

**ИЗУЧЕНИЕ АССОРТИМЕНТА И АНАЛИЗ ПОТРЕБИТЕЛЬСКИХ СВОЙСТВ
ВАРЕННЫХ КОЛБАСНЫХ ИЗДЕЛИЙ НА РЫНКЕ Г. МОГИЛЕВА**

Кулажина Е.А.

**Научный руководитель – Болотько А.Ю., к.т.н., доцент
Могилевский государственный университет продовольствия
г. Могилев, Республика Беларусь**

Целью данной работы является разработка предложений по оптимизации торгового и производственного ассортимента вареных колбасных изделий на основе данных, полученных в ходе изучения потребительских предпочтений в торговой сети города Могилева. В результате проведенных исследований изучены структура и динамика торгового и производственного ассортимента вареных колбасных изделий; потребительские предпочтения; проанализированы основные направления обновления ассортимента и развития потребительских характеристик вареных колбасных изделий.

В ходе работы проводилось изучение ассортимента вареных колбасных изделий отечественных производителей в розничной торговой сети г. Могилева. Было выбрано по территориальному признаку 8 объектов торговли четырех крупных торговых сетей -- магазины торговых марок «Квартал», «Перекресток», а также ОАО «Восход» и ОАО «Арма». Произведен опрос потребителей по разработанной анкете. Проанализирована информация о представлении вареных колбасных изделий в торговых точках по регионам Могилевской области. В результате выявлено противоречие: в то время как продукция ОАО «Могилевский мясокомбинат» является более предпочтительной, качественной и приемлемой по цене, чем продукция СЗАО «Белатмит», ее доля продукции на рынке города Могилева ниже – 39 и 45 % соответственно.

В связи с этим возникла необходимость проанализировать работу ОАО «Могилевский мясокомбинат» по повышению конкурентоспособности, обновлению ассортимента и развитию потребительских характеристик вареных колбасных изделий.

Выявлены основные направления деятельности специалистов мясокомбината:

- осуществление постоянной связи с потребителем с целью изучения потребительского спроса, пожеланий и ожиданий потребителя;
- разработка и внедрение современных технологий, новых видов продукции;
- улучшение качества продукции, постоянное обновление ассортимента;
- повышение квалификации и обучение персонала, в том числе по вопросам обеспечения качества;
- обеспечение персонала необходимыми ресурсами и свободой действий в рамках ответственности, инициирование, признание и поощрение людей;
- повышение результативности системы менеджмента качества в соответствии с требованиями СТБ ИСО 9001-2001;
- внедрение системы НАССР, гарантирующей выпуск безопасной продукции.

На основе полученных в ходе исследования данных предложены три основных направления по улучшению ассортимента производимых вареных колбас:

- повышение и поддержание стабильного качества выпускаемых изделий;
- выпуск изделий с длительным сроком годности;
- расширение ассортимента изделий функционального назначения с полезными свойствами, например, для детского, диетического питания.

Работа по этим направлениям поможет максимально приблизить производственный ассортимент к тому, который является оптимальным для потребителя, с учетом в максимальной степени всех пожеланий, выявленных в ходе проведенного исследования.