

НАУКОВИЙ ЖУРНАЛ 15. 2019



ЗБІРНИК НАУКОВИХ ПРАЦЬ

Хмельницького
кооперативного
торговельно-
економічного
інституту

Економічні науки



ЗБІРНИК НАУКОВИХ ПРАЦЬ
Хмельницького кооперативного торговельно-економічного інституту:
Економічні науки

Науковий журнал

№15 2019

Засновано в червні 2011 р.

*Рекомендовано до друку Вченою радою
Хмельницького кооперативного торговельно-економічного інституту
від 27 грудня 2019 р. (Протокол №5)*

Редакційна колегія:

Комарницький І. М., д. е. н., проф. (головний редактор);

Коваль Л. М., д. е. н., доц. (заступниця головного редактора);

Тюх Х. В., співголова Наукового товариства студентів, аспірантів, молодих учених ХКТЕІ (відповідальна за випуск);

Мікула Н. А., д. е. н., проф.;

Пелик Л. В., д. т. н., проф.;

Пономарьов П. Х., к. т. н., проф.;

Олуйко В. М., д. н. держ. упр., проф.

Матеріали журналу знаходяться у вільному доступі на сайті
<http://www.xktei.km.ua/naukova-diyalnist/naukovi-vidannya/>

Збірник наукових праць Хмельницького кооперативного торговельно-економічного інституту: Економічні науки. – Хмельницький, 2019. – № 15. – 775 с.

Наукове видання висвітлює актуальні питання економічної теорії; економіки та управління підприємствами; бухгалтерського обліку та оподаткування; фінансів, банківської справи та страхування; менеджменту, готельно-ресторанного бізнесу; підприємництва, біржової торгівлі та митної справи.

© Збірник наукових праць ХКТЕІ, 2019, №15

Олійник І. М., Носов О. Ю.
КОМЕРЦІЙНІ БАНКИ НА ВАЛЮТНОМУ РИНКУ: СИСТЕМА
НАДАННЯ ФІНАНСОВИХ ПОСЛУГ 448

Папаш А. В., Назорний П. Д.
ДОСЛІДЖЕННЯ ЕФЕКТИВНИХ МЕХАНІЗМІВ ТА
ІНСТРУМЕНТІВ УПРАВЛІННЯ ФІНАНСОВИМИ 459
РЕЗУЛЬТАТАМИ КОМЕРЦІЙНОГО БАНКУ

Мельничук Т. В., Носов О. Ю.
КРЕДИТУВАННЯ СУБ'ЄКТІВ ГОСПОДАРЮВАННЯ АГРАРНОГО
СЕКТОРУ ЕКОНОМІКИ: ШЛЯХИ ПОКРАЩЕННЯ ТА 476
УДОСКОНАЛЕННЯ ПРОЦЕСІВ КРЕДИТУВАННЯ

СУЧАСНІ ТЕНДЕНЦІЇ РОЗВИТКУ ПІДПРИЄМНИЦТВА, ТОРГІВЛІ ТА БІРЖОВОЇ ДІЯЛЬНОСТІ

Балагур О. Ю., Сарай Н. І.
ЕКОНОМІЧНІ АСПЕКТИ ТА ШЛЯХИ ПІДВИЩЕННЯ
ЕФЕКТИВНОСТІ ПІДПРИЄМНИЦЬКОЇ ДІЯЛЬНОСТІ НА 487
ПІДПРИЄМСТВІ

Бондарук А.М., Сарай Н.І.
АНАЛІЗ ФАКТОРІВ ВПЛИВУ НА РОЗВИТОК ТОРГОВЕЛЬНИХ 503
МЕРЕЖ РЕГІОНУ

Гура С. І., Сарай Н. І.
ЕФЕКТИВНІСТЬ ЗАСТОСУВАННЯ ІННОВАЦІЙНИХ ПІДХОДІВ
ДО ЗБЕРЕЖЕННЯ ЯКОСТІ ПРОДОВОЛЬЧИХ ТОВАРІВ У ПРОЦЕСІ 515
ТОВАРОПРОСУВАННЯ

