



www.diplomstudent.net
**Дипломные
работы
на заказ**
**от автора
без предоплаты**

2.3 Анализ основного ассортимента предприятия ОАО «Брянский молочный комбинат»

ОАО «Брянский молочный комбинат» производит продукцию: биопродукты, йогурты, кефир, масло, молоко, ряженка, сметана, сыр плавленый, творог, творожная масса, творожные сырки, сыворотка и др. молочные продукты, следующих торговых марок: Брянский молочный комбинат, Веселый луг, Глиняная крынка, Милград, рис.2.7. Вся продукция производимая предприятием поступает в розничную торговую сеть.



Рисунок 2.7- Торговые марки продукции предприятия ОАО «Брянский молочный комбинат».

Наибольшим спросом среди продукции Брянского молочного комбината пользуется продукция «Милград», «Веселый луг», «Глиняная кринка». Это связано прежде всего с проведением различных акций стимулирующих сбыт молочной продукции (собери упаковки и выиграй приз), высоким качеством продукции, табл.2.5, прил.11.

Так, наибольшей популярностью пользуется продукция под маркой «Милград» следующих наименований: Биойогурт, Йогурт Вишня Миндаль, Йогурт Груша Персик, Йогурт Грейпфрут Гуава, Кефир "Милград", Масло

Вологодское "Милград", Масло Крестьянское "Милград", Молоко "Милград" классическое, Сметана "Милград" классическая, Снежок "Милград", Сыр "Милград" домашний, Сыр колбасный "Милград". Вся продукция имеет различные награды, дипломы, медали. Особым спросом пользуется продукция «Веселый луг», а именно: Йогурт "Веселый луг", масса творожная "Веселый луг", молоко классическое "Веселый луг", творог "Веселый луг". Под маркой «Глиняная крынка» производится всего два наименования(молоко и кефир), но и они успели завоевать награды и дипломы.

Рассмотрим подробно ассортимент производимой и реализуемой продукции предприятия ОАО «Брянский молочный комбинат». Под торговой маркой «Веселый луг» предприятие производит 12 наименований продукции табл. 2.6 (прил.9) и включает следующие виды: йогурты, кефир, творог, сырок, сметана, ряженка, простокваша, молоко, масло сливочное, рис. 2.8.

Все продукты отличаются питательной ценностью и калорийностью. Рассмотрим отличительные особенности продукции «Веселый Луг». Йогурты "Веселый Луг" содержат натуральные красители (бетакаротин и сухой свекольный сок). Йогурты имеют непродолжительный срок хранения (14 суток) именно потому, что в процессе их производства не используются консерванты и высокотемпературный режим обработки, сохраняется вся полезная молочная микрофлора. Именно такие йогурты, в отличие от йогуртов с длительным сроком реализации, во все времена считались эликсиром жизни. Свежий и натуральный, с приятным вкусом и нежной консистенцией этот продукт превосходен для пищеварения.

Кефир классический "Веселый луг" п/эт пакет - один из самых оригинальных и старейших молочных продуктов в мире. Вырабатывается из нормализованного пастеризованного молока с использованием закваски, приготовленной на кефирных грибах. Отличается кисломолочным, освежающим, слегка острым вкусом. Диетические и лечебные свойства кефира объясняются благотворным воздействием на организм человека микроорганизмов и веществ,



Рисунок 2.8- Ассортимент продукции ОАО «БМК» под маркой «Веселый луг»

образующихся при сквашивании молока, способствующих уничтожению гнилостной микрофлоры кишечника. Кефир - это вкусный, целебный, питательный кисломолочный продукт, настоящий эликсир долголетия. Масло сладкосливочное обладает нежным сливочным вкусом. Благодаря повышенному содержанию молочной плазмы, богато белками, минеральными солями, что повышает его физиологическую ценность.

Масса творожная является лучшим продуктом из свежего жирного творога, сливочного масла, сахара, изюма или кураги. Содержит большое количество полноценных белков, аминокислот, минеральных солей и жизненно важных витаминов А, В1, В2, РР, С. Масса имеет нежную мягкую консистенцию, приятный кисломолочный вкус.

Молоко Веселый луг является одним из самых богатых по своему содержанию пищевых продуктов - в нем присутствует более 100 необходимых нашему организму веществ. Эти вещества на редкость гармонично сочетаются друг с другом, так что не только легко усваиваются сами, но и облегчают процесс усвоения растительных белков и жиров. Молоко топлёное вырабатывается из нормализованного молока путём длительной пастеризации (томлению). Молоко топленое - это настоящее молоко, содержащее основные элементы жизнедеятельности организма - белок, витамины и минеральные вещества (особенно кальций), хорошо усваиваемый жир. Отличается особым вкусом и кремовым оттенком, легкое, богатое белком.

