

ОПРЕДЕЛЕНИЕ ПОКАЗАТЕЛЕЙ АССОРТИМЕНТА ТВОРОЖНЫХ СЫРКОВ В ТОРГОВЫХ СЕТЯХ МОСКОВСКОГО РЕГИОНА

Парамонов Антон Сергеевич, студент технологического института, ФГБОУ ВО «Российский государственный аграрный университет – МСХА имени К.А. Тимирязева», e-mail: paramonov.ant@yandex.ru

Аннотация: В статье проведен обзор рынка глазированных творожных сырков в трех торговых сетях Московского региона и проведены результаты расчета показателей ассортимента продукции

Ключевые слова: творожный сырок, рынок творожных сырков, ассортимент, товар, Московский регион, анализ рынка

Изучение рынка продукции и мнения потребителей является начальным этапом жизненного цикла продукции, необходимым для формирования правильного понимания характеристик продукции, обеспечивающих конкурентное преимущество производимой продукции [1,2]. Изучение рынка, в т.ч. определение показателей ассортимента, необходимы при проектировании заданных характеристик продукции, ценовой политики предприятия, стратегии продвижения товара и других базовых аспектов деятельности как предприятия-производителя, так и торговых предприятий [3].

Особенно это актуально для продовольственных товаров, в частности творожных продуктов, для которых характерна высокая конкуренция и широкий ассортимент продукции [4].

Одним из наиболее популярных наименований творожных продуктов является глазированный творожный сырок, который представляет собой десерт, изготавливаемый из творожной массы и покрытый шоколадом или кондитерской глазурью [5]. Благодаря высокому содержанию различных белков, углеводов и витаминов группы В творожный сырок считается полезным и питательным продуктом с высокой пищевой, энергетической и биологической для организма человека ценностью [6].

Появившись на нашем продовольственном рынке еще в 50-е года XX века, глазированные сырки стали любимым лакомством для людей всех возрастов и социальных слоев населения. В настоящее время глазированный сырок имеет стабильный спрос и популярность среди потребителей.

Объем рынка творога и творожных продуктов в России в 2019 г. составил 1403,9 \$ млн или 721,4 тыс. тонн. В стоимостном выражении он снизился на 12,9%. Производство творога и творожных продуктов снизилось на 13,8%, импорт вырос на 4,7%, экспорт снизился на 9% [7].

Как отмечают авторы исследования [8], на протяжении последних нескольких лет в России наблюдался как подъем производства творога в 2014-

2018 г., так и его спад в 2019 г. В 2019 году в России было произведено 462 056,6 тонн творога, что на -7,9% меньше объема производства предыдущего года.

Производство глазированных творожных сырков в 2019 году составило 89,3 тыс. т. Из общего объема рынка молока и молочных продуктов на глазированные сырки приходится доля в 3%. Это средний по России показатель. В Москве он составляет 4%, а в Санкт-Петербурге в 3 раза больше, чем в среднем по России – 9,5% [8]. Рентабельность производства глазированных сырков определяется небольшим объемом инвестиций (от \$100 тыс.) и востребованностью продукта.

Проведенный анализ ассортимента творожных продуктов показал, что в среднем ценовом сегменте можно выделить три ведущие торговые марки глазированных творожных сырков: «Простоквашино» (Danone), «Чудо» (PepsiCo), и «Свитлогорье» (Дмитровский молочный завод). Они присутствуют в магазинах любого формата, у них хорошая представленность на полке, а потребители выбирают эти сырки из-за их натурального состава и доступной цены. В премиум-сегменте явным лидером является «А. РостАгроКомплекс» (РостАгроКомплекс). На полках магазинов всегда присутствуют сырки, ориентированные на разные группы потребителей.

Установлено, что производители стараются придерживаться классических для потребителей вкусов глазированных сырков: ванильный, шоколадный, с вареной сгущенкой. Однако, с учетом наличия спроса на новинки, возможно расширение вкусовой линейки глазированных творожных сырков, что характерно для молочных десертов.

Наблюдается явный тренд на правильное питание повлиял на популярность сырков: их стали выбирать в качестве полезной альтернативы шоколадным батончикам и булочкам, также на привлекательность продукта влияет доступная цена по отношению к другим десертам.

Проведенный нами обзор рынка глазированных творожных сырков в следующих торговых сетях Московского региона: «Пятёрочка», «Дикси», «Верный» лег в основу расчета показателей ассортимента исследуемой продукции в торговых сетях (таблицы 1 и 2).

Анализ ассортимента проводился с использованием методики расчета по таким показателям, как: полнота, глубина, новизна, устойчивость и рациональность ассортимента, а также их коэффициенты.