Диптан А. А., Сапотницька Н. Я.
ФОРМУВАННЯ ЛОГІСТИЧНОЇ СТРАТЕГІЇ ПІДПРИЄМСТВА У 529
СУЧАСНИХ УМОВАХ УПРАВЛІННЯ

Заболотна І. А., Пелех Ю. А.
ФОРМУВАННЯ МАРКЕТИНГОВОЇ СТРАТЕГІЇ І ТАКТИКИ 543
ТОРГОВЕЛЬНОГО ПІДПРИЄМСТВА

2. Gorbenko, O.V. (2015), "Product Retail Market in Ukraine: Formats, Networks, Development" [Electronic resource]. *Molodyy vchenyy*. Vol. 669 (24). Part 1, pp. 59-66.: <http://molodyvcheny.in.ua/files/journal/2015/9/12.pdf> (Access 4 August 2019).
3. Dankeeva, O.M. (2016), "Retail trade network in Ukraine: classification of types and features of crisis development". *Naukovyy visnyk Uzhhorods'koho natsional'noho universytetu*. Vol. 6, Part 1. pp. 78-84.
4. Holoshubova, N.O., Kavun, O.O., Toropkov, V.M. and others (2014), *Pidpryyemnyts'ki merezhi v torhivli* [Entrepreneurial networks in trade]: monograph. KNTEU, Kyiv, Ukraine.
5. Frolova, G.I. (2014), "Market competitive environment of retail networks in Ukraine". *Visnyk Berdyans'koho universytetu menedzhmentu i biznesu*. vol. 4 (28). pp. 54-59.
6. Kosenko, O.P. (2018), *Marketynhova diyal'nist' pidpryyemstv* [Marketing activity of enterprises]: training. Manual. NTU "KPI", Kharkiv, Ukraine.
7. Butyak, N.S. (2010), "Current status and prospects of retail trade turnover in Ukraine". *Naukovyy visnyk NLTU Ukrayiny*. vol. 20 (15). pp. 131-137.
8. Klochkova, O.V. (2011), "Retail trade networks: regional factors of development". *Abstract of Ph.D. dissertation 08.00.04*. Kharkiv, Ukraine.
9. Filipenko, E.M. (2000), "Formation of economic strategy of retail trade enterprises". *Abstract of Ph.D. dissertation 08.07.05*. Kharkov, Ukraine.
10. Korsak, V.I. (2013), "Factors influencing the formation of regional retail chains of retail establishments". *Ahrosvit*. Vol. 4. pp. 45-51.

УДК: 339.166.8

Сарай Н.І.,

nsaray@ukr.net, ORCID ID: 0000-0001-8646-5084, Researcher ID: G-6276-2017,

к.е.н., доцент, доцент кафедри підприємництва, торгівлі та логістики,

Хмельницький кооперативний торговельно-економічний інститут, м. Хмельницький

Гура С.І.,

looksky271@ukr.net,

магістрант спеціальності «Підприємництво, торгівля та біржова діяльність»,

Хмельницький кооперативний торговельно-економічний інститут, м. Хмельницький

ЕФЕКТИВНІСТЬ ЗАСТОСУВАННЯ ІННОВАЦІЙНИХ ПІДХОДІВ ДО ЗБЕРЕЖЕННЯ ЯКОСТІ ПРОДОВОЛЬЧИХ ТОВАРІВ У ПРОЦЕСІ ТОВАРОПРОСУВАННЯ

Анотація. У статті досліджено ефективність застосування інноваційних підходів до збереження якості продовольчих товарів у процесі товаропросування. Метою даного дослідження є розробка теоретичних, методологічних положень і практичних рекомендацій щодо впровадження оптимальних умов зберігання продуктів з мінімальними втратами у вазі та без помітного погіршення якості, обґрунтування режимів та способів зберігання продуктів з метою їх ефективного товаропросування. Встановлено, що якість товарів – це сума всіх властивостей, які притаманні споживчій цінності товару, при умовному абстрагуванні від його собівартості. Досліджено, що основною метою зберігання (тривалого чи короткочасного) продукції будь-якого цільового призначення (продовольчого, насінного, технічного) є збереження її до моменту використання у здоровому і придатному

для вживання стані. Обґрунтовано, що режим зберігання – це комплекс умов, які забезпечують певну якість продукції на кінець зберігання. Встановлено, що створення режиму зберігання – досить копітка справа. Основні його фактори – температура, відносна вологість та газовий склад повітря. Доведено, що при їх комбінуванні можна обрати оптимальний варіант умов зберігання конкретного виду продукції, користуючись двома режимами: охолодження та охолодження у зміненому газовому середовищі при підтриманні належної вологості повітря. Досліджено, що для забезпечення тривалого зберігання м'ясопродуктів в охолодженому вигляді або при звичайній температурі (+18 ... 25 ° C), необхідна «бар'єрна упаковка», що володіє низькою проникністю як до водяної пари, так і кисню. Встановлено, що така упаковка дозволяє вберегти упакований продукт від проникнення всередину упаковки ззовні забруднюючих речовин, кисню, вологи, сторонніх запахів, сонячних променів. Подальші дослідження повинні бути спрямовані на посилення уваги підприємств до процесу зберігання товарів завдяки створенню і підтриманню необхідного кліматичного та санітарно-гігієнічного режиму, а також застосування відповідних способів їх розміщення і обробки.

Ключові слова: інноваційний підхід, режим зберігання, споживчі властивості, якість продукції, товаропросування.

Sarai N.,
nsaray@ukr.net, ORCID ID: 0000-0001-8646-5084, Researcher ID: G-6276-2017,
Ph.D., Associate Professor, Associate Professor of the Department of Entrepreneurship, Trade and Logistics,
Khmelnyskyi Cooperative Trade and Economic Institute, Khmelnytskyi

Gura S.,
looksky271@ukr.net,
Master's Degree in Entrepreneurship, Trade and Stock Exchange,
Khmelnyskyi Cooperative Trade and Economic Institute, Khmelnytskyi