Молоко топленое маложирн. "Веселый луг" -Молоко топлёное вырабатывается из нормализованного молока путём длительной пастеризации (томлению). Молоко топленое - это настоящее молоко, содержащее основные элементы жизнедеятельности организма - белок, витамины и минеральные вещества (особенно кальций), хорошо усваиваемый жир. Отличается особым вкусом и кремовым оттенком, легкое, богатое белком

Простокваша классическая "Веселый луг" -кисломолочный продукт, вырабатываемый из нормализованного молока, сквашенного молочнокислыми

микроорганизмами. Обладает прекрасными диетическими свойствами. Рекомендуется всем возрастным группам как отличное средство для профилактики нарушений микрофлоры кишечника. Способствует продлению здоровой и активной жизни. Ряженка "Веселый луг" - Ряженка приготовлена из молока и сливок по старинному русскому рецепту томления. Имеет кремовый оттенок и нежный вкус. Диетологи настоятельно рекомендуют её особенно тем, у кого нарушен обмен веществ, нездоровы печень и сердечно-сосудистая система.

Сметанка "Веселый луг" - Сметанка - кисломолочный продукт, изготовленный по традиционной технологии путем сквашивания чистыми культурами молочнокислых стрептококков нормализованной смеси, состоящей из молочного сырья и сливок, с заменой части молочного жира на растительный. Сметанка обогащена полиненасыщенными жирными кислотами и витаминами. Имеет нежный вкус, в меру густую консистенцию. Эластичная, легко переваривается организмом человека.

Сырок сладкий с ванилином "Веселый луг" - Сырок творожный изготавливается из лучшего творога с добавлением сахара и ванилина. Обладает чистым кисломолочным вкусом, обогащенным ванилью и нежной мягкой консистенцией. Высокое содержание белка, включающего в себя все незаменимые аминокислоты, легкоусвояемый кальций, фосфор и витамины, придают продукту исключительную пищевую ценность. Чрезвычайно полезен для людей любого возраста.

Творог "Веселый луг" - Натуральный белковый кисломолочный продукт из коровьего молока. Творог является важнейшим поставщиком минеральных веществ. Содержащиеся в нем соли кальция и фосфора - строительный материал для клеток костной ткани, крови. Его белки содержат все аминокислоты, необходимые организму человека. Творог имеет мягкую нежную консистенцию, приятный кисломолочный вкус.

Молочная продукция под маркой «Милград» представлена в табл.2.7(прил.9) и включает в себя 18 наименований, рис.2.9. Рассмотрим особенности молочной

продукции «Милград». Биоюгурт Милград - это утонченный нежный вкус, восхитительный аромат и неоценимая польза бифидобактерий вкупе с настоящим йогуртом! Биоюгурт Милград обладает прекрасным целебным свойством. Он несет двойную пользу благодаря восполнению в организме бифидобактерий. Биоюгурт Милград создает идеальную среду для работы кишечника и повышает иммунитет.

Биокефир Милград - это вкусный, полезный продукт питания, он прекрасно сочетает питательные и целебные свойства; богат комплексом витаминов, ферментов, биологически активных веществ, незаменимых аминокислот; содержит живую бифидо и лактофлору, жизненно необходимую организму; нормализует деятельность желудочно-кишечного тракта; способствует регулированию обмена веществ; стабилизирует иммунную систему.

Профилактический и лечебный эффект биокефира обусловлен уникальным сочетанием кефирных грибков и бифидобактерий. Биокефир необходим тем, кто получает лучевую и антибиотикотерапию, эффективен при профилактике дисбактериоза. Значительно снижает риск аллергических заболеваний у детей. Особый бархатный вкус биоряженки Милград создает прекрасное настроение на целый день. Биоряженка Милград сочетает в себе полезные свойства ряженки и целебное воздействие бифидобактерий, способствует регулированию обмена веществ, она полезна и взрослым и детям. Биоряженка Милград восстанавливает микрофлору кишечника, повышает иммунитет и стимулирует работу печени и сердечно-сосудистой системы. Йогурт Милград - это вкус настоящего молока и спелых фруктов. Он хорошо подходит для диетического и детского питания, незаменим для легкого завтрака, ужина или просто «перекуса». Йогурт Милград содержит в себе целую гамму полезных элементов и витаминов, благотворно влияющих на организм человека. Кефир Милград восстанавливает оптимальный баланс организма и совершенствует фигуру, выводит лишнюю жидкость из организма, улучшает обмен веществ и нормализует микрофлору кишечника.



