

Всероссийское СМИ

«Академия педагогических идей «НОВАЦИЯ»

Свидетельство о регистрации Эл №ФС 77-62011 от 05.06.2015 г.

(выдано Федеральной службой по надзору в сфере связи, информационных технологий и массовых коммуникаций)

Сайт: akademnova.ru

e-mail: akademnova@mail.ru

Гуржеев В.А. Расчет конкурентоспособности хлеба // Материалы по итогам VIII-ой Всероссийской научно-практической конференции «Актуальные вопросы современности: взгляд молодых исследователей», 10 – 20 мая 2020 г. – 0,2 п. л. – URL: http://akademnova.ru/publications_on_the_results_of_the_conferences

СЕКЦИЯ: ЭКОНОМИЧЕСКИЕ НАУКИ

В.А. Гуржеев

Студент 4-го курса агрономический факультет

ФГБОУ ВО Донской государственной аграрный университет

Научный руководитель: Шпак Татьяна Ивановна, к.с.-х. н., доцент

п. Персиановский, Российская Федерация

РАСЧЕТ КОНКУРЕНТОСПОСОБНОСТИ ХЛЕБА

В практике управленческой деятельности предприятия все более широкое внимание уделяется конкурентоспособности производства и продукции. Происходит акцентирование внимания на такие характеристики деятельности как место предприятия на рынке, его особые преимущества, способности удовлетворять требованиям рынка.

В условиях роста конкуренции изучение и оценка конкурентоспособности производимых и реализовываемых товаров становится насущным вопросом.

Резкое обострение конкуренции в сфере торговли, рост цен на продукцию сделали актуальной проблему разработки механизма формирования конкурентных преимуществ торгового предприятия.

Оценив конкурентоспособность своей продукции, предприятие может разработать мероприятия по её повышению, выбрать предприятия-партнёров для организации совместного выпуска продукции, привлечь средства инвесторов для организации конкурентоспособного производства, составить

маркетинговые программы для выхода предприятия на новые рынки сбыта, своевременно принять решения об оптимальном изменении товарного ассортимента, о разработке и производственных мощностей и др.

Естественно, основной фактор внешней среды - это деятельность конкурентов и в целом непосредственное окружение предприятия.

Немаловажную роль играют государственная политика в области развития конкуренции и ограничении монополистической деятельности, законодательно-правовые нормы в области защиты прав потребителей, стандартизации, сертификации, государственное урегулирование экспортно-импортной деятельности, направленное на защиту отечественного производителя, доступ к более дешевым и удобным сырьевым источникам.

Конкурентоспособность есть результат совокупного воздействия потребительских и стоимостных характеристик продукции, а также организации деятельности предприятия производителя по сбыту продукции, которая должна соответствовать условиям рынка, конкретным требованиям потребителей по экономическим, качественным характеристикам и по коммерческим условиям реализации.

Оценка конкурентоспособности продукции служит исходным элементом для производственно-хозяйственной деятельности предприятий в условиях рыночной экономики. Она должна производиться на всех этапах движения продукции, начиная с процесса проектирования и заканчивая процессом её эксплуатации потребителем [2].

Потенциально основные параметры конкурентоспособности закладываются на стадии разработки продукции (технические, эстетические, нормативные), но признание продукции покупателем происходит все же на рынке в момент продажи.

Такая оценка позволяет изыскивать резервы повышения конкурентоспособности продукции на всех этапах её движения. Важно быстро и точно определить направления повышения конкурентоспособности. Этому способствует постоянный мониторинг.

Мониторинг конкурентной среды позволяет определить направления повышения конкурентоспособности.

Практически очень важно оценить конкурентов: насколько они агрессивны, в чем преимущества товаропроводящих сетей конкурентов, как они стимулируют реализацию продукции.

Высокий уровень конкурентоспособности продукции свидетельствует о целесообразности её производства и возможности выгодной продажи [3].

Для оценки конкурентоспособности хлеба, реализуемого магазином «Пятерочка», используем полученные ранее значения комплексного показателя качества и цену реализации.

