

**ФОРМУВАННЯ ЯКОСТІ, ЦІНИ Й
КОНКУРЕНТОСПРОМОЖНОСТІ СУНИЧНИХ ВИН**

А.Ю. Токар, кандидат сільськогосподарських наук

О.Г. Мачушенко, старший викладач

Н.С. Руда, аспірантка*

Уманський національний університет садівництва

В.І. Войцехівський, кандидат сільськогосподарських наук

Національний університет біоресурсів і природокористування України

Встановлено, що у формуванні ціни та конкурентоспроможності суничних вин важливу роль відіграє сорт суниці, з якого вони приготовлені.

Ключові слова: суниця, вино, якість, методи ціноутворення, конкурентоспроможність.

Якість продукції як економічну категорію досліджували вітчизняні та зарубіжні вчені – С.В. Мошенський, О.В. Олійник, В.Є. Швець, Г. Тагуті та ін. Визначення якості як економічної категорії різнобічне й за сучасними підходами – це сукупність технічних властивостей і характеристик продукції, що в повному обсязі задовольняють вимоги споживачів, відповідають всім їх потребам, які покупці бажають отримати, враховуючи фактор купівельної спроможності, власну безпеку здоров'я та зменшення екологічної небезпеки [10]. Товар із засвідченою якістю завжди ціниться вище. Проте для того, щоб він користувався найбільшим попитом у споживачів лише якості недостатньо [3].

Традиційними народними напоями впродовж понад тисячоліття в Київській Русі, а потім в Україні та Росії були напої й вина із плодів і ягід з додаванням меду, екстрактів лікарських трав, цілющих компонентів: „Вишнівка”, „Спотикач”, „Калганівка”, вина із смородини, малини, агрусу [7]. Некріплені

* Науковий керівник – кандидат економічних наук Т.Є. Кучеренко

плодово-ягідні вина в Україні можна прирівняти до нового продукту на ринку, просування якого залежить від правильно організованої маркетингової діяльності. По-перше, вина повинні бути тільки високої якості, екологічно чистими, виготовлені за сучасними технологіями, мати свій пріоритет та недорогими і доступними для населення, містити окремі нутрієнти чи біологічно активні речовини і забезпечувати підвищення опірності організму та його стійкості проти несприятливої дії хімічних, нервово-емоційних та фізичних навантажень. По-друге, у вині мають максимально зберігатися компоненти хімічного складу плодів та ягід. По-третє, покупцю необхідно знати, що якісне плодово-ягідне вино не тільки прикрасить ситуацію, а й захистить від шкідливого впливу навколишнього середовища, поповнить організм необхідними біологічно активними речовинами [5].

Ефективність виробництва в умовах ринкової економіки визначається багатьма обставинами: вибором оптимальної технології, якості й асортименту продукції; організації виробництва; своєчасним і раціональним ресурсним забезпеченням: розмірами основного і оборотного капіталу; формами та методиками реалізації продукції [6]. Категорію ефективності слід розуміти, як досягнення максимального ефекту за мінімальних витрат ресурсів [4].

Ефективність виробництва відображає вплив комплексу взаємопов'язаних чинників, які формують її рівень і визначають тенденції розвитку, основними серед яких є витрати і ціна. Система показників економічної ефективності включає натуральні і вартісні показники, до яких належать валова продукція, прибуток, повна собівартість, виручка від реалізації продукції, чистий прибуток [6]. Процес виробництва на підприємстві здійснюється за належної взаємодії трьох визначальних чинників: персоналу, засобів та предметів праці [1].

Ефективність виробництва – це комплексне відображення кінцевих результатів використання засобів праці й робочої сили за визначений проміжок часу, яке виражається через певну систему показників, що показують кінцеві результати виробництва на підприємстві. До них належать такі як обсяг товарної продукції, величина одержаного прибутку, рентабельність виробництва, економія

від зниження собівартості, продуктивність праці.

Мета наших досліджень полягала у виявленні економічної доцільності виробництва суничних вин підвищеної якості та високої конкурентоспроможності.

Методика досліджень. Дослідження проводили на кафедрах технології зберігання і переробки плодів та овочів, менеджменту організацій у навчально-науковому-виробничому відділі Уманського національного університету садівництва впродовж 2007–2009 рр. Фізико-хімічні показники якості суничних вин визначали стандартними методами, органолептичну оцінку – за 10-бальною системою.

При розрахунку цін використовували витратний метод та метод порівняльної цінності з урахуванням інтегральної корисності товару, що пропонується потенційному споживачу [2]. Розрахунки економічної ефективності проводили із застосуванням загальновідомих методик [8,9] і використанням даних ДП «Уманський лікєро-горілчаний завод».

Результати досліджень. Сприятливе поєднання різних біологічно активних речовин робить плодово-ягідне вино сильним біоенергетичним напоєм, який підвищує життєдіяльність людини, тонізуючим та загальнозміцнювальним, у якому зберігаються цінні нутрієнти. Виготовлені та досліджені нами вина за фізико-хімічними показниками якості відповідали вимогам ДСТУ 6036:2008, який є чинним в Україні (табл. 1).