EFFICIENCY OF APPLICATION OF INNOVATIVE APPROACHES TO PRESERVING THE QUALITY OF FOOD PRODUCTS IN THE PROCESS OF LOGGING

Abstract. *The article investigates the effectiveness of applying innovative approaches to maintaining the quality of food products in the process of marketing. The purpose of this study is to develop theoretical, methodological provisions and practical recommendations for the introduction of optimal storage conditions for products with minimal weight loss and without noticeable deterioration in quality, justification of modes and methods of product storage for their efficient marketing. It is established that the quality of goods is the sum of all the properties that are inherent in the consumer value of the goods, with a conditional abstraction of its cost. It is researched that the main purpose of storage (long or short-term) production of any purpose (food, seed, technical) is to keep it until it is used in a healthy and usable condition. It is justified that the storage regime is a set of conditions that ensure a certain quality of products at the end of storage. Establishing that storage mode is quite painstaking on the right. Its main factors are temperature, relative humidity and gas composition of the air. It is proved that when they are combined, one can choose the optimal variant of storage conditions for a particular type of product, using two modes: cooling and cooling in the changed gas environment while maintaining the proper humidity. It is proved that when they are combined, one can choose the optimal variant of storage conditions for a particular type of product, using two modes: cooling and cooling in the changed gas environment*

while maintaining the proper humidity. It is investigated that "barrier packing", which has low permeability to both water vapor and oxygen, is necessary for long-term storage of meat products in a cooled form or at normal temperature (+18 ... 25 ° C). It is established that such packaging allows to protect the packed product from penetration of contaminants, oxygen, moisture, foreign smells, sun rays from the outside. Further research should be directed to increasing the attention of enterprises to the process of storage of goods through the creation and maintenance of the necessary climatic and sanitary-hygienic regime, as well as the use of appropriate methods for their placement and treatment.

Key words: innovative approach, storage mode, consumer properties, product quality, sales.

Постановка проблеми. Оптимальне збереження продовольчих товарів є важливим завданням для будь-якого етапу товаропросування. Адже необхідно не тільки виробити в достатній кількості високоякісну, екологічно-чисту продукцію, але й довести її до споживача з мінімальними кількісними і якісними втратами. Стійкість товару при зберіганні залежить від його хімічного складу, фізичної структури і реакції на дію факторів навколишнього середовища.

Правильне зберігання товарів на підприємствах торгівлі – необхідна умова доведення товарів до споживача без зниження якості і з найменшими втратами. Таке зберігання неможливо організувати, якщо не знати тих процесів, які можуть відбуватися в продуктах після виготовлення та оптимальних режимів зберігання. Характер і глибина цих процесів залежать від особливостей хімічного складу продуктів і дії зовнішнього середовища. Тому актуальним завданням сьогодні є застосування інноваційних підходів до збереження якості продовольчих товарів у процесі товаропросування.

Аналіз останніх досліджень і публікацій. Дослідженням питання застосування інноваційних підходів до збереження якості продовольчих товарів у процесі товаропросування займалися такі зарубіжні і вітчизняні вчені як В.В. Апопій, А.В. Бабюк, Г.Т. Васюкова, А.В. Власова, Г. Гуменюк, В.А. Колтунов, О.В. Макаров, Л. Маринченко, С. Олійник, М.С. Рогозинський, В.І. Сирохман, М.П. Стасишен, В.І. Теплов, Л.Д. Титаренко, Г. Шматкова та ряд інших.

Зокрема, В.І. Сирохман у своїх дослідженнях зауважує, що особливості хімічного складу продовольчих товарів зумовлюють так звані внутрішні

фактори зберігання (дихання, гідроліз, гліколіз, автоліз), а дія зовнішнього середовища на продукти пов'язана із зовнішніми факторами зберігання (температура і вологість повітря, світло, шкідники) [1, с. 35]. Натомість М.П. Стасишен до факторів, які впливають на збереження якості товарів, відносить наступні: вихідна якість товарів, упаковка, транспортування, зберігання [2, с. 52].

Разом з цим вивчення й аналіз опублікованих за даною проблематикою праць дозволили зробити висновок про те, що питання застосування інноваційних підходів до збереження якості продовольчих товарів у процесі товаропросування трактується неоднозначно, недостатньо розроблені як у науковому, так і в організаційно-практичному аспектах та потребують подальшого дослідження.

При написанні даної статті було використано праці авторів, які торкалися зазначеного кола питань, проведено аналіз чинників, які визначають збереженість якості та втрати продовольчих товарів у процесі товаропросування, визначено їх вплив на економічну ефективність комерційної операції з товаром та запропоновано інноваційні підходи до збереження якості продовольчих товарів.

Постановка завдання. Метою даного дослідження є розробка теоретичних, методологічних положень і практичних рекомендацій щодо впровадження оптимальних умов зберігання продуктів з мінімальними втратами у вазі та без помітного погіршення якості, обґрунтування режимів та способів зберігання продуктів з метою їх ефективного товаропросування.

Виклад основного матеріалу дослідження. Процес промислового виробництва продовольчих товарів повинен обов'язково доповнюватися подальшим забезпеченням їх належного зберігання протягом певного періоду залежно від споживчих характеристик. Збереження якості товарів є необхідною умовою доведення властивостей харчових продуктів від виробника до споживача.

Кожний товар наділений споживчими цінностями, завдяки яким він задовольняє ту чи іншу потребу людини. Комплексом цих властивостей товару прийнято називати його споживчою цінністю. Споживчі цінності товарів зумовлені їх фізичними, хімічними, біохімічними та іншими природними властивостями, а також властивостями, які надані товарам в результаті діяльності людини.