Рисунок 2.9- Ассортимент продукции ОАО «БМК» под маркой «Милград»

Масло Вологодское "Милград"- для тех кто ценит качество. Нежный вкус молочного жира, приятный ореховый привкус, полученный в результате пастеризации свежих сливок не сравним ни с каким другим. Содержащиеся в масле витамины, жирные кислоты благотворно воздействуют на нервную, сердечно-сосудистую, пищеварительную и другие системы организма человека, повышают сопротивляемость к инфекциям и заболеваниям. Масло крестьянское сладкосливочное вырабатывается только из натуральных свежих пастеризованных сливок. Масло имеет чистый вкус, характерный для сливочного масла с привкусом пастеризованных сливок. Богато биологически активными веществами (в частности лецитином) из-за повышенного содержания молочной плазмы.

Молоко «Милград» способствует росту и укреплению растущего организма, поставляя ему белок и кальций. Молоко шоколадное - молочный пастеризованный маложирный напиток с какао и сахаром. Обладает однородной консистенцией, в меру вязкой, с выраженным шоколадным вкусом. Густая кремообразная ряженка Милград обладает нежным бархатным вкусом. Содержащиеся в ней молочнокислые бактерии нейтрализуют действие токсинов.

Сметана - традиционный национальный кисломолочный продукт, вырабатываемый из пастеризованных сливок путем сквашивания их закваской, приготовленной из чистых культур молочнокислых бактерий. Это придает сметане приятный кисломолочный вкус, густую консистенцию и глянцевый вид. Высокая биологическая ценность сметаны Милград выражена воздействием на секреторную деятельность желудка и кишечника, способностью интенсивно выделять ферменты, ускоряющие переваривание пищи и повышающие иммунитет организма.

Кисломолочный продукт Снежок вырабатывается из пастеризованного нормализованного молока с добавлением сахара путем сквашивания специально подобранной закваски на чистых культурах болгарской палочки и термофильного стрептококка. При регулярном употреблении этого нежного, в меру сладкого,

приятного на вкус кисломолочного напитка улучшается процесс пищеварения, поддерживается полезная микрофлора кишечника, стимулируется работа печени, укрепляется сердечно-сосудистая система.

Сыр домашний состоит из достаточно крупных и плотных зёрен белка, полученного из молока. К сырному зерну добавляются свежие гомогенизированные сливки и немного соли - получается оригинальный продукт, сочетающий в себе питательность сыра, нежность творога, пикантность брынзы. Сыр домашний рекомендуется всем - он хорош для людей, ведущих активный образ жизни, для спортсменов, необходим детям и подросткам. Это источник ценнейших для организма человека молочного белка, кальция, фосфора, молочного жира.

Сыр Плавленый "Янтарный" Милград -пастообразный плавленый сыр «Янтарный» вырабатывается из натурального сырья: твердых сычужных сыров, масла коровьего, сливок, сухого молока, солей-плавителей. Обладает чистым сырным вкусом, оттенённым привкусом пастеризованных сливок, с нежной мажущейся консистенцией. Полезный, питательный, легкоусвояемый. Содержит большое количество белка животного происхождения, минеральные вещества, витамины, а также натуральные аминокислоты.

Сыр Плавленый "Сказка" Милград -представляет собой продукт, вырабатываемый из сычужных сыров, свежих пастеризованных сливок, сливочного масла, сахара, сухого молока, какао, обжаренного арахиса. Сыр плавленый Сказка - продукт, ценность которого обусловлена высокой концентрацией белков. Жиров и углеводов, наличием незаменимых аминокислот, витаминов. Обладает чистым сладким вкусом с привкусом внесенных наполнителей (какао, орехов), нежной мажущейся консистенцией.

Сыр Плавленый "Неженка" Милград -пастообразный плавленый сыр «Неженка» вырабатывается из натурального сырья: твердых сычужных сыров, масла коровьего, сливок, сухого молока, солей-плавителей. Обладает сырным, слегка пряным вкусом, нежной пластичной консистенцией.

Полезный, питательный, легкоусвояемый. Содержит большое количество белка животного происхождения, минеральные вещества, витамины, а также натуральные аминокислоты. Сыр Колбасный "Милград" -характеризуется разнообразием питательных веществ, входящих в его состав. Является концентрированным белковым продуктом. Сыр плавленый содержит все необходимые для организма человека микроэлементы, а из витаминов в большей степени представлены А и В2. По калорийности, содержанию белков животного происхождения, минеральных веществ сыр является одним из самых ценных пищевых продуктов. Мелкая фасовка, отличный вкус, современный дизайн упаковки делают сыр плавленый колбасный копченый 40 % жирности «Милград» привлекательным для покупателей.

