

УДК 004.9

КАСТОМИЗАