

ТЕОРЕТИЧНІ АСПЕКТИ ПІДВИЩЕННЯ КОНКУРЕНТОСПРОМОЖНОСТІ ПРОДУКЦІЇ

Сумський національний аграрний університет

Анотація В тезі розглянуто питання щодо теоретико-методологічних основ управління процесом підвищення конкурентоспроможності продукції та підприємства в цілому. Досліджено питання щодо сутності категорій «конкурентоспроможність» та «конкурентна перевага», а також методів оцінки конкурентоспроможності. Здійснено аналіз сучасного стану конкурентоспроможності та якості продукції.

Ключові слова: конкурентоспроможність; якість; управління; виробництво; стратегія.

THEORETICAL ASPECTS OF INCREASING PRODUCT COMPETITIVENESS

Abstract The thesis considers the issue of theoretical and methodological foundations of managing the process of increasing the competitiveness of products and enterprises as a whole. The question of the essence of the categories "competitiveness" and "competitive advantage", as well as methods of assessing competitiveness. The analysis of the current state of competitiveness and product quality is carried out.

Keywords: competitiveness; quality; management; production; strategy.

В основі поняття «конкуренція» лежать людські потреби, які виражаються в потребах, специфічних для різних культур і людей. Вони можуть бути задоволені за допомогою різних товарів і послуг. Основною ідеєю конкурентної боротьби є задоволення потреб клієнтів краще, ніж це можуть зробити конкуренти, враховуючи знання ринку, вимоги і можливості споживачів. На практиці це може бути реалізовано, з одного боку, за рахунок докладного вивчення ринку, взаємин, що складаються між виробниками і споживачами її продукції. З іншого боку - в результаті активного впливу на ринок і існуючий попит для максимізації ринкової частки і збільшення рентабельності продажів [1].

Метою забезпечення конкурентоспроможності продукції є отримання прибутку в результаті успішної реалізації продукції на ринку. У свою чергу, продукція може бути реалізована на ринку тільки за умови її відповідності вимогам конкретного споживача. При здійсненні покупок кожен покупець здійснює вибір необхідного йому виробу серед цілого ряду аналогічних, пропонованих на ринку, і набуває найбільш задовольняє його потреби.

Конкурентоспроможність товару - це сукупність характеристик продукту і супутніх його продажу і споживання послуг, які відрізняють його від аналогічних продуктів за ступенем задоволення потреб споживача, за рівнем витрат на його придбання та експлуатацію. Іншими словами це здатність товару відповідати очікуванням споживачів і його здатність бути проданим.

Індикатори конкурентоспроможності товару представлені на рис. 1

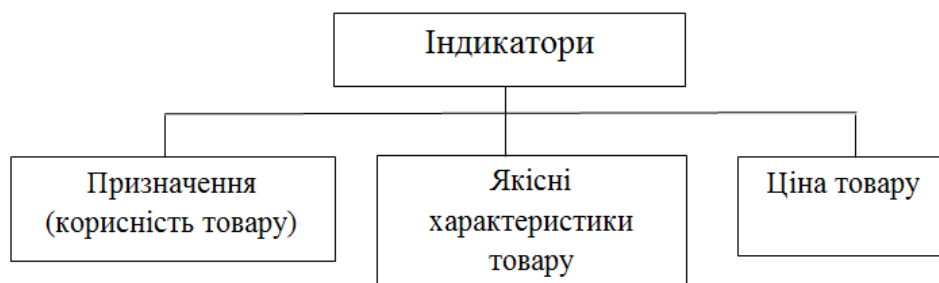


Рис. 1. Індикатори конкурентоспроможності товару

Високу якість молочної сировини можна досягти тільки шляхом системного комплексного, взаємопов'язаного здійснення технічних, організаційних, економічних та соціальних заходів.

Об'єктивною необхідністю в умовах ринкових відносин стає впровадження на кожному підприємстві єдиної функціональної системи управління якістю продукції. У загальному вигляді ця система включає фактори, що визначають якість і умови повного використання кожного з них, технологію і систему машин, підготовку кадрів, аналіз, планування, організацію виробництва і праці, заходи матеріального стимулювання та управління системою.

Основними показниками, що характеризують якість молока, є:

- вміст жиру і білка; бактеріальна забрудненість; вміст соматичних клітин; наявність інгібіторів; точка замерзання; термостійкість.

З 1 липня 2002 року був введений в дію новий Державний стандарт ДСТУ 3662-97 «Молоко коров'яче незбиране. Вимоги при закупівлі» [2, 3] з метою покращення якості молочної сировини та відповідності її стандартів світовим вимогам. Згідно нового Стандарту, залежно від рівня кислотності, бактеріального забруднення, ступеня чистоти за еталоном, температури, частки сухих речовин та кількості соматичних клітин молоко поділяють на такі сорти: екстра, вищий, перший і другий (таблиця 1).

Таблиця 1

Показники українських та європейських нормативів щодо якості та безпечності молока незбираного при його закупівлі

Параметри якості молока в країнах ЄС				Державний стандарт України ДСТУ 3662-97 Вміст жиру - 3,4 % Вміст білка - 3,0 %		
Класифікація в країнах ЄС	КСК (тис.см ³)	Бактеріальне обсіменіння (тис.см ³)	Кількість кишкових паличок	Класифікація в Україні	КСК (тис.см ³)	Бактеріальне обсіменіння (тис.см ³)
Дуже добре	< 100	<30	<25			
Добре	100 - 200	30 - 50	25 - 50			
Середнє	200 - 350	50 - 300	50 - 100			
Стерпне	350 - 500	300 - 500	100 - 400	Екстра	<400	<100
				Вищий	≤400	≤300
Непридатне	>500	>500	>400	І г.	≤600	≤500
				ІІ г.	≤800	≤3000

Як видно з табл. 1, молоко, що за українськими стандартами відповідає гатункам «екстра» та «вищий» і визначається як сировина високої якості, за вимогами ЄС класифікується як «стерпне», та відноситься до найнижчого класу якості. Молоко «екстра» та «вищого» гатунків є значно нижчої якості за європейськими вимогами, але все ж є ще прийнятним для переробки.

Важливе значення в підвищенні конкурентоспроможності молока мають такі фактори як якість молока і організація реалізації. Якість товару все більшою мірою стає вирішальним фактором збуту. Також в умовах ринкових відносин це є одним з основних показників при ціноутворенні і просуванні товарів до споживача.

СПИСОК ВИКОРИСТАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ

1. Желуденко К.В. Сутність та фактори конкурентоспроможності продукції підприємств України. *Національна економіка. Інтелект XXI*. №1 2017. С. 66-71.
2. ДСТУ 3662-97. Молоко коров'яче незбиране (34011). *ДНАОП Законодавча база*. URL: https://dnaop.com/html/34011/doc-ДСТУ_3662-97 (дата звернення 10.11.2020)
3. Основные показатели качества молока URL: kleverkirov.ru (дата звернення 19.11.2020)

Діана Вадимівна Коваленко, студентка факультету економіки та менеджменту, 4й курс, Сумського національного аграрного університету, м.Суми, danakovalenko.bimplars@gmail.com

Ангеліна Вікторівна Галинська, к.е.н, доцент кафедри менеджменту Сумського національного аграрного університету, м.Суми, vlalinka@ukr.net

Diana Vadymivna Kovalenko, student of the Faculty of Economics and Management, 4th year, Sumy National Agrarian University, Sumy, danakovalenko.bimplars@gmail.com