Продукция под маркой «Брянский молочный комбинат» представлена в табл.2.8(прил.9) и состоит из 46 наименований, рис.2.10.

Масло Крестьянское «БМК» производится из свежих пастеризованных сливок. Пластичное, имеет нежный сливочный вкус, хорошо сочетается по вкусу и запаху с большинством пищевых продуктов, повышая усвояемость пищи. Содержащиеся в масле витамины, жирные кислоты благотворно воздействуют на нервную, сердечно-сосудистую, пищеварительную и другие системы организма человека, а также повышают сопротивляемость к инфекциям и заболеваниям.

Молоко витамин "Особое" БИО-V -молоко, обогащенное поливитаминным премиксом, изготавливается из нормализованного коровьего молока с добавлением комплекса витаминов. Продукт рекомендован Минздравом России как профилактическое средство улучшения витаминной обеспеченности организма. Поливитаминовый премикс, который добавляется в питьевое молоко, представляет собой смесь 12 необходимых человеку витаминов с молочным сахаром (лактозой) в количестве, соответствующем потребностям в них организма человека. Регулярное употребление витаминизированного молока укрепляет здоровье, способствует профилактике простудных, сердечно-сосудистых и онкологических заболеваний.



Рисунок 2.10- Ассортимент продукции ОАО «Брянский молочный комбинат» под маркой «БМК».

Напиток "Цитрусовый"- вырабатывается на основе целебной молочной сыворотки, обогащен витаминным комплексом. Сыворотка является ценнейшим продуктом, рекомендуется для диетического диабетического питания, является прекрасным регулятором пищеварения. Напиток, оттененный ароматом цитрусов, не только полезный, но и очень вкусный.

Паста творожная обезжиренная с ванилином - это нежный вкус + невысокая калорийность. Приготовлена из диетического творога и сахара, а для придания особого аромата добавлен ванилин. Богата молочным белком и витаминами, компенсирует недостаток в организме кальция и фосфора. Это особенно необходимо быстрорастущему детскому организму. Пасту оценят и те, кто соблюдает диету или просто желает сохранить свою фигуру. Творожная паста обезжиренная с ванилином - это нежное, вкусное, лакомство для детей и взрослых.

Спред «Деснянский» - это уникальное соотношение доступной цены и гарантированного высокого качества. Продукт здорового питания с улучшенным растительно-сливочным составом, легко усваивается и поставляет крайне важные и полезные для организма незаменимые полиненасыщенные жирные кислоты. Обогащен жирорастворимым витамином. Обладает пластичной консистенцией и приятным сливочным вкусом. Отлично подходит для бутербродов, заправки вторых блюд, выпечки, приготовления кремов и кондитерских изделий.

Сыворотка молочная -минимум калорий - максимум биологической ценности. Этот диетический продукт помогает нормализовать и оздоровить микрофлору кишечника. Сыворотку рекомендуется употреблять при заболеваниях сердечно-сосудистой системы, при сахарном диабете, при развитии форм витаминной недостаточности, нервозах, стрессовых состояниях. Сыворотку включают в рацион питания при лечении всех форм ожирения.

Сыр плавленый "Дружба" -пастообразный плавленый сыр «Дружба» вырабатывается из натурального сырья: твердых сычужных сыров, масла коровьего, сливок, сухого молока, солей- плавителей. Полезный, питательный,

легкоусвояемый. Содержит большое количество белка животного происхождения, минеральные вещества, витамины, а также натуральные аминокислоты.

Сырные плавленые продукты вырабатываются из твердых сычужных сыров соответствующего наименования, сливочного и растительного масел, сухого молока, наполнителей и солей-плавителей. Питательная ценность продуктов обусловлена высокой концентрацией белка, жира, наличием незаменимых аминокислот, витаминов, солей кальция и фосфора. Молочный жир полностью усваивается организмом, а обогащение полинасыщенными жирными кислотами обеспечивает углеводно-жировую и нормализует холестериновый обмен. Также БМК производит растительные масла, которые отличаются вкусовыми качествами, составом, бывают рафинированные и нерафинированные. Сухие продукты, которые производит ОАО «БМК»- это сухое молоко и сухие сливки.

Под маркой «Глиняная крынка» производят в настоящий момент всего два наименования, табл.2.9(прил.9), это кефир и молоко, рис.2.11.



Рисунок 2.11- Ассортимент продукции ОАО «БМК» под маркой «Глиняная крынка».

