

Закінчення табл.

1	2	3	4	5	6	7	8
7.4 онлайн збір покупок	4	3	5	1	1	1	4
8. Дотримання брендового стилю	4	4	5	2	5	2	4
8.1 одяг працівників							
8.2 допоміжні речі (пакели, ніліпки)	4	4	5	4	5	3	4
8.3 оздоблення магазину	4	4	5	3	3	2	5
8.4 чистота в торговому залі	5	5	5	2	4	3	4
9. Величина магазину, зручність	4	5	5	3	4	3	5
10. Розташування	5	3	4	3	3	4	4
10.1 наявність парко місьць	4	5	5	3	5	4	4
11. Режим роботи	5	4	4	4	4	4	4
12. Донесення інформації	5	3	5	2	5	1	3
12.1 ЗМІ							
12.2 онлайн сайт	5	2	5	2	5	2	3
12.3 буклети, брошури	5	2	4	3	4	2	4
12.4 реклама (стенди, вивіски)	5	3	5	3	5	3	4
Загальна кількість	104	88	114	69	99	70	99

Асортиментна політика широка та глибока. Зручність відділів та мерчендайзинг на високому рівні. Недоліком є ціни. «Еко-маркет» та «Евротек» програють за усіма показниками. Вони потребують повного перегляду стратегії, конкурентоспроможності й ребрендингу. «Метро» займає дрібнооптовий сегмент ринку. Має гнучку цінову політику, широкий й глибокий асортимент. Якість продукції на високому рівні. З недоліків: розташування, довгі черги й викладка товарів. «ВелМарт» має більший асортимент ніж в АТБ та більш еластичну цінову політику що дає перевагу перед АТБ. Через невелику кількість точок по Україні, реклама розповсюджується лише на місто та мікрорайон.

Список використаних джерел

1. Офіційний сайт «ЕКО-маркет» URL: www.eko.com.ua (дата звернення 07.06.2022)
2. Офіційний сайт «Євротек» URL: www.evrotek.com/ru/kvartal/ (дата звернення 07.06.2022)
3. Офіційний сайт «АТБ-маркет» URL: www.atbmarket.com/uk (дата звернення 07.06.2022)
4. Офіційний сайт «Сільпо» URL: silpo.ua (дата звернення 07.06.2022)
5. Офіційний сайт «ВелМарт» URL: velmart.ua (дата звернення 07.06.2022)
6. Офіційний сайт «METRO» URL: www.metro.ua (дата звернення 07.06.2022)
7. Офіційний сайт «Пчілка маркет» URL: pchjolkamarket.ua (дата звернення 07.06.2022)

Сергєєва А. І., здобувачка вищої освіти гр. ПТ-201

Науковий керівник – **Денисенко Т. М.**, к.т.н., доцент

Національний університет «Чернігівська політехніка» (м. Чернігів, Україна)

СТАН ТА ПЕРСПЕКТИВИ РОЗВИТКУ РИНКУ ЗАМОРОЖЕНИХ ПЛОДІВ І ОВОЧІВ В УКРАЇНІ

Більше 1/3 раціону людини має складатися зі свіжих і перероблених фруктів і овочів, які є природним джерелом легкозасвоюваних вуглеводів, вітамінів, мінералів, клітковини тощо. Сьогодні близько 50% потреб споживачів у фруктах та овочах задовольняється. В Україні використання сирих фруктів і овочів є непослідовним через чітку сезонність виробництва. Крім того, основними проблемами розвитку українського ринку

заморожених плодів та овочів є відсутність якісної сировини, конкуренція з боку іноземних компаній, сезонність попиту та відсутність науково обґрунтованих рекомендацій щодо придатності фруктів та овочів для заморожування. І відсутність сучасних технологій очищення та заморожування продуктів. Розвитку ринку також гальмують недостатнє фінансування та недотримання технологічного циклу виробництва.

