

ОЦЕНКА КОНКУРЕНТОСПОСОБНОСТИ ИННОВАЦИОННОГО ПРОДУКТА МЕТОДОМ БЕНЧМАРКИНГА

Штунь Ульяна Сергеевна
Сакович Мария Дмитриевна
студенты

Научный руководитель: **Комарова Светлана Леонидовна**
старший преподаватель
МОУВО «Белорусско-Российский университет»

Аннотация: В Республике Беларусь отсутствует национальный продукт, который ассоциируется с щедрой Белорусской землей, и который гости нашей страны могут увезти к себе домой. Необходимо создать производство сублимированных, экологически чистых фруктов, ягод и грибов, это будет олицетворять красоту и плодородность природы Республики Беларусь. Перед тем как выходить на рынок с новым продуктом необходимо оценить его конкурентоспособность, поэтому в статье использовался самый наглядный метод оценки конкурентоспособности – бенчмаркинг.

Ключевые слова: конкурентоспособность, сублимация, продукты питания, бенчмаркинг.

ASSESSMENT OF THE COMPETITABILITY OF INNOVATIVE PRODUCT BY THE BENCHMARKING METHOD

Shtun Uliana Sergeevna
Sakovich Maria Dmitrievna

Abstract: There is no national product in the Republic of Belarus, which is associated with the generous Belarusian land and which guests of our country can take home with them. It is necessary to create the production of sublimated, environmentally friendly fruits, berries and mushrooms, this will embody the beauty and fertility of the nature of the Republic of Belarus. Before entering the market with a new product, it is necessary to assess its competitiveness, so the article used the most obvious method for assessing competitiveness - benchmarking.

Key words: competitiveness, sublimation, food products, benchmarking.

В Республике Беларусь отсутствует национальный продукт, который гости нашей страны могут увезти к себе домой, зачастую из-за того, что под национальным продуктом Республики Беларусь у всех подразумевается тот же «драник», который представляет из себя готовое горячее блюдо с очень маленьким сроком годности. Это поставило нас перед задачей создания нового национального продукта, который сможет отразить красоту нашей природы, и напрямую ассоциироваться с Республикой Беларусь.

На рынке республики Беларусь отсутствует производитель сублимированных продуктов, однако такой продукт вы можете встретить в магазине или заказать в интернет-магазине. В основном на нашем рынке присутствуют производители Российской Федерации, такие как: «Гала-Гала», «SNacks», «Сибирский гостинец», «sublime».

Сублимированные (лиофилизированные) продукты – продукты, лишенные жидкости посредством сушки при очень низких температурах. Различия сублимированной сушки с обычной колоссальны. Срок хранения сублимированного продукта составляет от 7 до 25 лет, в то время как просто сушенного не более года. В отличие от обычной сушки продукт не теряет свою структуру, его достаточно залить горячей водой, и он станет неотличим от свежего продукта. В сублиматах остается до 95% полезных веществ. Сублимировать можно буквально все: молочные продукты, мясо, рыбу, супы и соки, кондитерские изделия, фрукты и овощи, грибы. Рациональнее всего сублимировать то, что таит в себе заряд витаминов и колоссальное количество микроэлементов, однако будет доступно всего несколько месяцев в году, а если быть точнее фрукты и грибы. При их консервации все их полезные свойства улетучиваются, а витамины превращаются в сахар, поэтому сублимационная сушка является лучшим способом консервации с минимальными потерями полезных свойств. А самыми распространёнными сублиматами является кофе в зернах и лапша быстрого приготовления.

Сублимированные ягоды и ягоды можно использовать в выпечке, добавлять в шоколад и изготавливать из них конфеты, готовить из них полноценные блюда, а так же, использовать как натуральный краситель. За счет сохранения своих полезных свойств сублимированные продукты удостоены использоваться в рационе космонавтов. Использование сублиматов намного безопаснее сухофруктов, потому что отсутствие в них влаги предотвращает распространение в них грибков. Единственным минусом сублимированных продуктов является то, что они могут впитывать влагу из окружающей среды,

поэтому нужно следить за тем чтобы они хранились в прохладном, сухом месте и в герметичной упаковке.

