

РОЛЬ СТАНДАРТИЗАЦІЇ В КОНКУРЕНТОСПРОМОЖНОСТІ ПРОМИСЛОВОГО ПІДПРИЄМСТВА

Бондаренко А.Ф., к.т.н., доц., доцент кафедри маркетингу

Сумський державний університет

a.bondarenko@uabs.sumdu.edu.ua

Гордієнко В.П., к.е.н., доц., доцент кафедри управління

Сумський державний університет

v.hordiienko@crkp.sumdu.edu.ua

Діденко І.М., бакалавр кафедри маркетингу

Сумський державний університет

inna.didenko46@gmail.com

У сучасному світі стандартизація відіграє важливу роль у галузі технічного регулювання — від наукових досліджень до експлуатації та утилізації виробів.

Актуальність теми статті полягає у необхідності впровадження сучасної техніки та автоматизації виробничих процесів, підвищення рівня якості товарів та безпечності їх використання або вживання, за рахунок впровадження сучасної політики стандартизації в різних галузях економіки.

Тому, використання стандартів у процесі виробництва, дотримання санітарних та технологічних норм є обов'язковим для підприємства, щоб підвищувати продуктивність праці та рівень конкурентоспроможності як продукції, так і підприємства в цілому.

Ключові слова: стандартизація, стандарт, якість, стандарт ISO, уніфікація, конкурентоспроможність підприємства.

DOI: 10.21272/1817-9215.2021.4-12

АНАЛІЗ ОСТАННІХ ДОСЛІДЖЕНЬ І ПУБЛІКАЦІЙ

Дослідженням впливу стандартизації на підвищення рівня конкурентоспроможності продукції займалися такі вчені: Шпак С., Кожушко Г., Віткін Л., Андрійчук В.Г., Ткаченко В. та інші науковці [6]. Вони звертають увагу на вплив і роль стандартизації на підвищення рівня якості та конкурентоспроможності процесів, товарів та послуг.

Трактуванням самого поняття «конкурентоспроможність підприємства» та дослідженням впливу на нього з боку різних чинників у свої роботах займалися Портер М., Левицька А.О. [5], Балабанова Л.В., Карпенко Є.М та інші.

ПОСТАНОВКА ЗАВДАННЯ

Метою даної статті є практичне дослідження конкурентоспроможності компанії Nestle на ринку сумішей дитячого харчування, а саме, роль стандартизації у формуванні конкретних конкурентних переваг.

ВИКЛАД ОСНОВНОГО МАТЕРІАЛУ ДОСЛІДЖЕННЯ

Стандартизація — це вид діяльності, який спрямований на розробку та прийняття стандартів, які застосовуються у виробництві різних товарів. Ця діяльність охоплює широкий спектр областей: вона регулює виробництво, забезпечує безпеку вироблених товарів та послуг, а також контролює дотримання встановлених правил, покликаних забезпечити безпечну роботу компаній.

Стандартизація базується на досягненнях науки, технології й повинна бути надійною гарантією якості товарів, що виходять на внутрішній та зовнішній ринки. Кожен товар, який пропонується на ринку, повинен бути виготовлений відповідно до вимог нормативно-технічних документів — стандартів, незалежно від компанії, форми власності виробника.

Мета стандартизації досягається за допомогою спеціально розроблених положень, вимог, стандартів або декларацій. І завдяки їм можна вирішити реальні, заплановані чи майбутні потенційні проблеми. Основними результатами діяльності зі

стандартизації є підвищення узгодженості товарів, послуг чи процесів з їх функціональними цілями, усунення технічних бар'єрів у міжнародній торгівлі, сприяння науково-технічному прогресу та співпраці в різних сферах [1].

Шляхом соціальної функції стандартизації досягається безпека при використанні, захист здоров'я, власності людини та навколишнього середовища, забезпечення дотримання гігієнічних та інших стандартів, можливості екологічної утилізації продукту тощо. Усі ці фактори позитивно впливають на лояльність споживачів до конкретних підприємств, товарів та послуг та формують їхні конкурентні переваги.

