



Львівський торговельно-економічний університет

**Факультет товарознавства, управління
та сфери обслуговування**

**XII МІЖНАРОДНА
НАУКОВО-ПРАКТИЧНА КОНФЕРЕНЦІЯ**

**ІННОВАЦІЇ В УПРАВЛІННІ
АСОРТИМЕНТОМ, ЯКІСТЮ
ТА БЕЗПЕКОЮ ТОВАРІВ І ПОСЛУГ**

**05 грудня 2024 року
м. Львів**



ЛВІВСЬКИЙ ТОРГОВЕЛЬНО- ЕКОНОМІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

**ФАКУЛЬТЕТ ТОВАРОЗНАВСТВА, УПРАВЛІННЯ
ТА СФЕРИ ОБСЛУГОВУВАННЯ**

ХІІ МІЖНАРОДНА НАУКОВО-ПРАКТИЧНА КОНФЕРЕНЦІЯ

ІННОВАЦІЇ В УПРАВЛІННІ АСОРТИМЕНТОМ, ЯКІСТЮ ТА БЕЗПЕКОЮ ТОВАРІВ І ПОСЛУГ

**5 ГРУДНЯ 2024 РОКУ
М. ЛЬВІВ**

УДК 339.1:330.341.1(06)

I 57

Інновації в управлінні асортиментом, якістю та безпекою товарів і послуг :
Матеріали XII-ої Міжнародної наук.-практ. конф. : (Львів, 05 грудня 2024 року)
: тези доповідей / Відп. ред. П. О. Куцик. Львів : Видавництво «Растр-7», 2024.
– 348 с.

ISBN 978-617-8537-26-5

У збірнику опубліковано матеріали XII Міжнародної науково-практичної конференції «Інновації в управлінні асортиментом, якістю та безпекою товарів і послуг». На основі теоретичних та експериментальних досліджень представлено інноваційні досягнення в управлінні асортиментом, якістю та безпечністю товарів і послуг, митній справі, торгівлі, підприємництві та логістиці, менеджменті, туризмі, індустрії гостинності та харчових технологіях. Запропоновано шляхи створення нових підходів у даних напрямках.

Організаційний комітет:

Барна М. Ю. – професор, перший проректор ЛТЕУ

Семак Б. Б. – професор, проректор з наукової роботи ЛТЕУ

Гаврилишин В. В. – декан факультету товарознавства, управління та сфери обслуговування ЛТЕУ

Пелик Л. В. – професор кафедри товарознавства, митної справи та управління якістю ЛТЕУ

Донцова І. В. – доцент кафедри товарознавства, митної справи та управління якістю ЛТЕУ

Лебединець В. Т. – професор кафедри товарознавства, митної справи та управління якістю ЛТЕУ

Гирка О. І. – доцент кафедри товарознавства, митної справи та управління якістю ЛТЕУ

Бодак М. П. – доцент кафедри товарознавства, митної справи та управління якістю ЛТЕУ

Попович Н. І. – доцент кафедри товарознавства, митної справи та управління якістю ЛТЕУ