Одним из достоинств Республики Беларусь считаются красивые, чистые леса и поля, а также плоды, которые они нам дают. Необходимо создать производство сублимированных, экологически чистых фруктов, ягод и грибов, это будет олицетворять красоту и плодородность природы нашей Республики. Показатели валового сбора и урожайности представлены в таблице 1.

Таблица 1

Валовый сбор и урожайность фруктов и ягод в Республике Беларусь за 2017–2020 гг.

Наименование	Год				
	2017	2018	2019	2020	2020 г. к 2017 г., % г.
Валовый сбор, тыс. тонн					
Фрукты и ягоды	473	954	546	792	167.4
Урожайность, центнеров с одного гектара					
Фрукты и ягоды	56,9	110,5	64,7	97,4	171.2

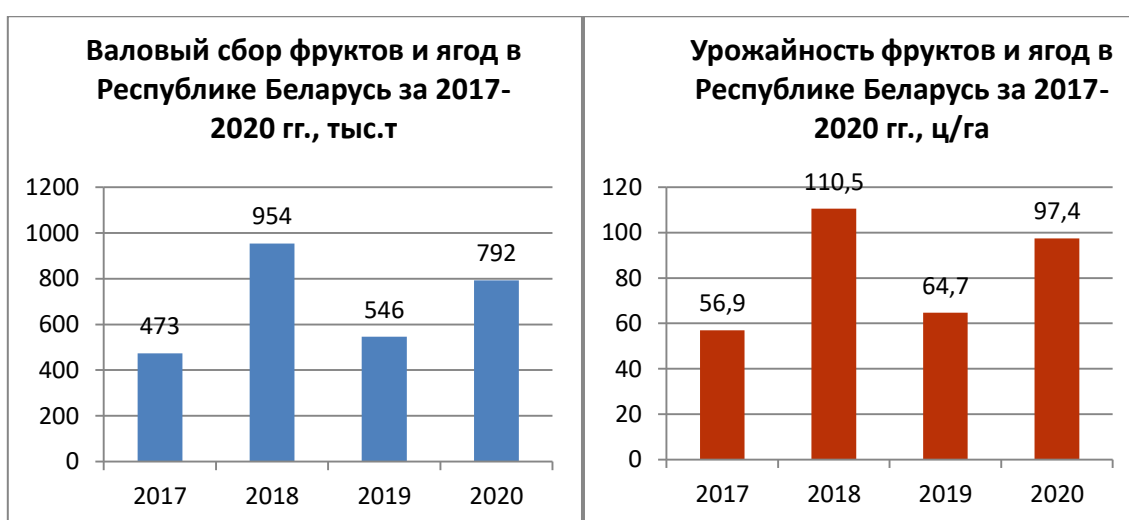


Рис. 1. Динамика валового сбора и урожайности фруктов и ягод в Республике Беларусь за 2017–2020 гг.

В Республике Беларусь личные подсобные хозяйства могут быть основными поставщиками фруктов и ягод, так как доля фермерских хозяйств в валовом сборе фруктов и ягод незначительна и урожайность в них ниже, чем в личных подсобных хозяйствах.

Таблица 2

Информация о качественных и количественных характеристиках сублимированных продуктов разных производителей

Фирмы производители	ООО «Созвездие Плюс»	ПолезноFF	Гала-Гала	Organic Food	«Красна Ягода»
Срок годности (месяцы)	24	24	18	24	36
Вес нетто(г)	50	10	50	30(50)	25
Упаковка	Крафт-пакет	Пластиковая банка	Порционная расфасовка	Бумажный пакет	Вакуумный пакет+Крафт-пакет
Цена за упаковку (росс.р)	399	150	145	181	62
Цена за 100г (росс.р)	798	1500	290	543	248
Энергетическая ценность на 100 гр (ккал)	328	357	315	328	284
Состав	Клубника	Малина	Клубника	Черника	Лесные ягоды

Перед тем как выходить на рынок с новым продуктом необходимо оценить его конкурентоспособность, даже если он претендует на звание монополиста в Республике Беларусь. Есть много методов оценки конкурентоспособности, однако самый наглядный – метод бенчмаркинга.

