

## КОНКУРЕНТОСПОСОБНОСТЬ ПРОДУКЦИИ МОЛОЧНОЙ ОТРАСЛИ

*Богатыревич Т.В., 3 курс,*

*Михолап М.Н., ассистент,*

*УО «Полесский государственный университет»*

Применительно к продукции конкурентоспособность представляет собой потенциальную возможность продукции быть успешно реализованной на рынке. Целью обеспечения конкурентоспособности продукции является получение прибыли в результате успешной реализации данной продукции на рынке. Важнейшим составляющим элементом конкурентоспособности продукции выступает качество продукции. Под качеством продукции следует понимать целостную совокупность ее потребительских свойств, обуславливающих степень пригодности данной продукции удовлетворять определенные потребности в соответствии с ее назначением в фиксированных условиях потребления. На конкурентоспособность товаров влияют психологические, информационные, производственные, рыночные, сбытовые, сервисные и экономические факторы. Психологические факторы – это осознание потребностей (появляется в результате возникновения определенных нужд); определение товаров, которые могут их удовлетворить, и их сравнительная характеристика. Информационные факторы представлены информационным подкреплением товаров через маркировку, ценники, эксплуатационные

документы, сертификаты, декларации о соответствии, удостоверения о качестве и рекламу. Сбытовые факторы действуют на отдельных этапах товародвижения. Они непосредственно влияют на конкурентоспособность услуги и опосредствованно, через сервисные факторы, – товаров. К сервисным факторам относят: условия приобретения товара, форму его оплаты, предоставление покупателю возможности продегустировать пищевой продукт, а также различные услуги. Экономические факторы связаны с привлекательностью цены на товары и предоставлением иных материальных выгод. Выделяются следующие критерии КСП товаров: уровень качества и его стабильность, уровень новизны товара, имидж товара, информативность товара, цена потребления товара. Первые 4 критерия определяют потребительскую стоимость товара, т.е. его полезность, ценность для потребителя, 5 критерий – стоимость товара.

Производственные мощности ОАО «Пинский Молочный комбинат» расположены в г. Пинске и в г. Столине. Производственная программа предприятия позволила обеспечить загрузку производственных мощностей в 2006 г на 95,9%. В 2007 году планируется увеличить загрузку производственных мощностей, в случае молочного сахара также довести до 100%. Следует отметить, что в течение года загрузка производственных мощностей неравномерная. Это объясняется сезонностью поступления сырья. На производственные мощности также влияет процент износа основного технологического оборудования. На данном предприятии он достигает 68%. Поэтому для сохранения достигнутых объемов выпуска и улучшения качественных характеристик продукции планируется проводить работу по обновлению технологического оборудования.

Сырьевая зона ОАО «Пинский молочный комбинат» состоит из хозяйств и сельских исполкомов Пинского и Столинского районов. В Пинском районе действует 24 хозяйства, в том числе одно фермерское хозяйство и два хозяйства, которые дополнительно закупают молоко у населения, а также 22 сельских исполкома, осуществляющих закупку молока у населения. В этом районе 75 мелочно-товарных ферм, большинство которых имеют оборудованные лаборатории. В хозяйствах района имеется 89 единиц холодильного оборудования, из которых 27 – закрытого типа. Доставка молока от хозяйств и населения на комбинат осуществляется в основном центровывозом. Радиус доставки молока на комбинат в среднем составляет 45-50 км. В Столинском районе действует 22 хозяйства, которые дополнительно заготавливают молоко у населения, 2 сельских исполкома и 60 молочно-товарных ферм. Хозяйства имеют 108 единиц холодильного оборудования, в том числе 18 закрытого типа. Молоко доставляется от хозяйств и населения преимущественно (около 70%) центровывозом, а часть – транспортом Столинского филиала. По району радиус доставки молока на предприятии составляет в среднем 35 км. При выборе поставщиков необходимо учитывать расстояние от поставщика до молокозавода. Чем меньше расстояние до поставщика, тем меньше затраты на перевозку и тем дешевле обходится заводу сырье. Наиболее рентабельным является поставка сырья из близлежащих СПК и деревень, которые расположены на расстоянии до 15 км. Также их рентабельность объясняется и тем, что эти СПК поставляют наибольший объем сырья. Это такие деревни, как Оснежицы – 4 км – 8534 л; Плещицы – 10 км – 13750; Лопатино – 12 км – 11910 л; Хойно – 15 км – 7000л. И, наконец, наименее выгодным является получение сырья из Валища, Ласицка, Логишина и Березович.

Немаловажное значение для эффективности промышленной переработки молока имеет более полное использование сырья. Для этого на предприятии проводятся мероприятия по увеличению выпуска товарной продукции с 1 тонны сырья. Это программы переработки вторичных ресурсов и использования возвратных отходов.

Основным рынком сбыта является Пинский и Столинский районы. В плановом периоде предполагается выход на рынки Минского и Гомельского регионов, используя одноуровневый канал распределения, а также двухуровневый за счет создания и укрепления дилерских отношений на основе организации своих представительств. На внутреннем рынке Республики Беларусь конкурентами являются, прежде всего, отечественные предприятия молочной промышленности. Также в торговой сети представлена продукция российских производителей, в основном такая категория как йогурты и десерты с наполнителями (Данон, Растишка, Эрманн и др.). Их продукция отличается оригинальной узнаваемой упаковкой, качеством продукции, длительными сроками хранения и поддерживается широкой рекламной кампанией по российским каналам телевидения.

Для повышения конкурентоспособности продукции ОАО «Пинский молочный комбинат» необходимо выполнить:

1. Замену части изношенного оборудования на основе технического переоснащения производства.
2. Обеспечение более полной загруженности производственных мощностей.
3. Ряд мероприятий по развитию товаропроводящей сети.
4. Увеличение сроков годности продукции с сохранением тех же качественных характеристик.