Більшість авторів, котрі досліджують проблеми збереження якості харчових продуктів, зокрема, В.В. Апопій, Л.Д. Титаренко, дотримуються думки, що якість товарів – це сума всіх властивостей, які притаманні споживчій цінності товару, при умовному абстрагуванні від його собівартості. В торговій практиці під якістю товарів розуміють його відповідність необхідним нормам і стандартам, а також законодавчим актам [3, с. 348; 4, с. 78]. Ми погоджуємося з цим твердженням і вважаємо, що споживчі властивості кожного товару мають свої особливості. Однак можна виділити групу властивостей, які є спільними для всіх груп товарів. До таких властивостей відносять харчову цінність товарів, їх смакові, естетичні властивості, довговічність тощо.

Харчова цінність більшості товарів залежить від кількісного складу в них білків, жирів, вуглеводів та біологічно активних речовин, необхідних для нормальних фізіологічних функцій організму (вітамінів, незамінних амінокислот і поліненасичених жирних кислот, мінеральних елементів тощо), відсутності шкідливих для організму речовин.

Ми погоджуємося з науковцем В.А. Колтуновим, який стверджує, що споживча цінність продуктів не однакова. Найбільшою харчовою цінністю володіють товари, в яких знаходяться у певному співвідношенні білки, жири, вуглеводи та біологічно активні речовини. До таких продуктів відносяться яйця, ікра, м'язова тканина м'яса і риби, молочні продукти [5, с. 28]. Ряд інших продуктів володіє меншою споживчою цінністю для організму, оскільки в них немає повного комплексу речовин необхідних для життєзабезпечення діяльності організму. Наприклад, в цукрі, патоці, крохмалі є тільки вуглеводи, у тваринних жирах – жири, в мінеральній воді і перевареній солі – мінеральні

елементи. В прянощах знаходяться передовсім ароматичні речовини, тому вони використовуються головним чином як добавки, що покращують смакові та ароматичні якості їжі.

Деякі продовольчі товари наділені умовною харчовою цінністю. Наприклад, горілчані вироби містять спирт, який в організмі людини окисляється з виділенням певного обсягу енергії. Однак неконтрольоване вживання спиртних напоїв наносить значну шкоду здоров'ю людини. Крім цього деякі товари взагалі не наділені будь-якою харчовою цінністю, наприклад, тютюнові вироби не мають харчової цінності для організму, хоча, як і всі інші групи товарів, наділені споживчими властивостями, проте не для всієї групи населення (тільки для людей, котрі палять).

Споживчі властивості формуються під впливом багатьох факторів. Так якість овочів і плодів залежить від сорту, погодних і кліматичних умов, агротехніки вирощування; хімічний склад і органолептичні показники м'яса скота і птахів визначаються породою, віком, режимом і раціоном харчування; якість дикоростучих плодів і овочів, риби, дичини залежить від виду, місця проростання (проживання), часу збирання (вилову) тощо. У формуванні споживчих властивостей товарів, отриманих шляхом переробки сільськогосподарської сировини, головна роль належить якості сировини і технології виготовлення.

Вважаємо цілком вірним твердження науковців А.В. Бабюка, О.В. Макарової та М.С. Рогозинського, що споживчі властивості харчових продуктів можуть змінюватися під час зберігання і транспортування в результаті біохімічних, хімічних та фізичних процесів, які в них протікають. Тому товари можуть частково або повністю втратити споживчу цінність, тобто, зіпсуватись. Велику роль у зберіганні споживчих властивостей товарів відіграє тара і пакувальні матеріали, які оберігають товар від впливу зовнішнього середовища [6, с. 134].

Режими зберігання визначаються фізіологічними особливостями певного об'єкта зберігання. Картопля, овочі, плоди та ягоди, як і будь-який живий

організм, реагують на температуру і газовий склад повітря. При підвищенні температури прискорюються дозрівання овочів, плодів і ягід та диференціація бруньок у цибулинах, бульбах і коренеплодах.

Режим зберігання – це комплекс умов, які забезпечують певну якість продукції на кінець зберігання. Якість продукції повинна підтримуватися на такому рівні, який був при закладанні її на зберігання (кісточкові, ягоди, дині, кавуни, картопля, коренеплоди та ін.). Якщо овочі чи плоди мали знімальну стиглість, режим їх зберігання має забезпечувати нормальне настання фізіологічної і споживчої стиглості, а для овочів і плодів насінневого призначення – оптимальні умови для проходження диференціації бруньок.

Як вірно зазначає у своїх працях В.І. Сирохман, створення режиму зберігання – досить копітка справа. Основні його фактори – температура, відносна вологість та газовий склад повітря. Комбінуючи їх, вибирають оптимальний варіант умов зберігання конкретного виду продукції, користуючись двома режимами: охолодження та охолодження у зміненому газовому середовищі при підтриманні належної вологості повітря [1, с.156].

Відомо, що при зниженні температури послаблюється інтенсивність життєдіяльності будь-якого живого організму (мікроорганізмів, комах та інших живих компонентів маси продукції), а при підвищенні, навпаки, посилюється. Температуру при зберіганні продукції можна знижувати штучно або використовувати природні умови холодних зон. Та оскільки за будь-яких коливань температури змінюються умови зберігання, а з ними і стан продукції, в усіх зонах України під час зберігання продукції треба поєднувати природний холод з штучним.