Бенчмаркинг – анализ на основе эталонных показателей в виде диаграммы или схемы и строится исключительно на двух принципах: оценивание и сопоставление. Зачастую его используют для того чтобы проанализировать насколько хорошо работают компании, производственные показатели, качество продукта, стратегии и реклама.

Бенчмаркинг позволяет построить площадные диаграммы, по лучам, выходящим из центра, где на каждом из лучей откладывается, какая-то из характеристик изделия, а площадь максимальной фигуры наглядно докажет её конкурентные превосходства по сравнению с другими.

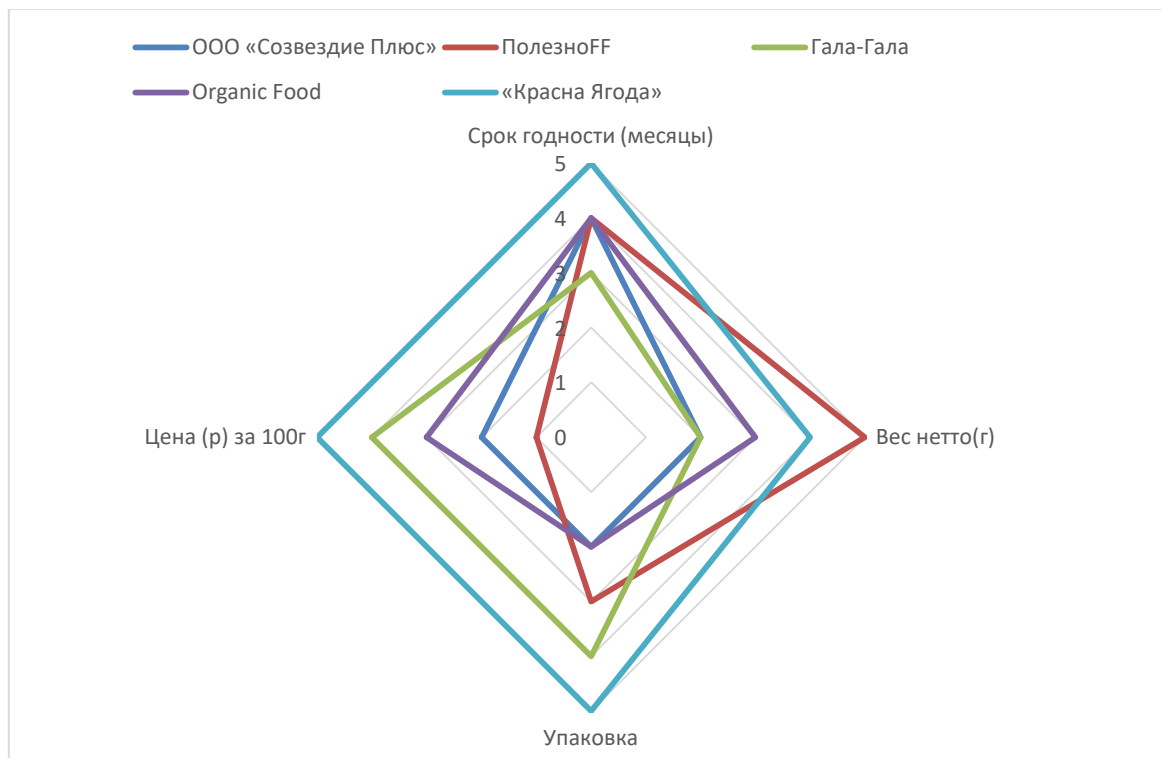


Рис.2. Оценка конкурентоспособного сублимированного продукта методом бенчмаркинга

Самая высокая конкурентоспособность оказалась у сублимированных фруктов производства «Красна Ягода».

© У.С. Штунь, М.Д. Сакович, 2022