Таблица 1

Расчетный анализ показателей ассортимента глазированных сырков

Показатели ассортимента	Наименование торговой сети		
	«Пятёрочка»	«Дикси»	«Верный»
Полнота базовая	32	32	32
Полнота действительная	20	22	13
Глубина базовая	7	7	7
Глубина действительная	5	5	3
Новизна	8	6	2
Устойчивость	12	16	11

Расчетный анализ показателей ассортимента в процентном соотношении

Показатели ассортимента	Наименование торговой сети		
	«Пятёрочка»	«Дикси»	«Верный»
Коэффициент полноты, %	62,5	68,8	40,6
Коэффициент глубины, %	71,4	71,4	42,9
Коэффициент новизны, %	40	27,3	15,4
Коэффициент устойчивости, %	60	72,7	84,6
Коэффициент рациональности, %	14,7	15,7	13,9

Проведенные расчеты показателей ассортимента творожных глазированных сырков в торговых сетях Московского региона позволяет сделать ряд выводов:

- коэффициент полноты среди всех магазинов наиболее высок у «Дикси»;
- коэффициенты глубины у магазинов «Дикси» и «Пятёрочка» равны и превышают показатель магазина «Верный»;
- коэффициент новизны среди всех магазинов преобладает у «Пятёрочки»;
- наибольший коэффициент рациональности среди всех магазинов (с небольшим отрывом в 1% и 1,8% соответственно) принадлежит «Дикси»;
- несмотря на отставание по нескольким показателям «Верный» имеет самые высокие показатели устойчивости;
- для повышения показателя коэффициента рациональности всем трем магазинам следует пересмотреть ассортимент предлагаемой творожной продукции, в частности глазированных сырков.

На основании полученных данных расчета показателей ассортимента творожных глазированных сырков можно разработать рекомендации по управлению ассортиментом торговых предприятий и по разработке предприятиями-производителями новых наименований творожных сырков, удовлетворяющих запрос потребителей на новинки.

Библиографический список

1. Дунченко, Н.И. Квалиметрия: учебное пособие / Н.И. Дунченко, В.С. Янковская / – М.: «Принт24», 2016. – 138 с.
2. Дунченко, Н.И. Управление качеством продукции. Пищевая промышленность: учеб. для магистров / Н.И. Дунченко, М.П. Щетинин, В.С. Янковская. – СПб.: Издательство «Лань», 2018. – 244 с.
3. Дунченко, Н.И. Применение методов квалиметрии в управлении качеством пищевой продукции / Н.И. Дунченко, В.С. Янковская, И.А. Лафишева // Качество и жизнь. – 2018 – № 4 (20) – С. 61-62.

4. Янковская, В.С. Проектирование творожных продуктов для питания молодежи / В.С. Янковская // Молочная промышленность. – 2007. – № 12. – С. 71-72.

5. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции» – Утверждён решением комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2013 года № 67. – М.: АО «Кодекс», 2013. – 107 с.

6. Волошина Е.С. Творожный продукт с функциональными ингредиентами / Е.С. Волошина, Н.И. Дунченко, С.В. Купцова // Сыроделие и маслоделие. 2020. – № 4. – С. 40-42.

7. Анализ рынка творога и творожных продуктов в России – Электрон. текстовые дан. Москва, 2020. Режим доступа: <https://drgroup.ru/1174-Analiz-rynka-tvoroga-i-tvorozhnykh-produktov-v-Rossii.html> (дата обращения: 12 ноября 2022 г.).

8. Что происходит на рынке глазированных сырков – Электрон. текстовые дан. Москва, 2020. Режим доступа: <https://milknews.ru/longridy/obzor-glazirovannye-syrki.html> (дата обращения: 12 ноября 2022 г.).

Determination of the indicators of the assortment of cottage cheese curds in the retail chains of the Moscow region

Paramonov A.S., student of the Institute of Technology, Russian State Agrarian University – Moscow Agricultural Academy named after K.A. Timiryazev

Abstract: *The article provides an overview of the market of glazed cottage cheese curds in three retail chains of the Moscow region and the results of calculating the indicators of the product range are carried out/*

Key words: *curd cheese, curd cheese market, assortment, product, Moscow region, market analysis*

УДК 658.56

ПРОЕКТИРОВАНИЕ КАЧЕСТВА КЕФИРА НА БАЗЕ ПРОВЕДЕННОГО АНАЛИЗА ПОТРЕБИТЕЛЬСКИХ ТРЕБОВАНИЙ

Парамонов Антон Сергеевич, студент 4 курса (ДТ-407) технологического института, ФГБОУ ВО «Российский государственный аграрный университет – МСХА имени К.А. Тимирязева», e-mail: paramonov.ant@yandex.ru

Аннотация: *В статье представлены результаты социологических исследований мнения потребителей о качестве кефира, сформирована номенклатура показателей потребительских предпочтений и разработана матрица потребительских требований к его качеству.*

Ключевые слова: *кефир, проектирование качества, структурирование функции качества, требования потребителей, социологический опрос.*