Заморожування вважається найефективнішим способом переробки рослинної сировини при збереженні вихідних споживчих властивостей. Крім високої біологічної цінності, заморожені плодовоовочеві продукти безпечні для споживання взимку та навесні та дешевші, ніж овочі, вирощені в кімнатних умовах із застосуванням різних хімікатів.

На жаль, існуючі технології охолодження не завжди забезпечують високу якість кінцевої продукції. Результати дослідження якості фруктів і овочів, заморожених різними способами, свідчать про значні зміни якості деяких фруктів і овочів: зміни зовнішнього вигляду, кольору та консистенції після розморожування.

Однією з найперспективніших технологій заморожування є - технологія IQF (Individual Quick Freezing) – швидке заморожування продуктів шляхом використання максимально низьких температур. Це дозволяє зберегти зовнішній вигляд, смакові властивості та всі корисні речовини у фруктах, ягодах та овочах на рівні свіжого продукту. Запуск напряду шокового заморожування IQF овочів, фруктів та ягід здійснено у 2021 році на основному підприємстві групи компаній Т.В. Fruit у Городку Львівської області. Потужність виробництва 120 т на добу. Заморожена продукція постачалася великими об'ємами для B2B сегменту, так і на полиці українських супермаркетів. За цією ж технологією працює в Черкаській обл. завод «Авуар», який вже переробляє цукрову кукурудзу, сливу, абрикосу, смородину, полуницю, вишню, гарбуз, цибулю, бузину, перець. Щодо вишні, то для її переробки закупили кісточковідбивні машини і тепер завод здатен заморожувати 2,5-3 т/год вишні без кісточок. Хоча ягоди переробили небагато, але вона вже склала велику конкуренцію польській та сербській вишні.

Сьогодні частка імпортованих заморожених фруктів і овочів у загальному споживанні з кожним роком зменшується. Більше 80% всіх імпортованих заморожених фруктів і овочів постачається з Польщі та Китаю. Виробники з Угорщини, Сербії, Єгипту та Бельгії також мають значну частку ринку. Сьогодні більшість заморожених продуктів на полицях українських супермаркетів займають продукти від польських виробників, які закупають сировину з України, упаковують все це в Польщі, а потім ми споживаємо імпортовану продукцію з полиць вітчизняних магазинів.

Лідерами за обсягами споживання плодовоовочевої заморозки з України виступають Польща, Італія, Німеччина та Швеція. Частка цих країн у загальному обсязі експорту даної продукції досягає 62%. Відзначимо, що у 2021 році Україна здійснила перші поставки малини з України до США та Канади. За підсумками 2021 року, за оцінками аналітиків EastFruit, експорт заморожених ягід приніс Україні близько \$200 млн експортної виручки, ставши головним джерелом доходів плодовоовочевої галузі. Перспективним ринком для замороженої малини є ринок Японії.

Попит на консервовані овочі у світі впав на 15–20% за останні 10 років. Відповідно, на 20% зріс попит на заморожені продукти, як найбільш корисні, при чому зростає частка шокової заморозки, що дає змогу зберегти форму, колір, властивості тощо.

На жаль, робити прогнози стосовно ринку замороженої плодовоовочевої продукції у 2022 році практично неможливо. Адже війна не закінчилась. Є невпевненість стосовно сировини, її вирощування, збору та переробки.

Список використаних джерел

1. Ринок заморожених овочів в ЄС до 2030 року зростає на 21%. URL: <https://agrotimes.ua/ovochi-sad/rynok-zamorozhenyh-ovochiv-v-yes-do-2030-roku-vyroste-na-21/> (дата звернення 09.06.2022)
2. Україна подвоїла експорт морожених овочів у I півріччі. URL: <https://agrotimes.ua/ovochi-sad/ukrayina-podvoyila-eksport-morozhenyh-ovochiv-u-i-pivrichchi/> (дата звернення 09.06.2022)