

ДЁРОВА М. Н.

**АНАЛИЗ КАЧЕСТВА И КОНКУРЕНТОСПОСОБНОСТИ ШОКОЛАДА
РОССИЙСКИХ ПРОИЗВОДИТЕЛЕЙ**

Аннотация. В статье рассмотрено современное состояние отечественного рынка производства шоколада и шоколадных изделий, в том числе были учтены результаты интернет-опроса. Выявлены проблемы качества и конкурентоспособности шоколада российских производителей. На основе проведенного исследования автор выдвигает ряд рекомендаций по повышению качества и конкурентоспособности шоколадной продукции отечественных производителей.

Ключевые слова: проблемы качества продукции, конкурентоспособность продукции, анализ отрасли, российское производство шоколада, опрос.

DYOROVA M. N.

**RUSSIAN CHOCOLATE MANUFACTURERS:
A QUALITY AND COMPETITIVENESS ANALYSIS**

Abstract. The article analyzes the current state of the domestic market of Russian chocolate industry and chocolate products. The results of an online survey were also taken into consideration. The analysis showed the problem of quality and competitiveness among Russian chocolate manufacturers. Considering the study results, the author suggests a number of recommendations for improving the quality and competitiveness of Russian chocolate products.

Keywords: product quality problems, product competitiveness, industry analysis, Russian chocolate manufacturers, survey.

Современные рыночные условия диктуют новые требования к продукции и ее производителям. Существующие тенденции развития экономики указывают на приоритет качества в этом вопросе. Качество является той характеристикой товара, которая отвечает за надежность продукта и его эксплуатационных свойств, за полное удовлетворение потребности покупателя, а также порождает его высокую конкурентоспособность.

Российский рынок кондитерских изделий является перспективной отраслью, так как демонстрирует устойчивый ежегодный рост. Данный рынок включает следующие категории изделий: конфеты, глазированные шоколадом; печенье; торты и пирожные; шоколад и шоколадные изделия [2].

На 2012 год ситуация на отечественном рынке кондитерских изделий обусловлена высокой конкуренцией российских и зарубежных производителей (ввоз продукции – 12%). В основном иностранные кондитерские изделия представлены шоколадом и шоколадными

изделиями, по остальным видам продукции конкуренция обострена между отечественными производителями. [2]

В ходе исследования был проведен интернет-опрос «Любите ли Вы шоколад?», отражающий потребительские предпочтения при выборе данного продукта. В опросе приняли участие 77 человек в возрасте 15-30 лет, из них 27 человек (35 %) – мужчины, 50 человек (65 %) – женщины.

Ответы на вопрос «Какой шоколад Вы предпочитаете?» представлены на рисунке 1.



Рис. 1. Ответы респондентов на вопрос «Какой шоколад Вы предпочитаете?», %.

Исходя из данных рисунка 1, можно сделать вывод о том, что наиболее предпочитаемым видом шоколада является молочный. Его выбрали 84 % респондентов, что почти в 6 раз превышает суммарный процент остальных видов.

При ответе на вопрос «Шоколад какой марки является наиболее предпочитаемым?» были отмечены торговые марки «Milka», «Dove», «СладКо», «Nestle», «Nesqwik», «Аленка», «Российский», «Ritter Sport», «Alpen Gold», «Бабаевский», «Коркунов». Некоторые из указанных марок шоколада относятся к одному производителю. Так, «Nestle», «Nesqwik», «Российский» относятся к «Nestle S.A.», «Milka» и «Alpen Gold» – «Kraft Foods», «Бабаевский» (ОАО «Кондитерский концерн Бабаевский») и «Аленка» (ОАО «Красный Октябрь») – Холдинг «Объединенные кондитеры», «Dove» и «Коркунов» – ООО «Марс» (Mars Inc.), «Ritter Sport» – «Ritter Sport», «СладКо» – ОАО «Кондитерское объединение «СладКо».

Результаты ответов на вопрос «Шоколад какого производителя является наиболее предпочитаемым?» представлены на рисунке 2.

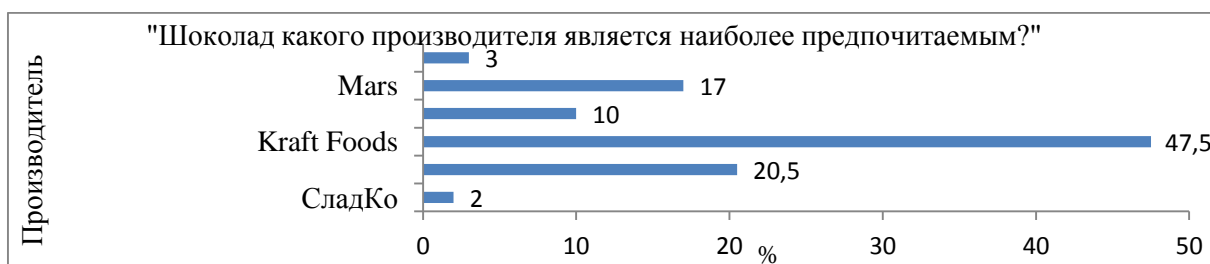


Рис. 2. Ответы респондентов на вопрос «Шоколад какого производителя является наиболее предпочитаемым?», %.