Температуру й відносну вологість повітря щодоби (на початку зберігання двічі на добу) контролюють за допомогою термометрів і психрометрів. Їх розміщують внизу на висоті 0,2 м від підлоги, всередині штабелю чи насипу, недалеко від дверей чи охолоджувальних батарей, по всій висоті насипу (не менше одного вимірювання на 1 м висоти).

Відносну вологість повітря також визначають у кількох місцях. Оперативний її контроль можна здійснювати за допомогою установок «Клімат», «Середовище» тощо. Прилади для вимірювання перед кожним сезоном перевіряє відомча чи державна служба стандартизації. Похибка у визначенні відносної вологості повітря допускається не більше 3 %, а температури 0,5 °С.

Основою режиму зберігання продукції в модифікованому (МГС) чи регульованому газовому середовищі (РГС) є реакція живого організму на забезпеченість киснем: при добрій забезпеченості інтенсивність протікання всіх процесів життєдіяльності висока, при недостатній — низька. Склад газового середовища для певного виду продукції визначають, враховуючи її потребу в кисні, за якої інтенсивність дисиміляції мінімальна, але фізіологічні розлади не відбуваються [7, с.25-26].

Найдоцільніше використовувати певне газове середовище для зберігання цінних сортів яблук і груш, які не витримують зниження температури нижче 4-5 °С, але які треба зберігати тривалий час. Якщо треба загальмувати дозрівання плодів, створюють умови з пониженою температурою і нестачею кисню в повітрі. За такого режиму зберігають також ягоди смородини, черешні, вишні, плоди сливи. Склад газового середовища контролюють переносним газоаналізатором ВТ-2 або стаціонарною автоматизованою установкою, яка обслуговує одночасно шість камер.

Доступ кисню до плодів обмежують різними способами: герметизують приміщення за допомогою плівки з різною проникністю для газів, створюють належне газове середовище в герметичних камерах спалюванням зрідженого газу або впусканням газів з балонів. Склад газового середовища впливає на рівень окисно-відновних процесів. Для зберігання плодів сприятливою є підвищена концентрація вуглекислого газу в повітрі. Фізіологічним розладам у плодах запобігають за певного співвідношення кисню і вуглекислого газу, оскільки чутливість різних плодів до концентрації вуглекислого газу й кисню неоднакова. Деякі з них, наприклад, найкраще зберігаються при повній

відсутності вуглекислоти й мінімальному вмісті кисню – в азотному середовищі.

Для аналізу режимів зберігання продовольчих товарів було проведене дослідження збереження продуктів на приватному підприємстві «Продукти» (м. Хмельницький).

Підприємство обладнане сучасним торговельним і технологічним устаткуванням і технікою. У своїй діяльності враховує інтереси споживачів, їх вимоги до якості продукції.

Асортимент товарів та їх частку в структурі пропозиції магазину наведено на рисунку 1.

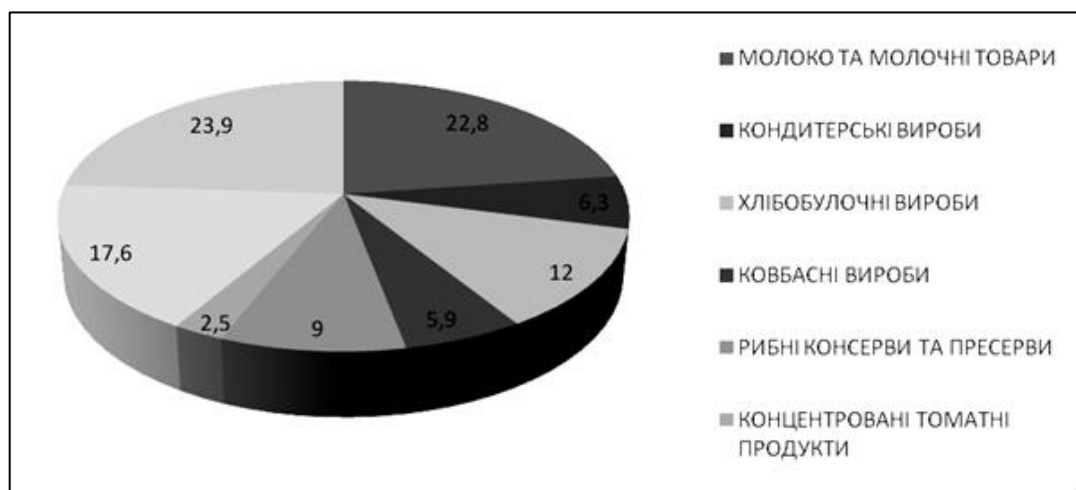


Рис. 1. Аналіз структури асортименту магазину «Продукти», %
Джерело: сформовано автором

Як бачимо найбільшу частку в магазині становлять алкогольні напої (23,9%) та молочні товари (22,8 %), а найменшу – концентровані томатні продукти (2,5 %).

Стан досліджуваного торговельного підприємства для роздрібного продажу продовольчих товарів відповідає санітарно-гігієнічним, технологічним та протипожежним нормам, які встановлені для приймання, зберігання та реалізації харчових продуктів.