Кефир "Глиняная крынка" -кисломолочный напиток, вырабатываемый из нормализованного коровьего молока и закваски на кефирных грибках. Отличается приятным, слегка острым вкусом, повышает тонус организма, благотворно влияет на желудочно-кишечный тракт, способствует уничтожению гнилостной микрофлоры кишечника. Молоко "Глиняная крынка" - вырабатывается из нормализованного коровьего молока. Незаменимый продукт для развития и функционирования организма человека в любом возрасте. Молоко улучшает память, стимулирует иммунную систему, замедляет процесс старения.

Итого ассортимент предприятия ОАО «Брянский молочный комбинат» по состоянию на декабрь 2010 г., насчитывает 78 наименований, в том числе наибольший ассортимент представлен под маркой БМК. Количество единиц наименований под этой маркой составляет 46, табл. 2.10.

Таблица 2.10- Ассортимент продукции ОАО «Брянский молочный комбинат»

№ п/п	Марки продукции	Единиц наименований	Доля, %
1	ВЕСЕЛЫЙ ЛУГ	12	15,38
2	МИЛГРАД	18	23,07
3	БМК	46	58,97
4	ГЛИНЯНАЯ КРЫНКА	2	2,56
	Итого	78	100,0

12 и 18 единиц наименований под маркой Веселый луг и Милград. Под маркой «Глиняная крынка» производится всего 2 наименования продукции: молоко и кефир. В табл.2.11 представлена динамика широты ассортимента ОАО «Брянский молочный комбинат» с 2008-2010 г.г.

По данным табл.2.11 видно, что ассортимент продукции в 2010 г. по сравнению с показателем 2008 г. снизился на 18 наименований. Так, в 2008 г. ассортимент продукции предприятия состоял из 96 наименований, тогда как в 2010 г. ассортимент составил 78 наименований.

Таблица 2.11-Динамика широты ассортимента продукции ОАО «Брянский молочный комбинат» с 2008-2010 г.г.

№ п/п	Марки продукции	Единиц наименований в 2008г.	Единиц наименований в 2010 г.	Отклонение 2010 г. от 2008 г.
1	ВЕСЕЛЫЙ ЛУГ	17	12	-5
2	МИЛГРАД	24	18	-6
3	БМК	51	46	-5
4	ГЛИНЯНАЯ КРЫНКА	4	2	-2
	итого	96	78	18

Произошло снижение по всем торговым маркам. Так, ассортимент продукции «Веселый луг» и «БМК» снизились на 5 единиц наименований. Продукция «Милград» в 2010 г. составила 18 наименований, тогда как в 2008 г. ассортимент насчитывался в количестве 24 единицы наименований. Ассортимент продукции под маркой «Глиняная крынка» в 2008 г. составлял 4 единицы, а в 2010 г. число продукции под этой марки сократилось вдвое. Рассмотрим ассортимент продукции ОАО «БМК» по группам товаров, табл.2.12.

Таблица 2.12-Ассортиментная политика предприятия ОАО «Брянский молочный комбинат» в 2010 г.

№ п/п	Наименования	Количество единиц	Доля, %
1	Молоко	6	7,69
2	Кефир	4	5,12
3	Ряженка	2	2,56
4	Творог и творожная масса	3	3,84
5	Сырный плавленый продукт	15	19,23
6	Сливочное масло и спред	6	7,69
7	Сметана	3	3,84
8	Биопродукты (йогурт, биойогурт и др.)	3	3,84
9	Йогурт	2	2,56
10	Другие кисломолочные продукты	4	5,12
11	Растительные масла	22	28,20
12	Сухие молочные продукты	8	10,25
	итого	78	100,0

Так, по данным табл.2.12 видно, что больший ассортимент наименований представлен по группам товаров: растительные масла и сырки плавленые, их ассортимент составляет 22 и 15 наименований соответственно. Небольшая доля в общем ассортименте приходится на такие продукты как: сметана, йогурты, биопродукты, кефир, ряженка. Их в ассортименте насчитывается от 2 до 6 видов наименований по каждой товарной группе, их доля составляет от 2,56% до 7,69% от общего количества наименований. Всего по состоянию на 2010 г. насчитывается 78 наименований. Несмотря на то, что ассортимент предприятия в 2010 г. снизился по сравнению с показателем 2008 г., выручка от продаж предприятия ОАО «Брянский молочный комбинат» все же увеличилась, табл.2.13.

Таблица 2.13- Динамика выручки от реализации с 2008-2010 г.г.