Ягоди суниці багаті на вітаміни і мінерали, поліфенольні сполуки тощо. Зокрема аскорбінова кислота разом з вітамінами А, В₆, В₁₂, Е і мінеральними речовинами запобігає розвитку агресивних станів, стомлюваності, імунодепресії та разом з поліфенолами є онкопротектором. У суничних винах збереженість аскорбінової кислоти відносно свіжих ягідах становить 34 – 39%.

За органолептичною оцінкою якості суничні вина конкурентоспроможні, що визначає їх ціна (табл. 1).

1. Фізико-хімічні та органолептичні показники якості суничних вин

Назва вина	Сорт суниці	Об'ємна частка етилового спирту, %	Масова концентрація, г/дм ³				Органолептична оцінка, бал
			цукрів	титрованих кислот	легких кислот	залишкового екстракту	
Суничне десертне (кріплене)	Ясна	16,0	142	7,0	0,62	23,08	8,65
	Ред Гонтлет	16,0	140	6,2	0,58	24,25	8,86
Суничне десертне (некріплене)	Ясна	14,6	144	7,2	0,82	28,20	9,03
	Ред Гонтлет	14,5	142	6,4	0,88	28,40	9,68
<i>НІР₀₅</i>		<i>0,2</i>	<i>4</i>	<i>0,3</i>	<i>0,05</i>	<i>0,49</i>	<i>0,20</i>

Найбільшу вартість у виробництві вин має сировина і матеріали, оскільки від сорту суниці залежить вихід соку та технологічно важливі показники, зокрема масова концентрація цукрів. Крім того на витрати сировини і матеріалів впливала застосовувана технологія (табл. 2).

Вартість сировини та матеріалів, витрати на оплату праці, на тепло, електроенергію, воду, тару тощо позначилися також на формуванні ціни (табл. 3).

2. Вартість сировини і матеріалів на виробництво 1 тис. л вина

Сировина і матеріали	Норма на 1 тис. л, кг	Ціна 1 т, грн.	Сума, грн.
Вино «Суничне десертне» кріплене, з ягід сорту Ясна			
Суниця свіжа	1090	5	5450
Цукор-пісок	201	5	1005
Спирт-ректифікат	93,51	30	2805
Разом	–	–	9260
Вино «Суничне десертне» кріплене, з ягід сорту Ред Гонтлет			
Суниця свіжа	1058	5	5290
Цукор-пісок	206	5	1030
Спирт-ректифікат	95,59	30	2868
Разом	–	–	9188
Вино «Суничне десертне» некріплене, з ягід сорту Ясна			
Суниця свіжа	1130	5	5650
Цукор-пісок	338,7	5	1694
Разом	–	–	7344
Вино «Суничне десертне» некріплене, з ягід сорту Ред Гонтлет			
Суниця свіжа	1098	5	5490
Цукор-пісок	345,63	5	1728
Разом	–	–	7218

3. Визначення собівартості 1 тис. л вина «Суничне десертне» кріпленого та некріпленого з ягід суниці різних сортів

Показник	Суниці сорту Ясна		Суниці сорту Ред Гонтлет	
	вино «Суничне десертне» кріплене	вино «Суничне десертне» некріплене	вино «Суничне десертне» кріплене	вино «Суничне десертне» некріплене
Сировина і основні матеріали, грн.	9260	7344	9788	7218
Допоміжні матеріали, грн.	1640	1640	1640	1640
Вартість пари, води, електроенергії, грн.	83	86	83	86
Оплата раці з нарахуваннями, грн.	210	266	210	260
Витрати на утримання основних засобів, грн.	697	688	697	688
Втрати від браку, грн.	36	30	36	30
Інші втрати, грн.	238	200	236	200
Загальновиробничі витрати, грн.	613	513	605	506
Виробнича собівартість, грн.	13390	10767	12695	10628
Адміністративні, позабюджетні витрати, грн.	1334	1078	1270	1062
Повна собівартість 1 тис. л, грн.	14724	11845	13965	11690

Ефективність виробництва вина «Суничне десертне», виготовленого за різних технологій і з різних сортів ягід показана в табл. 4.

За виробництва підприємством однакової кількості вина різних видів собівартість їх різна: нижча у некріплених, «Суничне десертне» виготовлене з ягід обох сортів суниці, і з ягід сорту Ред Гонтлет (табл. 4).

