

УДК 637.521.423

Анализ ассортимента натуральных полуфабрикатов из мяса индейки, вырабатываемых предприятием «Экспресс»

Еремина Ю.А., Мижевикин Д.А., Мижевикина А.С.

В последние годы возрастает роль важного направления птицеводческой отрасли – индейководства, при этом на российском рынке мяса индейки отмечается устойчивый рост его производства, который происходит на фоне снижения объемов импорта, то есть на рынке идет активный процесс импортозамещения. Индейководство позволяет не только увеличить объемы производства мяса птицы, но и расширить его ассортимент. [2]

Определяющим условием конкурентоспособности продукции любого предприятия является ее ассортимент и качество. В связи с этим *целью* исследования являлось анализ ассортимента натуральных полуфабрикатов из мяса индейки, вырабатываемых предприятием «Экспресс». В соответствии с целью были поставлены следующие *задачи*:

- провести анализ ассортимента полуфабрикатов из мяса индейки, вырабатываемых предприятием «Экспресс»;

На период исследований предприятие вырабатывало следующий ассортимент продукции.

Мясо: Тушка индейки (1 наименование).

Субпродукты: Головы индейки, Шея индейки, Печень индейки, Сердце индейки, Желудки индейки, Кожа индюшиная, Лапы индюка (7 наименований).

Полуфабрикаты натуральные:

крупнокусковые – Филе индейки (большое), Филе индейки нежное (малое), Филе малое в маринаде, Ноги индейки, Бедро индейки на кости, Бедро индейки бескостное, Голень индейки на кости, Голень индейки бескостная,

Голень в маринаде, Стейк Столичный индейки (голень), Крыло индейки целое, Чип (плечевая часть крыла) индейки, Чип бескостный (плечевая часть крыла) индейки, Палочка (локтевая часть крыла) индейки, Палочка (локтевая часть крыла) в маринаде, Гузка индейки; *мелкокусковые и порционные* – Медальоны в маринаде, Медальоны Гурмэ индейки, Эскалоп из мяса индейки, Эскалоп в маринаде, Рагу (набор для тушения) (всего 21 наименование).

Полуфабрикаты рубленые: Фарш домашний из мяса индейки, категории А, Фарш из мяса индейки категории Б, Фарш из мяса индейки ММО, Котлеты рубленые из индейки (4 наименования).

Полуфабрикаты в тесте: Пельмени из мяса индейки «Уральские», Пельмени из мяса индейки «Бусинки» (2 наименования).

Консервы: Тушенка «Мясо индейки в собственном соку» (1 наименование).

Структура ассортимента изображена на рисунке 1.

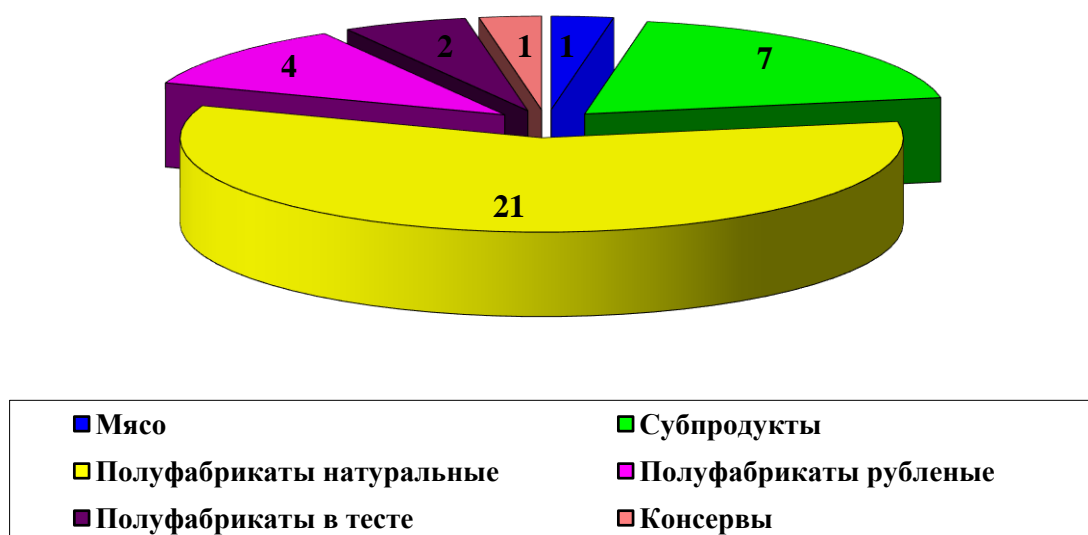


Рисунок 1 – Структура ассортимента продукции предприятия

Таким образом, в анализируемый период предприятие вырабатывало 36 наименования продукции 6 ассортиментных групп.