За базовый товар принимаем Хлеб ржано-пшеничный высший сорт «Ассорти» в нарезке. масса: 500 г Производитель 2, т.к. он имеет наибольший показатель качества (18,81). Базовая цена соответственно 26,0 рублей за 1 шт. и 52,0 рублей за 1 кг. Данные приведены в таблице 1.

Оценку конкурентоспособности товара можно описать следующей формулой:

$$K = K_y t_y + K_3 t_3 \quad (2)$$

Где K – конкурентоспособность;

K_y – конкурентоспособность по уровню качества;

K_3 – конкурентоспособность по экономическим показателям;

t_y, t_3 – коэффициенты весомости уровня качества и цены творога и творожных изделий для отдельных потребительских сегментов [1].

Всероссийское СМИ

«Академия педагогических идей «НОВАЦИЯ»

Свидетельство о регистрации ЭЛ №ФС 77-62011 от 05.06.2015 г.

(выдано Федеральной службой по надзору в сфере связи, информационных технологий и массовых коммуникаций)

Сайт: akademnova.ru

e-mail: akademnova@mail.ru

Таблица 1 - Комплексный показатель качества и цена хлеба, реализуемого магазином «Пятерочка»

№ пп	Наименование товара	Комплексный показатель качества (U)	Цена (С), руб. за шт.	Приведенная цена (С), руб. за 1 кг
1.	Хлеб Бородинский черный ржано-пшеничный нарезанный Масса: 680 г Производитель 1	17,30	26,3	38,7
2.	Хлеб Богородский ржано-пшеничный нарезанный Масса: 680 г Производитель 1	17,18	23,2	34,1
3.	Хлеб Бородинский ржано-пшеничный формовой Масса: 700 г ООО Производитель 2	18,60	25,9	37,0
4.	Хлеб Ржаной Масса: 700 г Производитель 2	17,13	20,3	29,0
5.	Хлеб ржано-пшеничный высший сорт «Ассорти» в нарезке Масса: 500 г Производитель 2	18,81	26,0	52,0

Для расчета конкурентоспособности по уровню качества и по экономическим показателям используем формулы 3 и 4.

$$K_y = \frac{U_o}{U_6}; \quad (3)$$

$$K_c = \frac{C_6}{C_o}; \quad (4)$$

Где, U_o - комплексный показатель качества оцениваемого образца;

U_6 - комплексный показатель качества базового образца;

C_o - цена оцениваемого образца;

C_6 - цена базового образца.

Коэффициенты весомости качества (t_y) и цены (t_c) для каждого потребительского сегмента рассчитываем по формулам:

$$t_c = \frac{\frac{U \max}{U \min} - 1}{\frac{U \max}{U \min} + \frac{C \max}{C \min} - 2}; \quad (5) \quad t_y = \frac{\frac{C \max}{C \min} - 1}{\frac{U \max}{U \min} + \frac{C \max}{C \min} - 2}; \quad (6)$$

Всероссийское СМИ

«Академия педагогических идей «НОВАЦИЯ»

Свидетельство о регистрации ЭЛ №ФС 77-62011 от 05.06.2015 г.

(выдано Федеральной службой по надзору в сфере связи, информационных технологий и массовых коммуникаций)

Сайт: akademnova.ru

e-mail: akademnova@mail.ru

Значения U_{\max} и C_{\max} соответствуют максимальные их значения, а U_{\min} и C_{\min} – минимальные значения в данном потребительском сегменте [1].

Таблица 2 - Показатели конкурентоспособности (К), комплексного показателя качества (U) и цены (С) исследуемых образцов хлеба, используя цену хлеба за 1 шт.