показатели	2008 год, тыс. руб.	2009 год, тыс. руб.	2010 год, тыс. руб.	Отклонение 2010 г. от 2008 г., тыс. руб.
Выручка от продаж, всего, в том числе:	30695,0	39926,0	73360,0	+42665
Молоко	5680,0	8170,3	9976,96	+4296,96
Творог и масса творожная	11940,0	12828,4	21861,28	+9921,28
Кисломолочные продукты(сметана, ряженка, кефир и др.)	4947,0	6908,0	25089,12	+20142,12
Масложировая продукция (масло сливочное, подсолнечное)	4678,0	7690,8	7409,36	+2731,36
Сырные плавленые продукты	3450,0	4328,5	9023,28	+5573,28

Это произошло за счет реализации более востребованной продукции предприятия. Как видно в табл.2.13 произошло увеличение выручки от продаж по всем группам товаров. Так, объемы продаж по молоку и творогу увеличились на 4296,96 тыс. руб. и 9921,28 тыс. руб. соответственно. Значительно увеличились продажи по кисломолочным продуктам, так объем продаж по этой группе товаров в 2010 г. составил 25089,12 тыс. руб., а это на 20142,12 тыс. руб. выше по

сравнению с показателем 2008 г. Наибольший объем продаж приходится именно на кисломолочные продукты, табл.2.14.

Таблица 2.14-Доля продаж продукции ОАО «Брянский молочный комбинат» в 2010 г.

показатели	2010 год, тыс. руб.	2010 год, доля, %
Выручка от продаж, всего, в том числе:	73360,00	100,0
Молоко	9976,96	13,6
Творог и творожная масса	21861,28	29,8
Кисломолочные продукты(сметана, ряженка, кефир и др.)	25089,12	34,2
Масложировая продукция (масло сливочное, подсолнечное)	7409,36	10,1
Сырные плавленые продукты	9023,28	12,3

Так, по данным табл.2.14 видно, что доля продаж кисломолочных продуктов составляет 34,2%, немного меньше приходится на реализацию творога и творожной массы, доля продаж составляет 29,8%. По остальным товарным группам удельный вес составляет в пределах 10-13%.

В целом проведенный анализ объемов продаж показал, что в 2010 г. произошло снижение ассортимента реализуемой и производимой продукции, но объемы продаж все же увеличились, в основном на такое увеличение повлиял рост продаж кисломолочной продукции. Кисломолочная продукция и творог занимают наибольший удельный вес в общем объеме продаж. На долю других товарных групп приходится от 10-13% общей выручки реализации. Несмотря на то, что ассортимент снизился, увеличение продаж произошло за счет более востребованных продуктов питания.

Немаловажным фактором, влияющим на увеличение объемов продаж молочной продукции ОАО «БМК» является правильно разработанная ценовая политика организации. В целях сохранения лидирующего положения на рынке ОАО «БМК» применяет среднюю стратегию ценообразования своей продукции.

Так, средняя цена молока по Брянской области составляет 22,23 рубля за литр, 1 кг творога стоит в среднем по г. Брянску 107,43 руб., 1 кг сметаны можно купить по цене 113,93 рубля.

Рынок молочной продукции- это динамично развивающаяся отрасль, поэтому при формировании ассортимента предприятие ОАО «БМК» учитывает деятельность предприятий-конкурентов по Брянску и Брянской области, прил.12. Наиболее крупными предприятиями, производителями молока и молочных продуктов по г. Брянску являются: ОАО «Бежицкое» (Брянская обл., Брянский р-н, п. Новые Дарковичи), ОАО Брянский городской молочный завод» (г. Брянск, ул. 2-я Почепская, 35-а.), Детская молочная кухня г. Брянска , МУП(г. Брянск, Московский просп., 24 а.), ОАО «Брянскхолод» (г. Брянск, ул. Литейная, 15.). Несмотря на наличие конкуренции, предприятие ОАО «БМК» является лидирующим на занимаемой нише.

Таким образом, ОАО «Брянский молочный комбинат» производит продукцию: биопродукты, йогурты ,кефир, масло, молоко, ряженка, сметана , сыр плавленый, творог, творожная масса, творожные сырки, сыворотка и др. молочные продукты, следующих торговых марок: Брянский молочный комбинат, Веселый луг, Глиняная крынка, Милград. Наибольший ассортимент представлен под маркой БМК, меньше всего производится продукции под маркой «Глиняная крынка». Проведенный анализ объемов продаж показал, что в 2010 г. произошло снижение ассортимента реализуемой и производимой продукции, но объемы продаж все же увеличились, в основном на такое увеличение повлиял рост продаж кисломолочной продукции.