Національна система стандартизації України вміщує різноманітні стандарти, які різняться між собою масштабом діяльності, регулюючими та контролюючими органами. До чинних стандартів відносяться: Державні стандарти України (ДСТУ), Міжнародної організації зі стандартизації (ISO), Технічні умови (ТУ). Але, не дивлячись на наявність значної бази державних стандартів, виробники харчових продуктів не зобов'язані дотримуватися перелічених стандартів, а можуть керуватися ТУ, розробленими самостійно [4].

Через недосконалість системи, позначка ДСТУ на етикетці не дає гарантії, що товар вироблено чітко за цими стандартами, часто це використовується просто для стимулювання збуту та підвищення довіри споживачів. Наприклад, якщо морозиво має національний стандарт, згідно з яким воно може містити лише горіхи, шоколад, ванілін та інші добавки, певний виробник має можливість запровадити власні технічні умови та інгредієнти, такі як йогурт, насіння маку, тощо. Додавання та використання барвників, підсилювачів смаку, стабілізаторів або пальмової олії, які вважаються шкідливою їжею, також не є завадою для отримання сертифікату якості ДСТУ або ТУ.

У Європейському Союзі та багатьох передових країнах світу Міжнародна організація зі стандартизації (ISO) давно визнана й контролює якість та безпеку товарів і продуктів харчування. Україна є повноправним членом такої організації. Тому, коли ми бачимо на упаковці будь-якого товару абревіатуру "ISO", то можна бути впевненим в якості та безпеці даної продукції. Саме цими стандартами якості користується досліджувана компанія Nestle.

Nestle - найбільша у світі компанія з виробництва харчових продуктів та напоїв. Лінійка продукції включає понад 2000 товарних знаків товарів широкого споживання - від легендарних та всесвітньо відомих брендів до менш відомих місцевих брендів. Мета «Nestle» - підвищення рівня якості життя та вклад у здорове майбутнє. Відповідно до такої соціально-етичної мети і цінностей компанії, вони прагнуть формувати культуру здорового способу життя і правильного харчування [2].

Для досягнення довгострокового успіху потрібно не тільки дотримуватися всіх законодавчих вимог, забезпечуючи при цьому екологічну стійкість, але також і створювати цінності для суспільства. Проаналізувавши свій ланцюжок цінностей, "Nestle" вибрала три пріоритетні області для соціальних інвестицій: харчування, розвиток сільських областей та управління водними ресурсами [3]. Компанія робить внесок у суспільство і тим самим забезпечує свій довгостроковий успіх та рівень конкурентоспроможності.

Конкурентоспроможність підприємства – це здатність підприємства до реалізації конкурентних переваг, які дозволяють йому ефективно розвиватися порівняно з іншими підприємствами на внутрішньому та зовнішньому ринках [5]. Відповідність найвищим стандартам якості, як продукції так і управлінської системи, дозволяє компанії сформувати власні конкурентні переваги.

Міжнародна організація по стандартизації (ISO) грає важливу роль у діяльності Nestle, виступаючи експертною організацією з розробки стандартів. Внутрішні правила не тільки вимагають суворого дотримання законів, вони також визначають дії в ситуаціях з більш м'яким нормативним регулюванням або з відсутністю відповідного закону, що значно підвищує конкурентоспроможність товарів.

Міжнародні стандарти допомагають топ-менеджерам виробити єдину для всієї компанії систему оцінки роботи, її аналізу і отримати однакове коло повноважень. Це,

в свою чергу допомагає керівництву активізувати зусилля, щоб відповідати всім вимогам міжнародних стандартів.

Глобальний авторитет ISO дуже корисний для формування корпоративного іміджу. Наприклад, на основі системи екологічного менеджменту Nestle, компанія досягла сертифікації ISO 14001 для 413 із 461 фабрик. Цей факт збільшує важливість бренду Nestle. Відповідність загально визнаним у світі стандартам свідчить про те, що споживачі купують високоякісні товари.

