

Секція 4. ІННОВАЦІЇ В НАУКОВОМУ І ПРАКТИЧНОМУ ТОВАРОЗНАВСТВІ

Т.І. Барна, асист. (*ХДУХТ, Харків*)

О.Д. Рачкован, канд. екон. наук, асист. (*ХДУХТ, Харків*)

ОЦІНЮВАННЯ КОНКУРЕНТОСПРОМОЖНОСТІ ВАФЕЛЬ

Вафлі займають важливе місце серед асортименту борошняних кондитерських виробів. Їх якість та споживні властивості значною мірою залежать від особливостей основної і допоміжної сировини. Вафлі із жировими начинками характеризуються високим вмістом жирів і вуглеводів, незначною кількістю біологічно активних речовин. Перспективним напрямом удосконалення якості вафель підвищеної біологічної цінності є включення до їх рецептурного складу нетрадиційної рослинної сировини.

У зв'язку з цим було розроблено нові вафлі з жировою начинкою, до складу яких входять порошок з яблук, кориця та аскорбінова кислота. Розроблені вафлі мають кращі органолептичні властивості, відрізняються поліпшеним складом, вищою біологічною цінністю та меншою калорійністю. За рахунок внесення кориці та аскорбінової кислоти вафлі характеризуються стійкістю до автоокиснення під час зберігання за стандартної та підвищеної температури.

Під час виведення нового продукту на ринок доцільним є порівняння дослідного зразка з аналогами-лідерами в даному сегменті продукції. Тому було проведено оцінювання конкурентоспроможності розроблених вафель з жировою начинкою з продуктами «Артек» ПрАТ «Харківська бісквітна фабрика», «Артек» ТОВ «Світоч» та «Артек» ТМ «Рошен» здійснювали за допомогою диференціального методу за наступними категоріями: ціна; упаковка+смак (5 – відмінно, 1 – незадовільно); доступність (наявність в торгових точках: 5 – у кожній, 1 – дуже рідко).

Як свідчать дані таблиці, продукція ПрАТ «Харківська бісквітна фабрика» має досить високі показники та є найдешевшою з усіх представлених, а ціна на розроблену продукцію є дещо вищою за аналоги, хоча і є середньою по ринку.

Смакові якості продукції ТОВ «Світоч» оцінено найменшим балом, ПрАТ «Харківська бісквітна фабрика» та ТМ «Рошен» – на одному рівні (4,4 бали), а нових вафель – найвищі, що свідчить про їх високу конкурентоздатність.

Доступність розроблених вафель оцінено експертами в 3,0 бали, що є найнижчим показником серед усіх досліджуваних зразків. Позитивною є ситуація із доступністю продукції ПрАТ «Харківська бісквітна фабрика» для споживачів, наявність її в торговельних точках м. Харкова є максимально високою.

Таблиця

Порівняльна характеристика розроблених вафель та аналогів за показниками «ціна», «упаковка+смак» і «доступність»

Зразок	Ціна за 100 гр	Упаковка+смак	Доступність
Вафлі «Артек» ПрАТ «Харківська бісквітна фабрика»	8,75 грн	4,4	5
Вафлі «Артек» ТМ «Рошен»	9,70 грн	4,4	5
Вафлі «Артек» ТОВ «Світоч»	9,25 грн	4,2	3,6
Вафлі з нетрадиційної сировини	9,85 грн	4,7	3,0

Здійснений аналіз дає змогу стверджувати, що основним слабким місцем для досліджуваних вафель «Артек» ПрАТ «Харківська бісквітна фабрика» є критерій «смак і упаковка», тобто виробнику доцільно все ж таки надавати перевагу сучасним видам пакувальних матеріалів, які забезпечують стабільну якість продукції. Безумовно, низька вартість продукції є вагомим фактором, що спонукає споживачів до купівлі цієї продукції. Вафлі виробництва ТОВ «Світоч» мають середньо ринкову вартість та досить низьку доступність. Розроблені вафлі мають високі показники, окрім доступності.

Визначимо середнє арифметичне за досліджуваними зразками продукції: «Упаковка+смак», «Доступність» і «Ціна» = $(5+4,4+5)/3 = 4,8$ бала (для вафель ПрАТ «Харківська бісквітна фабрика»), в той час як цей показник у вафель ТМ «Рошен» – 4,8 бала, в ТОВ «Світоч» – 4,2, а нових вафель 4,2 бала.

Здійснивши оцінювання за шкалою від 1 до 5, можемо зробити висновок про те, що розроблені вафлі мають середній рівень конкурентоспроможності, проте за рахунок низької доступності не можуть конкурувати з лідерами продаж в сегменті вафельної продукції. Перспективами підвищення рівня конкурентоспроможності є реалізація продукції у мережевих супермаркетах та кондитерських магазинах.