Науковий комітет: П. О. Куцик – д.е.н., професор, ректор ЛТЕУ; Śmiateński Roman – dr.inż., професор Опольського політехнічного університету, Kowalik-Klimczak Anna – dr.inż., директор Центру біоекономіки та екоінновацій; Gospodarowicz Andrzej – dok.hab., професор Вроцлавського економічного університету, Doctor Honoris Causa Львівського торговельно економічного університету; Zbigniew Mikołajczyk – dr.hab.inż., професор Лодзького технологічного університету; Притульська Н. В. – д.т.е., професор, перший проректор Державного торговельно-економічного університету; Галавська Л.Є. – д.т.н., професор, начальник науково-дослідної частини Київського національного університету технологій та дизайну; Сарібекова Ю. Г. – д.т.н., професор, проректор з наукової роботи та міжнародних зв'язків Херсонського національного технічного університету; Шестопад Г.С. – к.с-г.н., доцент, завідувач кафедри товарознавства, митної справи та управління якістю ЛТЕУ; Трут О.О. – д.е.н., професор, завідувач кафедри менеджменту ЛТЕУ; Франів І. А. – д.е.н., професор, завідувач кафедри підприємництва, торгівлі та логістики ЛТЕУ; Мельник І.М. – д.е.н., професор кафедри туризму та готельно-ресторанної справи ЛТЕУ, Давидович О. Я. – к.т.н., доцент, завідувач кафедри харчових технологій ЛТЕУ; Міщук І. П. – д.е.н., професор кафедри підприємництва, торгівлі та логістики ЛТЕУ; Свидрук І.І. – д.е.н., професор кафедри менеджменту ЛТЕУ; Доманцевич Н.І. – д.т.н., професор кафедри товарознавства, митної справи та управління якістю ЛТЕУ; Лозова Т.М. – д.т.н., професор кафедри товарознавства, митної справи та управління якістю ЛТЕУ.

Публікується в авторському варіанті. Організаційний комітет не несе відповідальності за достовірність інформації, поданої в рукописах.

© Колектив авторів, 2024

© Львівський торговельно-економічний університет, 2024

ISBN 978-617-8537-26-5

© Видавництво «Растр-7», 2024

Інформаційне повідомлення

5 грудня 2024 року у Львівському торговельно-економічному університеті відбулася XII Міжнародна науково-практична конференція «Інновації в управлінні асортиментом, якістю та безпекою товарів і послуг». Організатором конференції виступив факультет товарознавства, управління та сфери обслуговування.

Викладачі, докторанти, аспіранти, науковці, здобувачі першого (бакалаврського) і другого (магістерського) рівнів вищої освіти представили матеріали наукових досліджень за напрямками: товарознавство: асортимент, управління якістю та безпечністю товарів і послуг; актуальні проблеми митного контролю та оформлення товарів при переміщенні через митний кордон України; інноваційні технології та якість продукції харчових виробництв і ресторанного господарства; менеджмент, інновації, бізнес: проблеми та перспективи; актуальні проблеми та перспективи розвитку туризму та індустрії гостинності; інновації в торгівлі, підприємництві та логістиці у парадигмі сталого розвитку.

У роботі конференції взяли участь представники 26 закладів науки та освіти.

В оргкомітет конференції надійшло 137 тез доповідей понад ста дев'яносто п'яти авторів, серед яких: 29 докторів наук і професорів; 65 кандидатів наук і доцентів.

Оргкомітет висловлює щирі вдячність усім учасникам конференції і покладає надію на подальшу взаємовигідну творчу співпрацю.

Оргкомітет

Список використаних джерел

1. Закон України Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <http://zakon0.rada.gov.ua/laws/show/771/97-%D0%B2%D1%80> (дата звернення 08.05.2024 р.). – Назва з екрана.
2. Закон України Про інформацію для споживачів щодо харчових продуктів [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2639-19> (дата звернення 08.05.2024 р.). – Назва з екрана.
3. Наказ Мінагрополітики та продовольства України № 590 від 01.10.2012. Вимоги щодо розробки, впровадження та застосування постійно діючих процедур, заснованих на принципах Системи управління безпечністю харчових продуктів (НАССР). URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z1704-12#Text>.
4. Наказ Мінагрополітики та продовольства України № 1450. Про затвердження Вимог до фруктових соків та деяких подібних харчових продуктів. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z1391-23#Text>.
5. Впровадження системи НАССР для операторів ринку харчових продуктів : практич. посіб. / А. С. Ткаченко та ін. ; за заг. ред. А. С. Ткаченко. Полтава : ПУЕТ, 2020. 137 с.