Стандарти ISO, пов'язані з харчовими продуктами, є достатнім мінімумом, з яким компанія повинна працювати, але вона є частиною спільноти, тому взаємодіє і з багатьма іншими стандартами. Наприклад, на своїх підприємствах Nestle застосовує стандарти в галузі забезпечення охорони здоров'я і безпеки. Керівництво компанії прагне до мінімізації впливу на екологію, тому господарська діяльність Nestle також відповідає екологічним стандартам [3].

Завдяки використанню міжнародно визнаних стандартів, робота Nestle стає більш надійною. Компанія підтримує зв'язок з ISO, щодо формулювання стандартів у галузі водних ресурсів, активно захищає вільний потік товарів і докладає значних зусиль для подолання торгових бар'єрів. Це дозволяє забезпечити споживачів найвищим рівнем якості товарів за найнижчою ціною. Технічний авторитет ISO є дуже важливим, оскільки це нейтральна та об'єктивна організація, що діє в суспільстві.

Усі перераховані аспекти не аби як підвищують ефективність роботи та рівень конкурентних переваг продукції порівняно з аналогами. Понад 145 років Nestle виробляє дитяче харчування, більш того компанія є першим виробником дитячого харчування, саме тому для конкурентного порівняння обрано суміші.

Для аналізу було взято 3 зразка дитячих сумішей найближчих конкурентів: «Nestle Nestogen 2», «Малютка PREMIUM 2», «Hipp ORGANIC 2». Обрані суміші, відповідають різним стандартам якості, що є цікавим для зіставлення. Порівняння буде проходити за наступними критеріями: маркування та зручність пакування, склад суміші та цінова політика. За відгуками покупців, саме ці характеристики є ключовими під час вибору дитячого харчування. Оцінювання відбувається за шкалою від 0 до 2.

1. Маркування та зручність пакування

Треба відзначити, що маркування дитячих сумішей не відрізняється зручністю сприйняття: відмічається дрібний шрифт та безліч функціонально не потрібних написів. З іншого боку, вся зазначена інформація надрукована згідно з чинними нормативними актами.

Особливі зауваження, щодо пакування відсутні, єдиним недоліком коробок є неможливість щільно закрити розкритий пакет без додаткових пристосувань. Усі виробники, вклали ложечки-дозатори. Nestogen зробив ложечку у вигляді заціпки, яка допомагає закрити відкритий пакет. Hipp не стала робити отвори в ложечці для стравлювання повітря при наборі суміші, на відміну від конкурентів. Тому, у цій категорії бали наступні :

1. Малютка – 1 бал (немає заціпки);
2. Hipp – 0 балів (немає отворів у ложечці та заціпки);
3. Nestogen – 2 бали

Тобто, серед упаковок найбільш ергономічною є упаковка від Nestle.

2. Склад сумішей

Основою для порівняння є результати дослідження складу дитячих сумішей лабораторією «Центр Експретиз тест» [8].

Такі високі результати безумовно радують, адже від дитячих продуктів харчування, тим більше для грудних дітей, батьки чекають виключно високого рівня якості і безпеки. Особливо приємно, що при доступній ціні вітчизняний продукт показав такі високі результати. Але, все одно використання пальмової олії в дитячому харчуванні Hipp є недопустимим, так як дія цього інгредієнта на організм є не достатньо вивченою. Також недолік сумішей від Nestle Nestogen – явний смак сухого молока.