Причини, через які продукцію доводиться зберігати, носять переважно ринковий характер, а саме:

- через те, що немає покупця, який би купив продукцію одразу;

- через те, що недоступними для виробника є транспортні засоби;
- щоб продовжити період реалізації продукції, збільшивши таким чином обсяги проданого;
- щоб дочекатись високих цін.

Торговельно-технологічне обладнання для роздрібного продажу продовольчих товарів в магазині забезпечує збереження їх якості і товарного вигляду протягом усього терміну реалізації. Магазин «Продукти» дотримується заборони приймати, зберігати та продавати продовольчі товари, що швидко псуються, без використання холодильного обладнання.

Продовольчі товари в «Продуктах» завжди високої якості, оскільки як магазин застосовує рекомендації, щодо оптимізації процесу приймання товарів:

- поставка товарів здійснюється суворо за графіком. Дотримання графіка прибуття автомобілів з товаром – обов'язок постачальника. Керівники магазину забезпечують, щоб до моменту прибуття автотранспорту на місці перебували спеціально виділені і відповідно навчені працівники, відповідальні за приймання товарів.

- керівники магазину періодично перевіряють організацію приймання способом особистого контролю. Час від часу проводять повторні контрольні перевірки. Одночасно контролюють додержання санітарно-гігієнічних вимог, чистоту, не захаращення території, свободу під'їзних шляхів і маневрування автотранспорту.

- для приймання товарів виділена спеціальна зона.

- при прийманні товарів застосовується технологія сканування машинозчитуваних штрихових символів маркування та етикеток (не на поверхні споживчої тари, а на транспортній тарі).

- доставлені товари групують в тому порядку, у якому вони перелічені у вантажо-супровідних документах.

- приймання товарів значно спрощується також при постачанні з централізованих розподільних складів торговельної системи за рахунок

скорочення кількості рейсів автомобілів, їх більш повного завантаження, додержання графіків завезення й уніфікації вантажо-супровідної документації.

Особливістю ПП «Продукти» є те, що пропозиція широкого асортименту товарів в добре оформлених вітринах і на полицях магазину для залучення уваги споживачів значно посилює роль упаковки в збуті продукції. Постійний збут продуктів забезпечує швидке поповнення товарів на полицях, а значить продукти «не залежуються» і є завжди свіжими. Розміри упаковки відповідають типовим розмірам полиць в магазині, конструкція сприяє легкості позиціонування на вітрині і є впізнаваною.

В переважній частині товар надходить в магазин, упакований в заводську упаковку, яка, загалом відповідає сучасним вимогам ринку продовольчих товарів, але, магазин «Продукти» використовує засоби складування, ящики, піддони, іншу тару. Як рекламний засіб найбільш затребувані товари упаковуються в «фірмові» пакети. Пакети (паперові та з поліетилену) використовуються для розповсюдження брошур та каталогів товарів з асортименту магазину під час промо-акцій. Частка такої упаковки невисока (рис. 2), але вона потребує детального опрацювання, дизайну та ергономічності.

За результатами наведеної класифікації та за наслідками проведеного дослідження товарообороту магазину «Продукти» в 2016-2018 роках ми проаналізували основні види тари, що використовується в магазині і визначили, що основна частина товарів надходить в продаж вже упакована виробниками відповідно до попиту споживача і вимог ринку. Супутні товари, святкові набори, рекламна продукція упаковуються в магазині.

В умовах зростання конкуренції на споживчих ринках, при постійному підвищенні вартості енергоносіїв та дефіциті кваліфікованої робочої сили, інновації потрібні підприємствам як фактор зростання та посилення позицій на ринку за допомогою набуття суттєвих конкурентних переваг. При цьому інновації – це єдиний ресурс, який унікальний на будь-якому підприємстві, який вельми складний для копіювання конкурентами. Проте інновації можуть

стати не тільки базовою конкурентною перевагою, але й джерелом всебічного розвитку підприємства.

