

## **КАРТОФЕЛЕПРОДУКТЫ: НОВЫЙ И СТАРЫЙ ТОВАР НА РЫНКЕ БЕЛАРУСИ**

**Н. В. Панцулая**

*Учреждение образования «Гомельский государственный  
технический университет имени П. О. Сухого»,  
Республика Беларусь*

Выдвигая товар на новый рынок, даже если он уже длительное время успешно реализуется на других рынках, можно столкнуться с определенными трудностями и некоторой долей риска. Вытекает это из специфических особенностей поведения по-

требителей, находящихся на данном рынке (запросов, предпочтений, культурных традиций, доходов и т.п.). Существенное влияние оказывает и то к какой классификационной группе относится товар, а именно: товар промышленного назначения; потребительский товар.

Специфика картофелепродуктов как товара заключается в том, что их можно отнести к обеим группам. В первом случае речь идет о полуфабрикатах из картофеля, поступающих в сеть общественного питания, во втором, о картофелепродуктах, приобретаемых населением.

Как потребительский товар картофелепродукты, в свою очередь, относятся к товарам повседневного спроса. Однако о такой классификации данного товара можно с уверенностью говорить применительно к рынкам дальнего зарубежья, где население давно уже привыкло использовать не свежий картофель в своем рационе питания, а прошедший промышленную переработку. Для рынка Беларуси большинство полуфабрикатов из картофеля, так широко распространенных за рубежом, являются практически абсолютно новым товаром, хотя до распада СССР некоторые продукты питания из ассортимента картофелепродуктов выпускались перерабатывающими предприятиями, а также и теми, которые располагаются на территории республики.

Приведем небольшую историческую справку: создание мощностей в республике по производству сухого картофельного пюре в виде хлопьев, крупки, гранул было начато в середине 60-х гг. В 70-80 гг. основное количество произведенного сухого картофельного пюре закупалось различными спецконтингентами. До начала 90-х гг. сухое картофельное пюре на территории бывшего СССР было весьма дефицитным и пользовалось повышенным спросом.

С 90-94 гг. в Беларуси было произведено 23,86 тыс. т. картофелепродуктов, из них 11,1 тыс. т. картофельных снеков и чипсов. Затем производство картофелепродуктов уменьшилось в 1,5 раза и в 1995 г. составило лишь 675 т. сушеного картофеля и 1201 т. картофелепродуктов, использование при этом мощностей было на уровне 3,5 и 13,5 %, соответственно. В 1996 г. наблюдалась тенденция увеличения объемов производства сушеного картофеля до 800 т., а картофелепродуктов до 1250 т. [1].

В настоящее время производство этих продуктов остается практически на том же уровне. При этом необходимо отметить, что значительное количество сухого картофельного пюре используется в качестве основного сырья для выработки других продуктов (клецки, биточки, вареники с картофелем), а ассортимент картофелепродуктов состоит в основном из снеков и чипсов.

Таким образом, тот ассортимент полуфабрикатов из картофеля, который пользуется большим спросом за рубежом, практически неизвестен нашему потребителю и для рынка Беларуси является фактически новым товаром.

Несколько иным образом обстоят дела с полуфабрикатами из картофеля как товара промышленного назначения. Опять приведем небольшую историческую справку, но уже по Гомельской области. До распада СССР все столовые, рестораны и кафе были объединены в так называемый «Трест столовых, ресторанов и кафе». Данное объединение в областном центре обслуживал один завод, занимающийся производством очищенного картофеля. Начал функционировать он с 1963 г., в 1988 г. была установлена линия сульфитации очищенного картофеля. В 1990 г. она полностью окупилась, а с 1991 г. «Трест столовых, ресторанов и кафе» перестал существовать. Практически все предприятия общественного питания стали функционировать самостоятельно. Заводские столовые переведены на баланс предприятий, школьные на горно, рестораны и городские столовые, за некоторым исключением, вошли в состав различных торговых объединений. Таким образом, можно отметить, что

предприятия общественного питания на протяжении с 1963 по 1991 гг. использовали при приготовлении блюд полуфабрикат из картофеля.

В настоящее время завод обслуживает преимущественно только школы и большое число училищ, находящихся на территории города. Увеличить число потенциальных клиентов предприятие по переработке не в состоянии из-за практически полного физического и морального износа оборудования. Все остальные перерабатывающие предприятия, находящиеся на территории Гомельской области, занимаются производством крахмала и патоки. Естественно, что оставшиеся столовые, рестораны и кафе используют в данный момент для приготовления блюд свежий картофель. Это вызывает массу неудобств, связанных с хранением и очисткой свежего картофеля. Опыт же зарубежных стран показывает, что, закупая продукцию промышленного производства, предприятия общественного питания обеспечивают выпуск высококачественных блюд из картофеля в любое время года. При этом они избавляются от многих лишних операций, ненужного хранения и необходимости в сборе и удалении отходов очистки.

Из сказанного можно отметить, что предприятия общественного питания в той или иной мере, но имеют опыт использования полуфабрикатов из картофеля для приготовления блюд, и этот товар не является для них таким уж новым.

Для оценки степени восприятия потребителями, как в лице предприятий общественного питания, так и населением, полуфабрикатов из картофеля были проведены исследования на основе анкетных опросов. Анкеты разработаны были как для населения, так и для руководителей предприятий общественного питания.

Относительно картофелепродуктов, как потребительских товаров исследования показали, что интерес к полуфабрикатам из картофеля с целью использования их для приготовления пищи достаточно высок. Спросом будет пользоваться различный ассортимент этой продукции [2].

Исследования возможности использования картофелепродуктов, как товаров промышленного назначения показали несколько противоречивые предпочтения предприятий общественного питания относительно ассортимента полуфабрикатов из картофеля. Так все столовые независимо от сферы деятельности (школьные, заводские, больничные, общественные) проявили большой интерес к использованию полуфабрикатов из картофеля для приготовления блюд. Причем интерес охватывает практически весь предполагаемый ассортимент полуфабрикатов, это и очищенный картофель, сухое картофельное пюре, картофельные клецки, очищенный нарезанный картофель, картофельная соломка и др. Рестораны и кафе проявили интерес только к очищенному картофелю. Такое ярко выраженное предпочтение объясняется довольно просто, в цену блюда, приготовленного из очищенного картофеля, данные предприятия общественного питания имеют право включить наценку в размере 30 %. На блюда с использованием других полуфабрикатов рестораны и кафе имеют право добавить лишь 10 %. Примечательно и то, что все исследуемые предприятия общественного питания главным мотивом предпочтения использования для приготовления блюд полуфабрикатов из картофеля, а не свежего картофеля, назвали устранение лишних операций, связанных с его хранением и очисткой.

#### Литература

1. Ильина З.М., Валуев В.В., Казакевич А.В. Рынок продовольствия и сырья: 2. Картофель. – Мн.: РИЦ БелНИИЭИ АПК, 1998. – 134 с.
2. Панцулая Н.В. Исследование возможности создания рынка потребления полуфабрикатов из картофеля //Вестник Гомельского государственного технического университета имени П.О. Сухого, 2000. – №3. – С. 81-89.