Более половины ассортимента (21 наименование, или 58,3 % ассортимента) приходилось на натуральные полуфабрикаты из мяса индейки, представляющие собой отдельные части ее тушки. Данная продукция пользуется наибольшим потребительским спросом, так как целые тушки индейки весьма крупные и приобретаются покупателями редко.

7 наименований продукции (19,5 % ассортимента) приходилось на недорогие птичьи субпродукты, которые пользуются спросом у покупателя с невысоким уровнем доходов.

На переработанную мясную продукцию (фарш, котлеты, пельмени, консервы) в целом приходилось 8 ассортиментных наименований, или 22,2 % всего ассортиментного перечня. Выпуск данной продукции выгоден предприятию, так как она всегда пользуется спросом у потребителя.

Предприятие реализует (в небольших объемах) и целые тушки индейки, которые также пользуются покупательским спросом.

Из приведенных данных следует, что предприятие вырабатывает достаточно большой ассортимент продуктов из мяса индейки, предназначенный для различных слоев населения, при этом бóльшая часть ассортимента приходится на натуральные полуфабрикаты. Расчет глубины и широты ассортимента полуфабрикатов из мяса птицы, выпускаемых предприятием, приведен ниже.

В 2016 году предприятие вырабатывало 27 наименований полуфабрикатов четырех товарных подгрупп. В ОК 034-2014 «Общероссийский классификатор продукции по видам экономической деятельности» [1] обозначены 8 товарных подгрупп данных мясопродуктов (с учетом термического состояния). Таким образом, глубина ассортимента полуфабрикатов (Γ_A), выпускаемых предприятием, составляет:

$$\Gamma_A = 4 : 8 \times 100 \% = 50 \%$$

В нормативной документации на полуфабрикаты из мяса птицы, вырабатываемые предприятием (ТУ 9214-129-23476484-04, ТУ 9214-122-38826547-2015, ТУ 9214-370-37676459-2015), представлены 85 наименований полуфабрикатов различных товарных подгрупп. Таким образом, широта ассортимента полуфабрикатов ($Ш_A$) составляет:

$$Ш_A = 27 : 85 \times 100 \% = 31,8 \%$$

Результаты расчетов показывают, что показатели глубины и широты ассортимента полуфабрикатов из мяса птицы, вырабатываемых предприятием, не очень высоки и, следовательно, у птицефабрики есть резервы для расширения ассортимента выпускаемой продукции и более полного удовлетворения потребительского спроса.

На структуру ассортимента продукции, выпускаемой предприятием, влияют следующие факторы:

- уровень потребительского спроса на ту или иную группу продуктов, на конкретные их наименования, при этом уровень потребительского спроса на продукт зависит от соотношения цена / качество;
- себестоимость конкретного наименования продукции и его отпускная цена с учетом необходимого уровня рентабельности его производства;
- сырьевые возможности предприятия – наличие тех или иных сырьевых ресурсов, их доступность и стоимость;
- технические возможности технологического оборудования предприятия – уровень технической оснащенности предприятия не всегда позволяет выпускать абсолютно любую продукцию;

- уровень профессиональной подготовки работников, занятых в производстве мясопродуктов: для выработки некоторых видов продукции необходимы только высококвалифицированные технологи и рабочие;
- доступность нормативно-технической документации на продукцию;
- уровень конкуренции на рынке птицепродуктов, ассортимент продукции, выпускаемой предприятиями-конкурентами;

Только после учета и анализа данных факторов отдел маркетинга предприятия делает заключение о целесообразности выпуска той или иной продукции.

СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННОЙ ЛИТЕРАТУРЫ

1. ОК 034-2014 (КПЕС 2008) Общероссийский классификатор продукции по видам экономической деятельности. – М.: Стандартинформ, 2014. – 753 с.
2. Семеркова, Л.Н. Особенности становления и перспективы развития российского рынка мяса индейки / Л.Н. Семеркова, В.А. Белякова, М.С. Сосновский // Вестник Пензенского государственного университета. – 2015. – №3. – С.32-35.