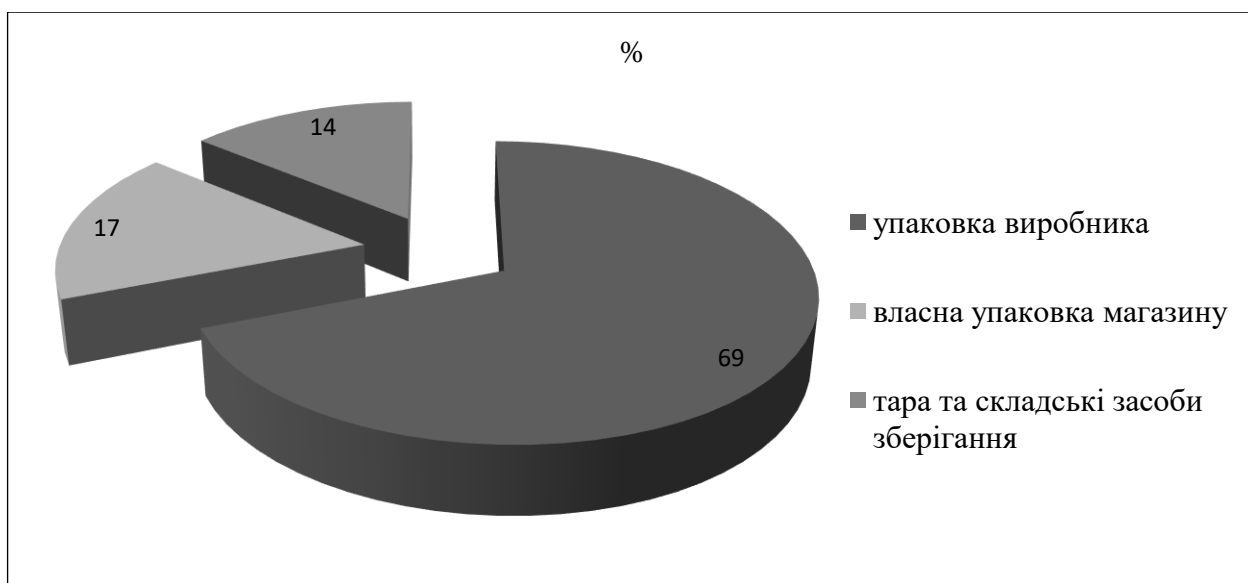


Рис. 2. Порівняльний аналіз упаковки, що використовує магазин «Продукти», %

Джерело: сформовано автором

Основною метою зберігання (тривалого чи короткочасного) продукції будь-якого цільового призначення (продовольчого, насінного, технічного) є збереження її якості на такому рівні, який був при закладанні її на зберігання. З огляду на це ряд авторів приділяють значну увагу дослідженням інноваційних методів збереження продовольчих товарів. Так, науковці С. Олійник, Г. Шматкова, Л. Маринченко вважають, що основою режиму зберігання продукції в модифікованому чи регульованому газовому середовищі є реакція живого організму продукції на забезпеченість киснем [8, с. 14-15].

Найдоцільніше використовувати певне газове середовище для зберігання цінних сортів фруктів (яблук і груш), які не витримують зниження температури нижче 4 – 5 °С, але які треба зберігати тривалий час. Що ж стосується м'яса, то для зберігання свіжого м'яса та м'ясних продуктів найбільш привабливим сьогодні є метод пакування в модифіковану атмосферу (МАР). Пакувальні машини наповнюють упаковку сумішшю захисних газів (найчастіше ця суміш на 50% складається з вуглекислого газу, а інші 50% складають азот та кисень). Таким чином, терміни придатності продукту збільшуються без використання

консервантів. Продукт довше зберігає свою свіжість, природний зовнішній вигляд і смак.

Щоб забезпечити тривале зберігання м'ясопродуктів в охолодженому вигляді або при звичайній температурі (+18 ... 25 ° C), необхідна «Бар'єрна упаковка», що володіє низькою проникністю як до водяної пари, так і кисню. Вона дозволяє вберегти упакований продукт від проникнення всередину упаковки ззовні забруднюючих речовин, кисню, вологи, сторонніх запахів, сонячних променів. Подібна упаковка також не допустить небажаних втрат вологи, ароматичних речовин і запахів. При створенні сучасних екологічно безпечних плівок, що володіють високими бар'єрними характеристиками, використовують багатошарові композиції. В таблиці 1 наведена порівняльна характеристика строків зберігання різних харчових продуктів без дії модифікованої атмосфери та з нею [9, с. 26].

Вважаємо цілком слушною думку вченого Г. Гуменюка, що в даний час бар'єрна технологія становить інтерес для продуктів, що піддаються мінімальній обробці (м'якій тепловій чи ферментації), схожих за своїми характеристиками на свіжі, і для охолоджених продуктів, для яких температури охолодження є єдиним бар'єром. Це пов'язано з тим, що у випадку порушення температурного режиму при транспортуванні (порушення бар'єра) охолоджений продукт може зіпсується і навіть призвести до харчових отруєнь. Тому для гарантії в охолоджені продукти включають додаткові бар'єри, і такий підхід називають «невидимою технологією» [10, с. 67].

Таблиця 1

Порівняльна характеристики строків зберігання харчових продуктів

Продукт	Термін зберігання, днів	Типовий строк зберігання в упакованому вигляді (модифікована атмосфера)
Свіже м'ясо	2...4	5...8 днів
Свіже м'ясо птиці	3...7	7...21 день
Сосиски	2...4	4...5 тижнів
Оброблене м'ясо, нарізка	2...4	4...5 тижнів
Свіжа риба	2...3	5...9 днів
Оброблена риба	2...4	3...4 тижнів

Джерело: систематизовано автором на основі [5]

Щодо подовження терміну свіжості хліба, то на сьогодні вельми перспективним і поширеним способом є пакування його в плівку із різних полімерів та його композицій. Для пакування хліба також пропонуються такі матеріали: папір, вощений папір, поліетилен, біоорієнтований поліпропілен, поліпропілен, полівінілхлорид, ПЕТ полімерні композиції. Значно менше використовується для пакування хліба модифікований целофан або гідроцелюозна плівка, які досить дорогі.

Висновки і перспективи подальших досліджень у даному напрямі. На наше переконання, методи зберігання продовольчих товарів забезпечують процес зберігання товарів завдяки створенню і підтриманню необхідного кліматичного та санітарно-гігієнічного режиму, а також застосування відповідних способів їх розміщення і обробки. Саме від того, наскільки досконало буде обрано метод та режим зберігання харчового продукту, буде визначатися збереження його натуральних властивостей.