Результаты опроса показали, что наиболее предпочитаемую продукцию имеет американская компания «Kraft Foods» (торговые марки «Alpen Gold» и «Milka») – 47,5 % респондентов предпочитают шоколад именно этой компании. Российские предприятия кондитерской продукции имеют отстающую позицию по сравнению с зарубежными брендами, но спрос на шоколад отечественного производства все же есть.

Также респонденты оценили качество шоколада представленных производителей. Результаты опроса представлены на рисунке 3.

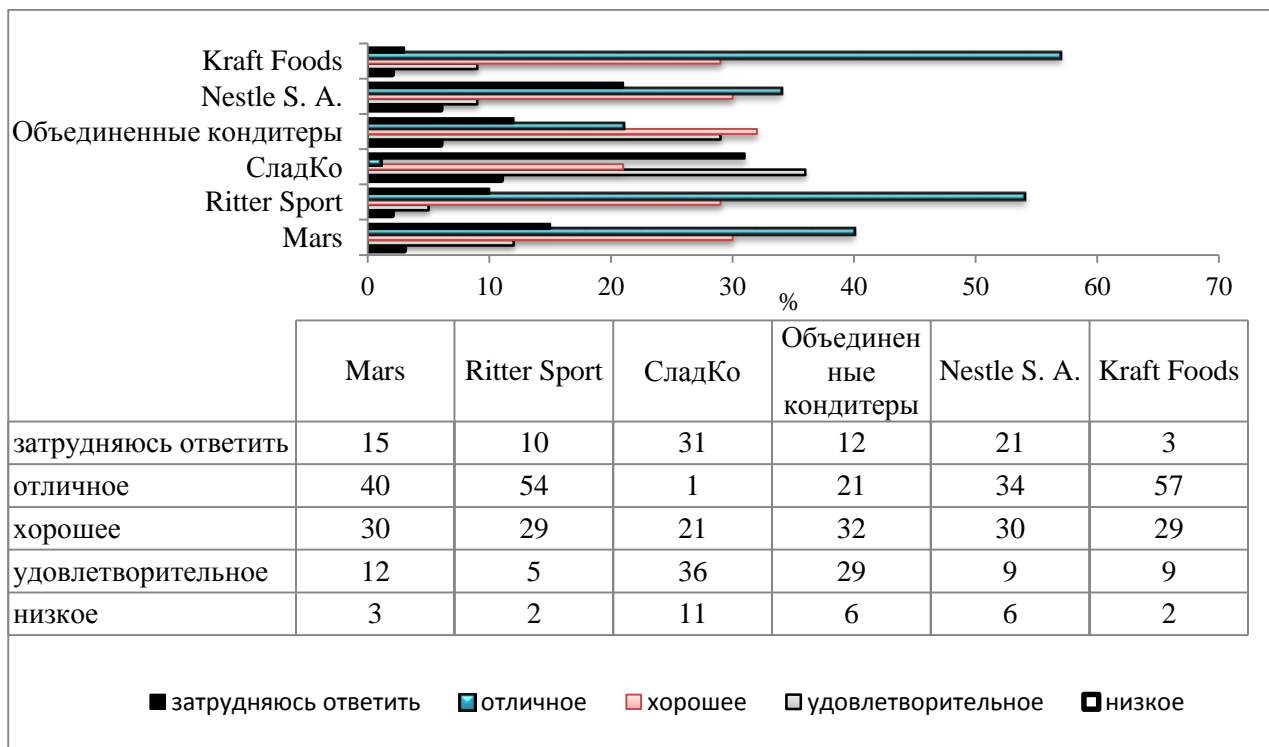


Рис. 3. Оценка качества шоколада различных производителей респондентами опроса «Любите ли Вы шоколад?»

Опрос показал, что лучшим качеством («отлично»), по мнению респондентов, обладает шоколад компании «Kraft Foods» (57 % опрошенных). Далее следуют шоколадные изделия компаний «Ritter Sport» (54%) и «Mars» (40 %). Самое низкое качество имеет шоколад российского производителя «СладКо» (11 %). По мнению опрошенных, средним качеством обладает шоколад холдинга «Объединенные кондитеры»: 32 % – оценка «хорошо», 29 % – «удовлетворительно».