Список литературы

1. Федеральный закон Об акционерных обществах от 26.12.1995 N 208-ФЗ// с изменениями и дополнениями от 27.12.2009 № 352-ФЗ.
2. Федеральный закон от 12 июня 2008 года N 88-ФЗ Технический регламент на молоко и молочную продукцию (Собрание законодательства Российской Федерации, 2008, N 24, ст. 2801).
3. Федеральный закон от 22 июля 2010 года N 163-ФЗ О Внесении изменений в Федеральный закон Технический регламент на молоко и молочную продукцию// Принят Государственной Думой 7 июля 2010 года. Одобрен Советом Федерации 14 июля 2010 года.
4. Ассортиментная политика фирмы: учебно-практическое пособие/ В.В. Зотов – М: Эксмо,2006. – 240 с.
5. Академия рынка. Маркетинг. Перевод с франц. Научный редактор: д.э.н., проф. А.Г. Худокормов. – М.: Экономика, 2003. – 517 с.
6. Акулич И.Л. Маркетинг: Учебник/ 2-е изд., перераб. и доп. – М.: Высшая школа, 2007. – 447 с.
7. Алексеев А.А. Маркетинговые принципы оптимизации глубины ассортимента продукции // Маркетинг и маркетинговые исследования. – 2009 – №6. – С. 4–12.
8. Аниськова С.В. Разработка стратегии деятельности предприятия торговли // Маркетинг. – 2009 – №3 (70) – С. 91.
9. Багиев Г.Л., Тарасевич В.М. Маркетинг: Учебник / под общ. Ред. Г.Л. Багиева. – М.: Экономика, 2009. – 718 с.
10. Баутов А.Н. Формирование и расчёт оптимального ассортимента при случайном спросе // Маркетинг в России и за рубежом. 2008. – №3. – С. 18–32.
11. Беляевский И.К. Маркетинговое исследование: информация, анализ, прогноз: Учебное пособие. – М.: Финансы и статистика, 2007. – 320 с.

12. Влияние регламента на спрос. Молочный напиток не пользуется спросом// Татьяна Гордеева//<http://analytics.sarbc.ru/2009/04/30/90222.html>
13. Выбор упаковки: за и против. http://www.dairynews.ru/month_topic/mol
14. Васин А.С. Применение статистического моделирования при принятии решения по формированию ассортимента продукции // Экономический анализ. – 2009. – №9. – С. 24–28.
15. Гончарова В.Н., Голощанова Е.Я. Товароведение пищевых продуктов.: 2-е изд., перераб. – М.: Экономика, 2010. – 272 с.
16. Заикин А.А. Маркетинг в розничной торговле // Маркетинг в России и за рубежом. – 2009. – №1. – С. 60–70.
17. Киселёв В. Формирование ассортимента в сфере торговли // Маркетинг. – 2009. – №2. – С. 107–111.
18. Костина Г.П., Башмакова М.М. Управление ассортиментом производимой продукции и его превентивное планирование с использованием методологии комплексного подхода и аналитического моделирования // Менеджмент в России и за рубежом. – 2009. – №4. – С. 123–130.
19. Котлер Ф. Основы маркетинга. Пер. с англ. – СПб, 2007. – 699 с.
20. Крылова Г.Д., Соколова М.И. Маркетинг. Теория и 86 ситуаций: Учебное пособие для вузов. – М.: ЮНИТИ-ДАНА, 2011. – 519 с.
21. Как оптимизировать ассортимент. Савинкин Александр, консультант АКГ Развитие бизнес-систем//Журнал Финансовый директор. № 5 2004 г.
22. Картонная упаковка для молочных продуктов, сока, вина и воды// специалисты отдела маркетинга компании МОЛОПАК /<http://www.molopak.ru/marketing>
23. Маркетинг: Учебник / Коллектив авторов; Под ред. проф. Н.П. Ващёкина. – 2-е изд., перераб. и доп. – М.: ИД ФБК-ПРЕСС, 2010. – 312 с.
24. Маркетинг: Учебник, практикум и учебно-методический комплекс по маркетингу / Р.Б. Ноздрёва, Г.Д. Крылова, М.И. Соколова, В.Ю. Гречков. – М.: Юристъ, 2010. – 568 с.