УДК 006.35(100):663.8

Ткаченко А. С., к. т. н., доц.,
Тюрікова І. С., д. т. н., доц.,
Бірта Г. О., д. с. г. н., проф.,

Саркісова І. О., здобувач другого (магістерського) рівня вищої освіти,
спеціальність “Харчові технології”

Полтавський університет економіки і торгівлі

АНАЛІЗ СИСТЕМ УПРАВЛІННЯ БЕЗПЕЧНІСТЮ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ НА ПІДПРИЄМСТВАХ З ВИРОБНИЦТВА КВАСУ

За оцінками компанії Pro-Consulting, декілька великих виробників сконцентрували понад 60% ринку зброджених напоїв. Лідерами на українському ринку квасу є ТМ «Квас Тарас» (Carlsberg Group), ТМ «Ярило» («Квас Бевериджиз»), ТМ «Львівський квас» («Перша приватна броварня»), ТМ «Древлянський» («Рідна Марка») та ТМ «Арсеніївський квас» («Укрпродукт Груп»). На ринку також представлені крафтові квасоварні, які реалізують свою продукцію на розлив на регіональних ринках, часто в межах одного населеного пункту, як правило, обласного центру. Причому активізація таких виробників настає напередодні літа, коли безалкогольні напої мають найбільший попит. Крафтові виробництва за рідкісним винятком розливають квас у ПЕТ-тару, а більше реалізують свою продукцію в кегах і термокегах об'ємом від 20 до 50 л. Найуспішнішими прикладами впровадження системи НАССР на підприємствах з виробництва квасу можна назвати наступні:

- 1) АТ «Оболонь»;
- 2) Carlsberg Ukraine;
- 3) ТОВ «Асканія Бевереджис».

Політика безпечності харчових продуктів ПрАТ «Оболонь» націлена на виготовлення безпечного квасу, який задовольняє вимоги споживачі і, за рахунок цього, збереження лідируючої позиції на ринку безалкогольних напоїв і пива. Виробництво зорієнтоване на охорону навколишнього середовища та враховують інтереси зацікавлених сторін. На даний час у ПрАТ «Оболонь» сертифіковані і діють: Система управління якістю (ISO 9001) [1], Система управління безпечністю харчових продуктів (ISO 22000) [2], Система екологічного керування (ISO 14 001) [3], Система управління безпекою та гігієною праці (OHSAS 18 001). Впровадження системи НАССР на ПрАТ «Оболонь» дає змогу знизити рівень виникнення небезпечних факторів, які загрожують безпеці харчових продуктів.

Carlsberg Ukraine є частиною Carlsberg Group, однієї з провідних пивоварних груп у світі з великим портфелем брендів пива та інших напоїв. Бренд Carlsberg є одним із найвідоміших пивних брендів у світі, а такі бренди як Somersby і Tuborg входять до числа найбільш популярних пивних брендів у Європі. З моменту заснування в 1847 році Група стабільно працює і здійснює вагомий внесок у розвиток суспільства на всіх своїх ринках. У Carlsberg Group працюють понад 31 000 осіб, а продукція підприємства продається на більш ніж 150 ринках світу. Carlsberg Group – один із найбільших данських інвесторів на території України.

До складу Carlsberg Ukraine входять заводи в Запоріжжі, Києві та Львові. При цьому, Львівська пивоварня – перша промислова пивоварня країни. У компанії працює понад 1350 чоловік. В портфель Carlsberg в Україні входять пиво, алкогольні та безалкогольні напої таких торговельних марок, як «Львівське», Robert Doms, Carlsberg, Tuborg, Kronenbourg 1664, «Арсенал», «Квас Тарас», Somersby, Guinness, Seth&Riley's Garage, Warsteiner, Grimbergen та інші. Carlsberg Ukraine долучилася до програми з проведення пілотних аудитів системи НАССР, організованої Проектом ЄС з безпечності харчових продуктів для інспекторів Держпродспоживслужби.