Респондентами были выделены следующие критерии выбора шоколада (см. рис. 4).

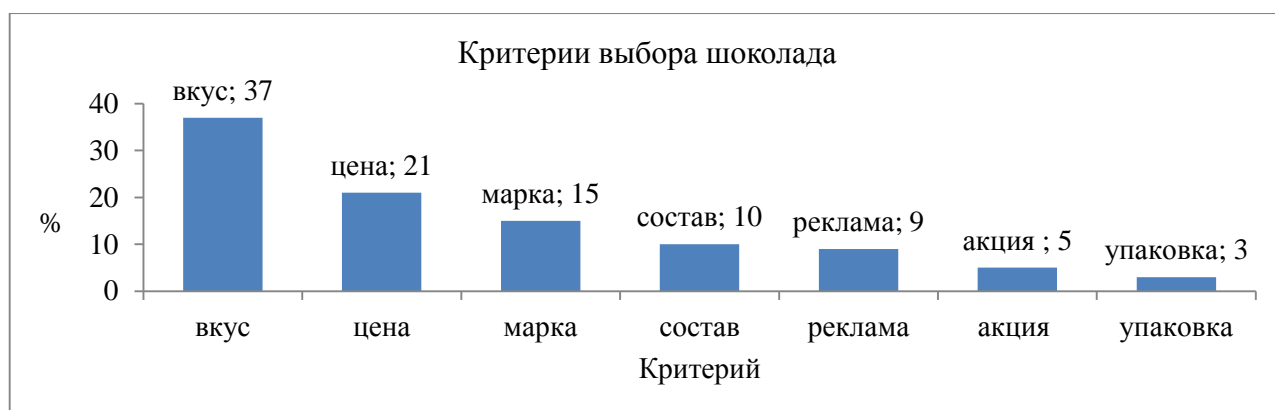


Рис. 4. Критерии выбора шоколада

Наиболее значимым фактором выбора шоколада для потребителя является вкус (37 %). Кроме того, большое значение имеет цена (21 %). По данным исследования наиболее приемлемая цена для шоколада – 30-40 рублей (45 %). Компоненты, содержащие шоколад, интересуют 10 % респондентов, что характеризует низкий уровень требования к качеству со стороны потребителя.

Подводя итог всего опроса, можно сказать, что молочный шоколад является самым популярным видом шоколада; отечественный шоколад пользуется меньшим спросом среди населения и считается менее качественным; основными критериями при выборе шоколада являются вкусовые предпочтения и цена.

Рассматривая подробнее качество российского шоколада, следует обратить внимание на наиболее крупные кондитерские фабрики.

На российском рынке кондитерской продукции успешно развивается Холдинг «Объединенные кондитеры», в состав которого входит 19 кондитерских фабрик, в том числе ОАО «Красный Октябрь», ОАО «Кондитерский концерн Бабаевский» и ОАО «Рот Фронт».

Рассматривая одно из приоритетных направлений Холдинга – «шоколад», можно проанализировать качество и надежность продукции его ведущих производителей. В таблице 1 отражена характеристика молочного шоколада фабрик ОАО «Красный Октябрь», ОАО «Рот Фронт», ОАО «Кондитерский концерн Бабаевский», основанная на данных, предоставленных производителями на упаковке шоколадных плиток.

Таблица 1.

Характеристики молочного шоколада

Критерий	ОАО «Красный Октябрь», молочный шоколад «Аленка»	ОАО «Рот Фронт», молочный шоколад «Мечта»	ОАО «Бабаевский», молочный шоколад «Люкс»
Состав (идеальный состав: какао-масло, тертое какао, сахарная пудра, лецитин)	сахар, молоко сухое цельное, какао масло, какао тертое, эмульгатор E322, аромат-р идентичный натурал. "Ваниль", антиокислитель E300	сахар, эквивалент какао-масла, какао-порошок, молоко сухое цельное, мука соевая дезодорир., сухая молочн. сыворотка, эмул-ры: лецитин, E476, аромат-р идент. натурал. "Карамель", антиокис-ль	сахар, какао тёртое, масло какао, эмульгаторы (E322, E476), ароматизатор идентичный натурал. «Ванильно-сливочный»
Вес, г.	100	100	100
Калорийность, ккал.	538	530	544
Пищевая ценность на 100 г.	белки - 8,2 г, жиры - 33,3 г, углеводы - 53,5 г.	белки - 12,1 г, жиры - 33,8 г, углеводы - 46 г.	белки - 5,4 г, жиры - 35,3 г, углеводы - 52,6 г.
Срок годности	12 месяцев	6 месяцев	12 месяцев
Соответствие стандартам качества	ГОСТ Р ИСО 9001-2008; ТУ 9120-013-00340635	ТУ 9129-009-00340664	ТУ 9125-003-00340658-05
Условия хранения (от +12 до +20°C, относительная влажность воздуха – 75 %)	Хранить: при t от +15 до +21°C и относит. влажности не более 75%. Не подвергать воздействию прямого солнечного света.	Хранить при t от +15 до +21°C и относительной влажности воздуха не более 75 %.	Хранить: при t от + 15 до +21 °C и относительной влажности не более 75%. Не подвергать воздействию прямого солнечного света.
Дополнительные сведения	Массовые доли общ. сухого остатка какао не менее 29,8 %, сухого обезжирен. какао не менее 5,7 %, сухого обезжирен. остатка молока не менее 16,3 %, молочн. жира не менее 5,5 %.	Противопоказано при индивидуальной непереносимости белка молока.	–
Средняя цена, руб.	40	35	40