Таблиця 1 – Аналіз складу дитячого харчування

Марка	Малютка PREMIUM 2	Hipp ORGANIC 2	Nestle Nestogen 2
Виробник (дані маркування)	ТОВ "Хорольський завод дитячих продуктів харчування"/ р. Хорол, Полтавська обл., Україна	"MIG Herford GmbH & Co.KG"/Німеччина	"Nestle Suisse S. A."/ Швейцарія
Ціна 100 г/грн	24	75	33,7
Склад (дані маркування)	коров'яче незжирене молоко незбиране 47,08%, мальтодекстрин 14,2%, сахароза 10,5%, молочний цукор, рослинні масла: кукурудзяна, рапсова, кокосове, галактолігосахариди, фруктолігосахариди, емульгатор лецитин, аскорбілпальмітат, лимонна кислота, збагачене нуклеотидами (цитидин, уридин, аденозин, гуанозин, інозин), вітамінами (біотин, А, Д, Е, К, С, РР, В1, В2, В5, В6, ВС, В12), про-вітамінами (холін, інозит, L-карнітин, таурин), мінеральними речовинами (залізо сірчистокисле, цинк сірчанокислий, мідь сірчистокисла, калій йодистий, натрію селеніт)	органічне молоко незжирене, органічна лактоза, органічні рослинні олії (пальмо ядровий олеїн, рапсова олія, соняшникова олія), молочна сироватка, кальцію карбонат, кальцію хлорид, вітамін С, L-триптофан, заліза сульфат, молочна кислота, ніацин, вітамін А, цинку оксид, вітамін Е, пантотенова кислота, міді сульфат, вітаміни В1, К, В6, йодат калію, марганцю сульфат, вітамін В2, фолієва кислота, селен, вітамін Д, біотин, вітамін В12	знежирене молоко, мальтодекстрин, лактоза, суміш рослинних олій (рапсова, соняшникова, соняшникова високо олеїнова, кокосову), молочний жир, молочна сироватка, пребіотики (галакто-олігосахариди і фрукто-олігосахариди), соєвий лецитин, цитрат кальцію, фосфат кальцію, хлорид калію, цитрат натрію, вітамінний комплекс (С, Е, пантотенова кислота, РР, В1, А, В6, В2, Д3, К1, фолієва кислота, біотин, В12), цитрат магнію, фосфат калію, культура лактобактерій, цитрат калію, сульфат цинку, сульфат заліза, сульфат цинку, сульфат міді, селенат натрію, йодид калію, гідроксид калію
Стандарт якості	ТУ	ЕАС	ISO
Зовнішній вигляд	властивий звичайному молоку	жовтуватий відтінок високо жирного молока	властивий звичайному молоку
Запах	приємний молочний	нейтральний	приємний молочний
Смак	солодкий, приємний, немає смаку сухого молока	специфічний густий	сухого молока
Фізико-хімічні показники	відповідають заявленим	відповідають заявленим	відповідають заявленим
Вітаміни, заявлено/ фактично	в мг на 100г	в мг на 100г	в мг на 100г

Марка	Малютка PREMIUM 2	Hipp ORGANIC 2	Nestle Nestogen 2
вітамін В ₁	0,415/0,3	0,44/ 0,63	1,1/0,9
вітамін В ₂	0,775/0,4	1,0/ 0,74	1,2/0,7
вітамін РР/В ₃ /ніацин	4,865/4,4	4,3/ 4,41	4,5/4,9
вітамін А	0,5815/0,56	0,5/0,48	0,59/0,48
фосфор	339/ 337	310/307	370/368
калій	448,50/ 516	575/563	620/ 623
натрій	166,65/150	0,17/0,13	165/146
залізо	7,6/ 21,4	7,2/ 14,6	7/17,1
магній	53,65/ 43,8	43/20	50/43
Загальна оцінка	відмінно	відмінно	відмінно

Тож, за критерієм складу, оцінки наступні:

1. Малютка – 2 бали;
2. Hipp – 1 бал;
3. Nestogen – 1 бал.
3. Цінова політика

Ціна на Малютка PREMIUM 2: 24 грн за 100 г; Hipp ORGANIC 2: 75 грн за 100 г; Nestle Nestogen 2: 33,7 грн за 100 г. Різниця у ціні сумішей істотна: від 24 грн за 100 г вітчизняної суміші «Малютка Premium 2» до 75 грн за 100 г суміші Hipp з Німеччини, тобто в 3 рази. У цьому разі, чим нижчою є ціна – тим вищою є оцінка. Оцінки наступні:

1. Малютка – 2 бали;
2. Hipp – 0 балів;
3. Nestogen – 1 бал.