Название	U	С	Кэ	Ку	Тэ	Ту	К
Хлеб Целинный 1 сорт Масса: 620 г Производитель 1	17,3 0	26,3 0	0,989	0,920	0,250	0,750	0,93 7
Хлеб Бородинский ржаной (нарезка) Масса: 330 г Производитель 1	17,1 8	23,2 0	1,121	0,913			0,96 5
Батончик Аютинский в/с (нарезанный) Масса: 200 г Производитель 1	18,6 0	25,9 0	1,004	0,989			0,99 3
Батон нарезной в/с Масса: 380 г Производитель 1	17,1 3	20,3 0	1,281	0,910			1,00 3
Батон нарезной в нарезке Масса: 380 г Производитель 1	18,8 1	26,0 0	1,000	1,000			1,00 0

Таблица 3 - Показатели конкурентоспособности (К), комплексного показателя качества (U) и цены (С) исследуемых образцов хлеба, реализуемого магазином «Пятерочка», используя цену за хлеба за 1 кг.

Название	U	С	Кэ	Ку	Тэ	Ту	К
Хлеб Целинный 1 сорт Масса: 620 г Производитель 1	17,30	38,70	1,344	0,920	0,110	0,890	0,966
Хлеб Бородинский ржаной (нарезка) Масса: 330 г Производитель 1	17,18	34,10	1,525	0,913			0,981
Батончик Аютинский в/с (нарезанный) Масса: 200 г Производитель 1	18,60	37,00	1,405	0,989			1,035
Батон нарезной в/с Масса: 380 г Производитель 1	17,13	29,00	1,793	0,910			1,008
Батон нарезной в нарезке Масса: 380 г Производитель 1	18,81	52,00	1,000	1,000			1,000

Всероссийское СМИ

«Академия педагогических идей «НОВАЦИЯ»

Свидетельство о регистрации ЭЛ №ФС 77-62011 от 05.06.2015 г.

(выдано Федеральной службой по надзору в сфере связи, информационных технологий и массовых коммуникаций)

Сайт: akademnova.ru

e-mail: akademnova@mail.ru

Таким образом, если в расчетах использовать стоимость товара по номиналу, т.е за 1 шт., то наиболее конкурентоспособным является 4 образец – Батон нарезной в/с, масса: 380 г Производитель 1 (K=1,003); этот хлеб имеет высокий комплексный показатель качества – 17,13 и цену (20,3руб/шт).

Наименее конкурентоспособным оказался 1 образец – Хлеб Целинный 1 сорт масса: 620 г Производитель 1 (K=0,937), имеющий низкий комплексный показатель качества (17,3) и довольно высокую цену (26,3руб/шт).

В том случае, если в расчетах использовать стоимость товара за 1 кг, то наиболее конкурентоспособным является 3 образец – Батончик Аютинский в/с (нарезанный) масса: 200 г Производитель 1 (K=1,035); этот хлеб имеет высокий комплексный показатель качества – 18,6 и цену (37,0руб/кг).

Наименее конкурентоспособным оказался 1 образец – Хлеб Целинный 1 сорт масса: 620 г Производитель 1 (K=0,937), имеющий низкий комплексный показатель качества (17,3) и довольно высокую цену (38,7 руб/шт).

Список использованной литературы:

1. Расчет основных технико-экономических показателей по производству хлебобулочных изделий – Текст электронный // studbooks.net : портал. – URL: https://studbooks.net/2489104/tovarovedenie/raschet_osnovnyh_tehniko_ekonomicheskikh_pokazateley_proizvodstvu_hlebobulochnykh_izdeliy (дата обращения 15.05.2020).
2. Технология хлебобулочных изделий / Л.П. Пашенко, И.М. Жаркова. – Москва : КолосС, 2006. – 389 с. – ISBN 5-9532-0149--4. – Текст : непосредственный.
3. Товароведение однородных групп продовольственных товаров: учебник для бакалавров / Елисеева Л. Г., Родина Т. Г., Рыжакова А. В. и др.; под ред. докт. техн. наук, проф. Л. Г. Елисеевой. -М. : Дашков и К°, 2013. — 930 с. – Текст : непосредственный.

Опубликовано: 20.05.2020 г.

© Академия педагогических идей «Новация», 2020

© Гуржеев В.А., 2020