зразок № 2 – ковбаса сирокопчена «Любительська» першого гатунку, вироблена КП «Полтавський м'ясокомбінат» м. Полтава)

Результати свідчать, що сирокоччена ковбаса «Любительська» першого гатунку, вироблена ВАТ «М'ясокомбінат «Ятрань» м. Кіровоград, є більш конкурентоспроможною, оскільки ціна її нижча, а інтегрований показник становить 1,0. Сирокоччена ковбаса «Любительська» першого гатунку, вироблена КП «Полтавський м'ясокомбінат» м. Полтава, яка має вищу ціну й нижчий рівень якості, не може конкурувати на вітчизняному ринку, оскільки інтегрований показник її конкурентоспроможності становить 0,83.

Таким чином, результати проведених досліджень якості і конкурентоспроможності сирокоччених ковбас свідчать, що споживачі віддають перевагу продуктам вітчизняних виробників, а саме сирокочченим ковбасам ВАТ «М'ясокомбінат «Ятрань», комплексний

показник якості й інтегрований показник конкурентоспроможності яких досить високий.

ЛІТЕРАТУРА

1. Жучкова Г. А. Конкурентоспроможність продукції та конкурентний статус підприємства / Г. А. Жучкова // Регіональні перспективи. – 2000. – № 1. – С. 85–87.
2. Назарова Л. Конкурентоспроможність окремих видів ковбас / Л. Назарова // Харчова і переробна промисловість. – 2001. – № 4. – С. 18–19.
3. Рыбаков И. Н. Качество и конкурентоспособность продукции при рыночных отношениях / И. Н. Рыбаков // Стандарты и качество, 1995. – № 12. – С. 10–12.
4. Щедріна Т. І. Конкурентоспроможність. Як її досягти? / Т. І. Щедріна // Діловий вісник. – 1997. – № 2. – С. 20–21.

УДК 637.35.009.12

ВИЗНАЧЕННЯ ЯКОСТІ ТА КОНКУРЕНТОСПРОМОЖНОСТІ СИЧУГОВИХ СИРІВ НА РИНКУ УКРАЇНИ

Л. О. Назаренко, кандидат технічних наук;

В. О. Назаренко, кандидат технічних наук

Проблема якості та конкурентоспроможності продовольчих товарів в Україні й участі у вирішенні цієї проблеми держави є набагато гострішою, ніж у розвинутих країнах. Однак будь-які спеціальні заходи відносно підвищення конкурентоспроможності вітчизняної економіки до цього часу не здійснювались.

Більшість виробників розуміють, що підвищити конкурентоспроможність продукції, поліпшити фінансовий стан підприємства та задовольнити попит якомога ширшого кола споживачів можна в першу чергу завдяки розширенню асортименту виробів і підвищенню їх якості.

Однією з головних цілей реформування й розвитку промислового комплексу України є виробництво конкурентоспроможних товарів.

Для нього характерна низька конкурентоспроможність більшої частини продукції через її низьку якість і моральну застарілість. Це явище ще більше поглибилося через встановлення світових цін на енергоносії та відсутність платоспроможного споживчого попиту та пропозиції, що пов'язано з недосконалістю і нерозвиненістю системи дослідження кон'юнктури ринку та маркетингу. Тому поглибився розрив між попитом і пропозицією, між рівнями техніки, технології, конкурентоспроможності вітчизняної продукції та продукції економічно розвинутих країн. Навіть високотехнологічні підприємства втрачають пріоритет щодо конкурентоспроможності своєї продукції на світовому ринку [2].

Конкурентоспроможність – відносна харак-