Усі виробничі процеси на ТОВ «Асканія Бевериджиз» сертифіковані міжнародними стандартами якості та харчової безпеки: ISO 9001; FSSC 22000 (НАССР 22000, ISO TS 22002). Два підрозділи лабораторії, мікробіологічний та фізико-хімічний, оснащені сучасним аналітичним обладнанням, яке дозволяє проводити аналізи будь-якої складності у максимально короткі терміни та здійснювати багаторівневий контроль продукції.

Товариство з обмеженою відповідальністю «Полтавський завод продтоварів «Світанок» – компанія, яка вже понад 20 років здійснює виробництво питних вод «Полтавська Джерельна®», розлив якої здійснюється у PET-пляшки, сифони, полікарбонатні бутлі, та «Полтавська Кришталева®», розлив якої здійснюється виключно у полікарбонатні бутлі. Місією компанії є виробництво якісної питної води з метою забезпечення споживачів питною водою високої якості. Окрім цього, компанія відома як виробник

традиційного «живого» хлібного квасу, виробництво якого здійснюється компанією-виробником понад 40 років. За цей час технологія виробництва квасу майже не змінилась й напій молочно-кислого бродіння виробляється виключно з натуральних складників, що є запорукою користі та природнього смаку без будь-яких консервантів, підсилювачів смаків, цукрозамінників тощо. У 2017 році традиційний квас виробництва заводу «Світанок» отримав офіційну торгову марку «Полтавський Хлібодар™». З огляду на специфіку виробництва продукту, виробництво хлібного квасу «Полтавський Хлібодар®» здійснюється виключно у весняно-літній період. Система НАССР на підприємстві відповідає вимогам Закон України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів» [4]. Підприємством розроблені програми-передумови та базові документи системи НАССР.

Отже, лідерами на українському ринку квасу є ТМ «Квас Тарас» (Carlsberg Group), ТМ «Ярило» («Квас Бевериджиз»), ТМ «Львівський квас» («Перша приватна броварня»), ТМ «Древлянський» («Рідна Марка») та ТМ «Арсеніївський квас» («Укрпродукт Груп»). На ринку також представлені крафтові квасоварні. У Полтавській області лідером є Полтавський завод продтоварів «Світанок», який виготовляє квас живого бродіння у весняно-літній період. Дотримання системи НАССР є обов'язковими для всіх без виключення операторів ринку харчових продуктів [5].

Список використаних джерел

1. Schmidt R. H. A Model HACCP Plan for Small-Scale, Fresh-Squeezed (Not Pasteurized) Citrus Juice Operations 1 [Електронний ресурс] / R. H. Schmidt, C. A. Sims, M. E. Parish, S. Pao, M. A. Ismail // University of Florida. Institute of Food and Agriculture Sciences. – Режим доступу : https://www.researchgate.net/publication/260401936_A_Model_HACCP_Plan_for_Small-Scale_FreshSqueezed_Not_Pasteurized_Citrus_Juice_Operations_1 (дата звернення: 23.12.2023).
2. МН-ГС «ДЖИ-ЕФ-УС-АЙ-У» 39891173-2017-002 Контроль виконання вимог визначених законодавством про безпечність та окремі показники якості харчових продуктів щодо впровадження постійно діючих процедур, заснованих на принципах НАССР. – Харків : Громадська спілка «ДЖИ-ЕФУС-АЙ-України», 2017. – 24 с.
3. 6..ДСТУ EN ISO/IEC 17021-1:2017 Оцінка відповідності. Вимоги до органів, які здійснюють аудит і сертифікацію систем управління. Частина 1. Вимоги (EN ISO/IEC 17021-1:2015, IDT; ISO/IEC 17021-1:2015, IDT).
4. Закон України Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <http://zakon0.rada.gov.ua/laws/show/771/97-%D0%B2%D1%80> (дата звернення 08.05.2024 р.). – Назва з екрана.
5. Впровадження системи НАССР для операторів ринку харчових продуктів : практич. посіб. / А. С. Ткаченко та ін. ; за заг. ред. А. С. Ткаченко. Полтава : ПУЕТ, 2020. 137 с.