

ное и психическое состояние покупателей: белый, серый, черный. В магазине используется искусственная система освещения — точечные галогенные лампы. Коэффициент освещенности равен 1,02 лк, что в целом соответствует норме.

В целях совершенствования интерьера магазина «Мегатоп» рекомендуется провести следующие мероприятия:

- произвести замену оборудования на новое с меньшими габаритами для выкладки обуви, тем самым обеспечив удобство покупателям;
- установить более современные светодиодные лампы, главными особенностями которых является низкое энергопотребление, высокая светоотдача и большой срок службы. Данное мероприятие позволит существенно сократить расходы на электроэнергию. Кроме того, правильные световые акценты на товар позволят увеличить объем продаж на 20–60 %;
- обеспечить наличие указателей на мужскую, женскую и детскую обувь, разграничив ее, что позволит покупателям легче ориентироваться в торговом зале, сократив тем самым затраты времени на поиск товара.

Источник

1. *Платонов, В. Н.* Организация и технология торговли : учебник / В. Н. Платонов, Л. С. Климченя. — Минск : БГЭУ, 2017. — 426 с.

Д. В. Деречик, С. В. Стасюкевич
БГЭУ (Минск)

Научный руководитель — С. В. Стасюкевич

СОВЕРШЕНСТВОВАНИЕ АССОРТИМЕНТА КОЛБАСНЫХ ИЗДЕЛИЙ В РОЗНИЧНОЙ ТОРГОВЛЕ

Проблемы расширения ассортимента, повышения качества и обеспечения безопасности пищевой продукции чрезвычайно актуальны для торговых организаций. При этом колбасные изделия на прилавках торговых объектов должны соответствовать определенным правилам, главными из которых являются видовое и ценовое разнообразие ассортимента при сохранении безопасности и обеспечении качества реализуемой пищевой продукции.

Вареная колбаса занимает важное место в структуре потребления населения Республики Беларусь. Сосиски и сардельки по популярности незначительно уступают вареной колбасе. Эти продукты можно назвать постоянно присутствующими в рационе [1].

Изучение спроса покупателей, проведенное в ТЦ «Корона» ООО «Табак-инвест», свидетельствует, что более 40 % семей приобретают варе-

ную колбасу 2–3 раза в неделю и чаще, сосиски и сардельки с такой же периодичностью — более 30 % семей.

Представленный в объектах ТЦ «Корона» ООО «Табак-инвест» ассортимент вареных колбас насчитывает более 200 ассортиментных позиций и способен удовлетворить требования самых взыскательных покупателей с разным уровнем доходов. К реализации представлены колбасы вареные следующих наименований: Говяжья, Докторская, Диабетическая, Молочная, Столичная, Телячья, Эстонская, Мортаделла, Нежная и др. Особым спросом покупателей пользуются сосиски свиные, шпикачки, молочные, говяжьи, куриные и др.; сардельки свиные, шпикачки, молочные, телячьи и др.

В категории вареных колбас высшего сорта наибольший ассортимент для закупки предлагает ОАО «Брестский мясокомбинат» (30 позиций), ОАО «Пинский мясокомбинат» и ОАО «Минский мясокомбинат» (29 и 22 позиций соответственно); наименьший — УП «Миорский мясокомбинат» (6 позиций), ОАО «Славянский МК» (8 позиций), ОАО «Оршанский мясоконсервный комбинат» (13 позиций).

Формирование ассортимента вареных колбас в объектах розничной торговли должно осуществляться с учетом специфических требований, важных как для продавцов, так и покупателей. Необходимо обеспечить закупку и реализацию разнообразного ассортимента колбас из мяса кур, свинины, говядины, с добавлением лечебных, биологически активных добавок и других полезных для здоровья ингредиентов, а также в натуральной оболочке. Реализация колбасных изделий не только через прилавки, но и в зоне самообслуживания требует включения в ассортимент вареных колбас весом по 300–500 г в вакуумной упаковке, сосисок и сарделек — в газовой среде и вакуумной упаковке. Востребована покупателями и сервировочная нарезка колбасных изделий.

Таким образом, в объектах розничной торговли должен быть сформирован рациональный ассортимент колбасных изделий, а также обеспечено его видовое и ценовое разнообразие.

Источник

1. Основные принципы совершенствования ассортимента и стабилизации качества колбасных изделий [Электронный ресурс] / А. Б. Лисицын [и др.] // КиберЛенинка. — Режим доступа: <https://cyberleninka.ru/article/n/osnovnye-printsipy-sovershenstvovaniya-assortimenta-i-stabilizatsii-kachestva-kolbasnyh-izdeliy>. — Дата доступа: 18.11.2020.