

УДК 338

ОЦЕНКА КОНКУРЕНТОСПОСОБНОСТИ ИННОВАЦИОННОГО ПРОДУКТА С ПОМОЩЬЮ SWOT-АНАЛИЗА

М. Д. САКОВИЧ

Научный руководитель С. Л. КОМАРОВА

Белорусско-Российский университет

Могилев, Беларусь

SWOT-анализ – метод оценки конкурентоспособности, который позволяет выявить и оценить сильные и слабые стороны, достоинства и недостатки в развитии малого бизнеса. В качестве объекта оценки конкурентоспособности взято предприятие по производству сублимированных продуктов, в частности сублимированных ягод, грибов, яблок. Ягоды и фрукты, полученные методом сублимационной сушки, имеют ряд преимуществ, к числу которых относится сохранение формы, цвета, аромата и вкуса исходного сырья. SWOT-анализ представлен на рис. 1.

Сильные стороны	Слабые стороны
1. Длительный срок хранения (до 5 лет), без использования консервантов, без ухудшения качества. 2. Сохранение до 95 % питательных веществ. 3. Компактность и небольшой вес упаковки. 4. Удобство транспортировки. 5. Продукт легко восстанавливает свою массу при насыщении влагой	1. Ограниченная осведомленность у потенциальных потребителей сильных сторон продукта. 2. Затраты на производство. 3. Сезонность производства. 4. Объем производства зависит от погодных и почвенно-климатических условий. 5. Отсутствие у сельхозпроизводителя гарантированного рынка сбыта продукции
Возможности	Угрозы
1. Разработка инновационного национального продукта, который в дальнейшем сможет символизировать Республику Беларусь, представлять ее природные ресурсы, стать сувениром и угощением. 2. Повышение спроса на натуральные продукты здорового питания	1. Возможные изменения в законодательстве, регулирующие пищевую промышленность. 2. Неблагоприятные погодные условия, в виду которых может задерживаться поставка сырья в производственный цех. 3. Неурожайный год (приводит к ограниченному количеству сырья для производства продукции)

Рис. 1. SWOT-анализ для малого предприятия по производству сублимированных продуктов

Для того чтобы избежать угроз и рисков, на данном предприятии с целью большей загрузки производственных мощностей в период отсутствия основного сырья можно изготавливать полноценные блюда, такие как сублимированные каши, сублимированные напитки, сублимированные завтраки. Что позволит не только расширить ассортимент выпускаемой продукции, но и реализовывать продукцию в рамках основной идеи бренда.