Исходя из данных, приведенных в таблице 1, можно сделать следующие выводы:

- 1) все варианты молочного шоколада не являются полезными для здоровья человека, так как в них присутствуют компоненты, способствующие развитию сахарного диабета;
- 2) в составе пищевых продуктов первым записывает тот компонент, чья доля преобладает в изделии, в данном случае указан сахар, в идеале должно быть какао-масло;
- 3) в составе трех плиток молочного шоколада присутствуют такие пищевые добавки, как эмульгаторы E330, E322, E476, а также антиоксиданты (лецитин) и ароматизаторы;
- 4) у молочного шоколада фабрик «Красный Октябрь» и «Бабаевский» срок годности достигает 12 месяцев в силу наличия в составе продукта лецитина и других эмульгаторов;
- 5) все представленные варианты молочного шоколада соответствуют стандартам;
- 6) условия хранения всего молочного шоколада соответствуют нормам хранения;
- 7) средняя цена представленных плиток молочного шоколада примерно одинакова.

Несоответствия в составе продукции можно выявить почти во всех шоколадных плитках разных производителей. Это может быть вызвано применением заменителей натурального сырья, добавлением эмульгаторов для увеличения сроков хранения.

При производстве и реализации шоколада производитель сталкивается со следующими проблемами, являющимися общими для всей отрасли:

- экономия ресурсов при изготовлении шоколада, что приводит к дисбалансу пропорций ингредиентов в составе кондитерского изделия и снижению его полезности;
- нарушение санитарных норм, снижающее не только качество, но и безопасность продукта питания;
- наличие оборудования, неспособного обеспечить качество продукции;
- несоблюдение условий хранения шоколада, приводящее к снижению срока годности продукта и появлению белого налета на поверхности шоколадной плитки.

Обеспечение отечественного рынка качественной продукцией является стратегической задачей каждого предприятия, поэтому для повышения качества, конкурентоспособности шоколада и сохранения устойчивого положения на рынке кондитерских изделий российским шоколадным фабрикам необходимо:

- провести подробный маркетинговый анализ (выявление требований потребителя путем проведения опроса/анкетирования; использование бенчмаркинга; проведение SWOT-анализа для выявления сильных и слабых сторон предприятия, его возможностях и угрозах);
- пересмотреть технологию производства (использование безопасных ингредиентов при производстве шоколада; установление правильных пропорций ингредиентов);

- совершенствовать средства труда (производство без простоев оборудования; автоматизация производства);
- обеспечить конкурентные цены (снижение себестоимости единицы продукции; установление конкурентной стоимости единицы продукции);
- осуществлять соответствующую маркетинговую и сбытовую политику (установление акцента при продаже на полезность, безопасность и качество продукции).

Повышение качества продуктов пищевой промышленности, в первую очередь, необходимо для обеспечения безопасности здоровья людей, поэтому современное общество требовательно относится к этому параметру продукции.

Для повышения конкурентоспособности отечественным предприятиям необходимо сделать акцент на качестве и безопасности продукции, доступной цене, усилить свою деятельность в области научных разработок с целью поиска новых технологий производства, а также в маркетинге для успешной реализации продукта. Данные усовершенствования помогут сформировать правильное позиционирование продукта и будут способствовать увеличению спроса и лояльности потребителей.

ЛИТЕРАТУРА

1. Сергеев И. В. Экономика предприятия: учеб. пособие. – 2-е изд., перераб. и доп. – М.: Финансы и статистика, 2000. – 576 с.
2. Официальный сайт аналитической компании «TEBIZ GROUP». – [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://tebiz.ru/pr-mi/pr-marketconfectionery-1.php>