

НАПРАВЛЕНИЯ СОВЕРШЕНСТВОВАНИЯ АССОРТИМЕНТА ПОДКРОВЕЛЬНЫХ ПЛЕНОК И МЕМБРАН

Формирование ассортимента предприятия — это сложная, но крайне важная задача, так как отсутствие ассортиментной политики ведет к неустойчивости структуры ассортимента из-за воздействия случайных факторов, потере контроля над конкурентоспособностью и коммерческой эффективностью товаров. Трудность управления ассортиментом заключается не только в сложности объединения и координации всех видов хозяйственной деятельности предприятия, начиная от закупки сырья, заканчивая рекламой и реализацией произведенной продукции, но и в производстве «правильного» продукта, который будет востребован покупателями.

С целью совершенствования ассортимента подкровельных пленок и мембран с появлением спроса вводятся все новые, усовершенствованные версии подкровельных пленок, отвечающие более широкому спектру показателей, а следовательно, и требований.

В деле оптимального удовлетворения спроса населения важную роль играет учет такого явления, как частота предъявляемого спроса. По этому параметру спрос различных категорий обслуживаемого населения распределяется на повседневный, периодический и эпизодический [1]. В большинстве своем фирмы нацелены на удовлетворение повседневного спроса. В данном случае необходимы составление ассортиментных перечней и контроль за их соблюдением, учет временных особенностей спроса, четкая классификация мембранных и пленочных товаров по характеру их востребованности, сезонности изменения и т.д. Для этого необходимо разрабатывать ассортиментные перечни в зависимости от времени года и условий укладки, свойств. Это позволит сократить запасы несезонных образцов и увеличить розничный товароборот за счет предоставления широкого ассортимента востребованных по сезону подкровельных пленок и мембран.

Торговые предприятия Республики Беларусь предлагают покупателям достаточно широкий ассортимент подкровельных пленок и мембран, которые различают, главным образом, по назначению: 1) пароизоляционные; 2) гидроветрозащитные; 3) супердиффузионные; 4) антиконденсатные; 5) гидроизоляционная пленка (под бетонные стяжки); 6) пленки для устройства теплых полов [2].

Для ускорения оборачиваемости товаров и сокращения товарных запасов, а также оптимизации ассортимента работникам фирм необходимо определять величину завоза товаров с учетом следующих факторов: объема среднемесячной продажи товаров за последние пол-

года; графиков предварительных заказов; возможного увеличения продаж конкретного товара вследствие какого-либо события, например, участия в тендере; характера предьявляемого спроса с учетом наступления нового сезона, новых тенденций.

Разработка нового ассортимента должна осуществляться на основании мероприятий, запланированных в бизнес-плане, при непосредственном участии лиц, ответственных за коммерческие вопросы фирмы, чья плодотворная работа способствует совершенствованию ассортимента и, как результат, удовлетворению разносторонних требований покупателей.

Источники

1. Направления совершенствования формирования ассортимента товаров в торговом предприятии [Электронный ресурс] // HELPIKS.ORG. — Режим доступа: <https://helpiks.org/5-68954.html>.

2. Классификация подкровельных пленок и мембран [Электронный ресурс] // Актуальные идеи для малого бизнеса с нуля. — Режим доступа: <https://lossless71.ru/sohranenie-teplovogo-rezhima-v-pomescheniyah/109266049-klassifikatsiya-podkrovelnyih-plenok-i-membran-.html>.

<http://edoc.bseu.by>

М.А. Ярош
БГЭУ (Минск)

Научный руководитель — С.А. Сергейчик, д-р биол. наук, профессор

ТОВАРОВЕДНАЯ ЭКСПЕРТИЗА КАЧЕСТВА КЕТЧУПА

Кетчуп — продукт, изготавливаемый из свежих томатов или концентрированных томатных продуктов с добавлением вкусовых веществ, с добавлением или без добавления фруктовых и овощных пюре, грибов, овощей, орехов, сухофруктов, воды, растительного масла, пищевых кислот, загустителей, стабилизаторов, консервантов, с массовой долей растворимых сухих веществ не менее 14 %. В 100 г томатного кетчупа содержится 68,0 г воды; 1,1 г крахмала; 0,26 г азота; общее содержание сахаров составило 27,5 г, в том числе глюкозы — 5,9 г, фруктозы — 6,4 г, сахарозы — 15,2 г; а также следы жирных кислот. Энергетическая ценность равна 115 ккал или 489 кДж, содержание белков составляет 1,6 г/100 г, жиров — 0,1 г/100 г, углеводов — 28,6 г/100 г. В кетчупах содержатся минеральные вещества (Fe, Ca, P, Na, Mg, K, Zn, Cu, Mn, Se, F) и витамины группы B, витамины A, E, K, C, PP, β-каротин, холин [1].

Актуальность исследования обусловлена тем, что в настоящее время кетчупы пользуются большой популярностью у потребителей и являются необходимым продуктом питания. На основе кетчупов готовят большое количество блюд домашней кухни. Кетчуп исполь-