

УДК 339.13:637.146.4  
ОЦЕНКА КОНКУРЕНТОСПОСОБНОСТИ МОЛОЧНОЙ ПРОДУКЦИИ

Н.А. ТРИГУБ

Научный руководитель А.С. САЙГАНОВ, д-р экон. наук, проф.

УО «БЕЛОРУССКАЯ ГОСУДАРСТВЕННАЯ  
СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННАЯ АКАДЕМИЯ»

г. Горки

Оценка конкурентоспособности того или иного вида продукции для любого субъекта рыночных отношений имеет огромное значение. Производителям, конкурентам, потребителям необходимо знать какой из товаров в наибольшей, а какой в наименьшей степени конкурентоспособен.

Каждая группа товаров обладает определенным набором присущих ей параметров. Поэтому к оценке конкурентоспособности конкретного продукта необходимо подходить индивидуально.

Молоко и молочные продукты относятся к незаменимым продуктам питания человека. От всех других продуктов питания они отличаются тем, что в их составе представлены все необходимые для организма пищевые и биологически активные вещества в сбалансированном состоянии. Все это позволяет рассматривать молоко и молочные продукты как универсальные, обеспечивающие нормальный рост и развитие организма.

Рассмотрим оценку конкурентоспособности молочной продукции на примере творога. На рынке города Горки можно встретить широкий ассортимент творога и творожной продукции таких производителей как ОАО «Молочные горки» (г. Горки), ОАО «Бабушкина крынка» (г. Могилев), а также ОАО «Осиповичский молочный комбинат» (производственный цех в г. Бобруйск). Для оценки конкурентоспособности данной продукции можно использовать параметры, представленные в табл. 1.

Это говорит о том, что предприятие ОАО «Бабушкина крынка» имеет резерв для повышения конкурентоспособности своей продукции, главным образом, за счет снижения ее себестоимости.

Табл. 1. Основные параметры оценки конкурентоспособности творога

Параметры	Творог 9% (г. Горки)	Творог «Деревенский» 5% (г. Могилев)	Творог 4% (г. Бобруйск)
1. Энергетическая ценность 100 г, Ккал	147	113	104
2. Вес, г	200	200	250
3. Цена, р.	1490	1650	1660

Как правило, потребитель, прежде чем сделать покупку, соотносит совокупность потребительских свойств товара с его ценой. Так как для человека пища – это важнейший источник получения энергии, то полезность продукта определяется его энергетической ценностью. Энергетическая ценность пищевого продукта характеризует его усвояемую энергию, то есть ту долю суммарной энергии химических связей белков, жиров и углеводов, которая высвобождается в процессе пищеварения.

Таким образом, для оценки конкурентоспособности пищевой продукции целесообразно будет провести расчет стоимости 1 Ккал продукта.

В табл. 2 представлен сравнительный анализ конкурентоспособности творога вышеперечисленных производителей. Расчеты показывают, что творог ОАО «Молочные горки» является наиболее конкурентоспособным, а творог ОАО «Бабушкина крынка» наименее конкурентоспособен. Разница в коэффициенте конкурентоспособности между ними составляет 31 %.

Табл. 2. Сравнительный анализ конкурентоспособности творога

Наименование	Стоимость 1 Ккал продукта, р.	Коэффициент конкурентоспособности	Оценка + или -	Рейтинг
1. Творог 9% (г. Горки)	5,07	1	-	1-е место
2. Творог «Деревенский» 5% (г. Могилев)	7,30	0,69	-0,31	3-е место
3. Творог 4% (г. Бобруйск)	6,38	0,79	-0,21	2-е место

Однако благодаря тому, что творог ОАО «Бабушкина крынка» отмечен премией правительства в области качества, имеет более качественную упаковку, хорошо знакомый брэнд, а также наибольшие сроки реализации, данный продукт находит своего потребителя.

Но для продвижения товаров на внешний рынок данным предприятиям необходимо следить за постоянным повышением качества своей продукции. Это можно достигнуть, внедряя у себя на производстве систему НАССР, которая обеспечивает контроль на всех этапах производства, хранения и реализации продукции. В конечном счете, это обеспечит более высокую конкурентоспособность выпускаемой продукции и финансово-экономическую стабильность предприятий.