Література:

1. Сирохман І.В. Товарознавство пакувальних матеріалів і тари: підруч. [для студ. вищ. навч. зал.]. Київ: ЦНЛ, 2005. 614 с.
2. Стасишен М. П. Проблеми інноваційного розвитку господарства України: Економіка України. 2007. № 1. С. 50-56.
3. Апопій В.В. Теорія та практика торговельного обслуговування: навч. посібник. Київ: Центр навчальної літератури, 2010. 496 с.
4. Титаренко Л.Д. Теоретичні основи товарознавства: навч. посібник. Київ: Центр навчальної літератури, 2003. 227 с.
5. Колтунов В.А. Прогнозування збереження якості продовольчих товарів: навч. посібник. Київ: КНТЕУ, 2012. 199 с.
6. Безпека харчування: сучасні проблеми: монографія / [укл. А.В. Бабюк, О.В. Макарова, М.С. Рогозинський та ін.]. Чернівці: Книги - ХХІ, 2015. 456 с.
7. Васюкова Г. Т. Економічні перетворення у розвитку господарства. Економіка АПК. 2015. № 1. С. 25-28.
8. Олійничук С., Шматкова Г., Маринченко Л. Інноваційні пріоритети галузі. Харчова і переробна промисловість. 2016. № 5. С.14-16.
9. Власова А.В. Основи товарознавства продовольчих товарів: навч. посібник. Київ: Центр навчальної літератури, 2016. 208 с.
10. Гуменюк Г. Регулювання і забезпечення якості й безпечності сільськогосподарської та харчової продукції . Стандартизація, сертифікація, якість. 2018. № 6. С.63-70.

References:

1. Syrokhman, I.V. (2005), *Tovaroznavstvo pakoval'nykh materialiv i tary* [Merchandise of packing materials and containers]: textbook. Tsentr navchal'noyi literatury, Kyiv, Ukraine.
2. Stasyshen, M.P. (2007), "Problems of innovative development of economy of Ukraine". *Ekonomika Ukrayiny*, vol. 1. pp. 50-56.
3. Apopiy, V.V. (2010), *Teoriya ta praktyka torhovel'noho obsluhovuvannya* [Theory and practice of trading services]: textbook. manual. Tsentr navchal'noyi literatury, Kyiv, Ukraine.
4. Titarenko, L.D. (2003), *Teoretychni osnovy tovaroznavstva* [Theoretical Foundations of Commodity Science]: Tutorial. manual. Tsentr navchal'noyi literatury, Kyiv, Ukraine.
5. Koltunov, V.A. (2012), *Prohnozuvannya zberezhennya yakosti prodovol'chyykh tovariv* [Predicting Food Quality Conservation]: A Handbook. KNTEU, Kyiv, Ukraine.
6. Babuk, A.V., Makarova, O.V., Rogozynsky, M.S. and others (2015), *Bezpeka kharchuvannya: suchasni problemy* [Food Security: Current Issues], Chernivtsi: Knyhy - XXI, Kyiv, Ukraine.
7. Vasyukova, G.T. (2015), "Economic transformations in economic development". *Ekonomika APK*, vol. 1., pp. 25-28.
8. Oliynychuk, S., Shmatkova, G. and Marinchenko, L. (2016), "Innovative priorities of the industry". *Kharchova i pererobna promyslovisht'*, vol. 5., pp.14-16.
9. Vlasova, A.V. (2016), *Osnovy tovaroznavstva prodovol'chyykh tovariv* [Fundamentals of Food Science] Educ. manual. Tsentr navchal'noyi literatury, Kyiv, Ukraine.
10. Humeniuk, G. (2018), "Regulation and quality assurance of agricultural and food products". *Standartyzatsiya, sertyfikatsiya, yakist'*, vol. 6., pp.63-70.

УДК: 164:65

*Сапотницька Н.Я.,
wolovec@gmail.com,
к.е.н., старший викладач кафедри підприємництва, торгівлі та логістики,
Хмельницький кооперативний торговельно–економічний інститут, м. Хмельницький*

*Диптан А.А.,
tsukerochkaa@gmail.com,
магістрантка кафедри підприємництва, торгівлі та логістики,
Хмельницький кооперативний торговельно–економічний інститут, м. Хмельницький*

ФОРМУВАННЯ ЛОГІСТИЧНОЇ СТРАТЕГІЇ ПІДПРИЄМСТВА У СУЧАСНИХ УМОВАХ УПРАВЛІННЯ

***Анотація.** У науковій статті наведено трактування сутності терміну «логістична система». Проаналізовано особливості основних видів логістичних систем, наведено практику їх застосування. Розроблено тривимірну модель вибору логістичних систем підприємства. Виділено етапи формування оптимальної логістичної системи та розроблено загальний індикатор оцінювання ефективності логістичної системи.*

Ключові слова: логістична система, етапи, цілі, ефективність.

*Sapotnitska N.,
wolovec@gmail.com,
PhD. in Economics, Senior Lecturer of the Department of Entrepreneurship, Trade and Logistics,
Khmelnyskyi Cooperative Trade and Economic Institute, Khmelnyskyi, Ukraine*