25. Матюхина З.П., Королькова Э.П. Товароведение пищевых продуктов: Учебник для нач. проф. образования. – 2-е изд. – М.: ИРПО; Изд. Центр Академия, 2011. – 272 с.
26. Молочные имиджмейкеры. Как создается молочный бренд?// www.DairyNews.ru
27. Мескон М.Х., Альберт М., Хедоури Ф. Основы менеджмента/пер. с англ. – М.: Дело, 2006 г.-704 с.
28. Маркетинг : учебник/А.Н. Романов, Ю.Ю. Корлюгов, С.А. Красильников и др. под ред. А.Н. Романова.-М.: Банки и биржи, ЮНИТИ, 2006 г.-560 с.
29. Менеджмент/ И.Н. Герчикова: Учебник, третье издание, Москва «Банки и биржи» Издательское объединение Юнити. 2008г.
30. Новое имя мороженого. Влияние регламента на спрос. Невкусное название// Татьяна Гордеева//<http://analytics.sarbc.ru/2009/04/30/90222.html>
31. Никитина Т. Алгоритмы конкурентоспособности // Маркетолог. – 2009 – №3. – С. 25–29.
32. Николаева М.А. Товароведение потребительских товаров. Теоретические основы. Учебник для вузов. – М.: Изд-во НОРМА, 2011. – 283 с.
33. Организация и методы оценки предприятия (бизнеса): Учебник/под ред. В.И. Кошкина.-М., 2010 г.
34. Опрос потребителей молочной продукции // Независимый исследовательский центр Ромир . www/romir.ru
35. Панкратов Ф.Г., Серегин Т.К. Коммерческая деятельность. - Москва, 2008.
36. Панкратов Ф.Г., Сергеева Т.К., Шахурин В.Г. Рекламная деятельность М: Информ - внедр. центр Маркетинг, 2011г.
37. Памбухчиянц О.В. Организация коммерческой деятельности: Учебник для студентов учреждений среднего профессионального образования. – 5-е изд, перераб. и доп. – М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К», 2008. – 448 с.

38. Савицкая Г. Анализ хозяйственной деятельности предприятий: Учебник- 2 – е изд., испр.-Мн.:ИП Экоперспектива, 2011 г.-494 с.
39. Снегирев В. Розничный магазин. Управление ассортиментом по товарным категориям – СПб.: Питер, 2011. – 416 с.: ил.
40. Симонова А.П. Ассортиментная политика фирмы - Минск: Высшая школа, 2010. – 423 с.
41. Создание молочного бренда. Ирина Огнева, генеральный директор брендингового агентства Арт-факт. www.artfact.ru/publications/milk_brand.
42. Теоретические основы товароведения: учебное пособие / В.Е. Сыцко и др.; под общ. ред. В.Е. Сыцко – Минск: Высшая школа, 2010. – 208 с.
43. Товарная политика предприятия отрасли: учебное пособие/ В.Е. Сыцко, В.В. Садовский, А.В. Целикова – Минск: Высшая школа, 2007. – 239 с.
44. Товароведение и экспертиза потребительских товаров: Учебник. – М.: ИНФРА-М, 2011. – 544 с. – (Высшее образование).
45. Упаковка как способ эффективных маркетинговых коммуникаций/ специалисты отдела маркетинга компании МОЛОПАК /<http://www.molopak.ru/marketing>
46. Фатхутдинов Р.А. Инновационный менеджмент :учебник для вузов.-3-е изд. -М.: ЗАО «Бизнес-школа Интел-Синтез, 2011 г. 600 с.
47. Фатхутдинов Р.А. Стратегический менеджмент :учебник для вузов.-3-е изд. -М.: ЗАО Бизнес-школа Интел-Синтез, 2010 г.416 с.
48. Фишмен Д., Пратт Ш. Руководство по оценке стоимости бизнеса: пер. с англ.-М.: Квинто-Консалтинг, 2010 г.
49. Федько С.А., Федько В.П. Основы маркетинга. - Москва, 2007г.
50. Шеремет А.Д., Д.Е. Сейфулин Методика финансового анализа предприятия. М., 2009 г.
51. Экономический анализ хозяйственной деятельности /под ред. А.Д. Шеремета, М.: Экономика, 2007 г.

52. Экономика предприятия: Учебник для вузов/ под ред. проф. В. Я. Горфинкеля, проф. Е.М. Купрякова- М.: Банки и биржи, ЮНИТИ, 2010г.
53. Экономика торгового предприятия. Под ред. проф. А.И. Гребнева, 2011г.
54. Экономика предприятия торговли и сферы услуг / Под ред. В.В.Басконова М: ИНФРА - М, 2010г.
55. Экономика и организация деятельности торгового предприятия: Учеб. пособие/Под общ. ред. Соломина А.Н. – М.: ИНФРА-М, 2009г. – 436 с.
56. Эволюция молочной упаковки// <http://www.upakovano.ru/articles/1544>

Приложения 1-15