4. Економічна ефективність виробництва вина «Суничного десертного» кріпленого і некріпленого виробленого з різних сортів ягід

Показник	Суниці сорту Ясна		Суниці сорту Ред Гонтлет	
	вино «Суничне десертне» кріплене	вино «Суничне десертне» некріплене	вино «Суничне десертне» кріплене	вино «Суничне десертне» некріплене
Виробництво продукції, тис. л	468	468	468	468
Собівартість 1 тис. л продукції, грн.	14724	11845	13965	11690
Собівартість реалізованої продукції, тис. грн.	6891	5543	6536	5471
Економія коштів на 1 тис. л, грн.	–	-1348	-355	-1580
Ціна реалізації 1 тис. л продукції	19650	20130	20500	20000
Виручка від реалізації продукції, тис. грн.	9196	9421	9594	10296
Прибуток, тис. грн.	2305	3878	3058	4825
в т.ч. на 1 тис. л продукції, грн.	4925	8286	6534	10310
Рівень рентабельності, %	33,4	70,0	46,8	88,2

Економія коштів на 1 тис. л продукції кожного із видів порівняно з собівартістю 1 тис. л вина «Суничне десертне» кріплене становить 355 – 1580 грн. Економія коштів на виробництво продукції забезпечена за рахунок зменшення витрат сировини.

Ціна на одиницю продукції залежить від її якості. Найвища вона у вина «Суничне десертне» некріплене, з ягід суниці сорту Ред Гонтлет, трохи нижча у кріпленого, виробленого з ягід суниці цього самого сорту. Третє місце за якістю займає вино некріплене, вироблене з ягід суниці сорту Ясна (див. табл. 1).

У результатів проведених нами розрахунків встановлено, що найбільшу суму прибутку - 4825 тис. грн. отримано від реалізації вина вищої якості.

Рівень рентабельності вина «Суничне десертне» некріплене з ягід суниці сорту Ред Гонтлет становить 88,2%, що на 18,2 пунктів вище, ніж вина некріпленого, виробленого з ягід суниці сорту Ясна.

Висновок. Суничні вина високої якості є конкурентоспроможним товаром. Найвищий прибуток можна забезпечити від реалізації вин найкращої якості «Суничне десертне» некріплене, яке економічно вигідно виготовляти з ягід суниці сорту Ред Гонтлет.

СПИСОК ЛІТЕРАТУРИ

1. Богатирьов А.М. Планування діяльності підприємства харчової промисловості в умовах ринку: монографія / А.М. Богатирьов, А.І. Бутенко, І.О. Кузнецова. – Одеса: Інститут проблем розвитку та економіко-екологічних досліджень НАН України. Одеська національна академія харчових технологій, 2003. – 274 с.
2. Бортнік Т.І. Формування цінової стратегії промислових підприємств на прикладі ВАТ «Уманьферммаш» / Т.І. Бортнік, П.П. Семченко // Зб. наук. пр. Уманського національного ун-ту садівництва. – 2009. – №71. – С. 51 – 54.
3. Жук В. Якість та конкурентоспроможність консервованої квасолі / В. Жук, Л. Баля // Харчова і переробна промисловість. – 2008. – №8 – 9. – С. 21 – 23.
4. Кардош В.Я. Маркетингова товарна політика / В.Я. Кардош. – К.: 1997. –

155с.

5. Карпенко П.О. Пріоритет нових продуктів / О.П. Карпенко // Виставки і ярмарки. – 1991. – №1. – С. 28.
6. Коно Т. Стратегия и структура японских предприятий / Т. Коно; [пер. с англ.] – М.: Прогресс, 1987. – 384 с.
7. Литовченко А.М. Технология плодово-ягодных вин / А.М. Литовченко, С.Г. Тюрин. – Симферополь: Таврида, 2004. – 368 с.
8. Нормы выработки и времени на операции консервного, овощесушильного и пищевого концентратного производства / А.А. Аврамчук, В.В. Ветвицкий и др. – К.: Наука, –1987. – 174 с.
9. Планування та облік сільськогосподарської продукції. Методичні рекомендації з планування, обліку і калькуляції собівартості продукції сільськогосподарських підприємств // Все про бухгалтерський облік. – 2001. – №77. – С.24 – 25.
10. Труш Ю.Л. Якість продукції як економічна категорія / Труш Ю.Л. // Наукові праці НУХТ. – 2009. – №31. – С. 99 – 100.

ФОРМИРОВАНИЕ КАЧЕСТВА, ЦЕНЫ И КОНКУРЕНТОСПОСОБНОСТИ КЛУБНИЧНЫХ ВИН

Токарь А.Ю., Руда Н.С., Войцеховский В.И.

Установлено, что при формировании цены и конкурентоспособности клубничных вин важную роль играет сорт, из ягод которого оно приготовлено.

Ключевые слова: клубника, вино, качество, методы ценообразования, конкурентоспособность.

FORMATION OF QUALITY, PRICE AND COMPETITIVENESS OF STRAWBERRY WINE

Tokar A., Machushenko O., Ruda N., Voytsekhivskyy V.

Established that the formation of prices and the competitiveness of strawberry wine plays an important role variety, from the berries of which it is cooked.

Keywords: strawberry, wine, quality, pricing methods, competitiveness.