Результати

За результатами порівняння отримуємо наступний рейтинг:

1. Малютка – 5 балів;
2. Nestogen – 4 бали;
3. Hipp – 1 бал.

Перше місце займає харчування – Малютка (найнижча ціна, приємний смак та високий рівень якості). Друге місце посідає Nestle (зручне пакування, доступна ціна, проте присутній смак сухого молока). Останнє місце – Hipp (занадто висока ціна, у складі присутній пальмовий олеїн, не зручне пакування).

ВИСНОВКИ

Отже, за результатами виконаного аналізу конкурентоспроможності продукції дитячого харчування, компанія Nestle показала себе гідним суперником. Також, компанія постійно говорить про екологію, проте не завжди використовує екологічне пакування в інших сумішах, проте це не заборонено стандартами.

Справи в інших галузях виробництва харчової продукції є набагато гіршими. Наприклад, розглянемо кетчуп торгової фірми «Торчин», що належить Nestle, за результатами експертизи, склад на маркуванні не збігається з реальністю, попри безліч оголошених стандартів якості продукції [7]. Виробник приховав наявність шкідливих речовин, таких як глутамат натрію, сорбат калію, бензоат натрію. Використання цих речовин є забороненим в деяких країнах, проте і склад може відрізнятись, відповідно до законодавства. Можна зробити висновок, що виробник навмисно вводить в оману власного споживача. Щоб зменшити «еко-навантаження» упаковки, пропонується використовувати скляну тару, яку можливо переробляти.

Компанія активно вводить стандартизоване виробництво, доставку, зберігання, склад продукції, на практиці це допомагає їй у вирішенні багатьох проблем. Говорячи

зі сторони споживача, слід зауважити, що не завжди знаки якості на упаковці вказують на реальний рівень якості товарів.

Рекомендації щодо підвищення рівня конкурентоспроможності товарів обраної компанії наступні:

1. Використання еко-пакувань.

Так як компанія позиціонує себе як суспільно відповідальна і постійно говорить на цю тему, то потрібно цьому відповідати. Заміна пластикових упаковок на скло чи бумагу, не тільки доведе правдивість слів, але й буде хорошим маркетинговим ходом. Виробник зможе додати наліпку «еко» і обсяг продажів продукції збільшиться за рахунок нового кола споживачів – еко-прихильників.

2. Наведення ладу у інгредієнтах продукції.

Зараз компанія користується великою популярністю, та це не означає, що так буде і надалі. Втратити репутацію дуже просто, так як споживачі не люблять коли їх вводять в оману. Тому, потрібно завжди вказувати чесний склад продукції.

Компанія підтримує зв'язок з ISO щодо формування стандартів у галузі водних ресурсів. Міжнародні стандарти допомагають топ-менеджерам виробити єдину для всієї компанії систему оцінки роботи, її аналізу і отримати однакове коло повноважень. На своїх підприємствах Nestle застосовує стандарти в галузі забезпечення охорони здоров'я і безпеки. Керівництво компанії прагне до мінімізації впливу на екологію, тому господарська діяльність Nestle також відповідає екологічним стандартам. Роль стандартів у конкурентоспроможності підприємства є значною, так як вони впливають не тільки на якість продукції, а й на суспільне визнання, систему управління персоналом, логістику та виробництво.

SUMMARY

In today's world, standardization plays an essential role in technical regulation - from research to the operation and disposal of products.

The article's relevance is the need to introduce modern technology and automation of production processes and improve the quality of goods and safety of their use or consumption through the introduction of modern standardization policy in various sectors of the economy.

Therefore, the use of standards in the production process and compliance with sanitary and technological standards is mandatory for the company to increase the productivity and competitiveness of both products and the company.

Keywords: standardization, standard, quality, ISO standard, unification, enterprise competitiveness.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. ISO/IEC GUIDE 2:2004(E/F/R) — Стандартизація та пов'язана з нею діяльність — загальний словник
2. Nestle Україна [Електронний ресурс]. – Режим доступу: [link https://www.nestle.ua/](https://www.nestle.ua/)
3. Генеральний директор про необхідність використання стандартів [Електронний ресурс]. – Режим доступу: [link https://www.novotest.ru/news/world/generalnyy-direktor-nestl-rasskazyvaet-o-neobkhodimosti-mezhdunarodnykh-standartov/](https://www.novotest.ru/news/world/generalnyy-direktor-nestl-rasskazyvaet-o-neobkhodimosti-mezhdunarodnykh-standartov/)
4. Державний стандарт, технічні умови, ISO: в чому насправді різниця? – Режим доступу: [link https://www.pravoconsult.com.ua/gost-dstu-tu-iso-vidminnost-i-pro-shho-nam-ne-kazhut-virobniki-yizhi/](https://www.pravoconsult.com.ua/gost-dstu-tu-iso-vidminnost-i-pro-shho-nam-ne-kazhut-virobniki-yizhi/)
5. Левицька А. О. Дослідження еволюції визначення та трактування конкурентоспроможності підприємства / А. О. Левицька // Вісник Хмельницького національного університету. - 2011. - № 3. - Т.3. - С. 200-204.
6. Пирогов Д.Л., Чеголя А.І. Роль стандартизації у підвищенні якості та конкурентоспроможності вітчизняної продукції [Електронний ресурс]. – Режим доступу: [link http://www.rusnauka.com/36_PWMN_2014/Economics/10_180776.doc.htm](http://www.rusnauka.com/36_PWMN_2014/Economics/10_180776.doc.htm)
7. Тест-додідження кетчупів [Електронний ресурс]. – Режим доступу: [link https://test.org.ua/tests/food/509](https://test.org.ua/tests/food/509)
8. Тест-додідження дитячих сумішей [Електронний ресурс]. – Режим доступу: [link https://test.org.ua/tests/kids/503](https://test.org.ua/tests/kids/503)

REFERENCES

1. ISO/IEC GUIDE 2:2004(E/F/R) . (n.d.). Standardization and related activities are a common vocabulary.
2. Nestle Ukraine. Nestlé. (n.d.). Retrieved June 12, 2022, from <http://www.nestle.ua/>
3. Director General on the need to use standards. Novotest - Certification and declaration, industrial safety, technical documentation. (n.d.). Retrieved June 12, 2022, from <https://www.novotest.ru/news/world/generalnyy-direktor-nestl-rasskazyvaet-o-neobkhodimosti-mezhdunarodnykh-standartov/>
4. www.facebook.com/yuryusmanov8. (2020, January 11). State standard, technical conditions, ISO: what is the real difference? Legal Advice. Retrieved June 12, 2022, from <https://www.pravoconsult.com.ua/gost-dstu-tu-iso-vidminnost-i-pro-shho-nam-ne-kazhut-virobniki-yizhi/>
5. Levytska A. (2011), Research on the evolution of the definition and interpretation of enterprise competitiveness, Bulletin of Khmelnytsky National University, vol. 3, p. 200-204
6. Pirogov D., Chegol A. (2014). The role of standardization in improving the quality and competitiveness of domestic products
7. Center of Expertise TEST. Test: ketchup (test: ketchup). This was not expected from ketchups Magazine without advertising "Consumer Directory". (n.d.). Retrieved June 12, 2022, from <https://test.org.ua/tests/food/509>
8. Center of Expertise TEST. Test: ketchup (test: ketchup). This was not expected from ketchups Magazine without advertising "Consumer Directory". (n.d.). Retrieved June 12, 2022, from <https://test.org.ua/tests/food/509>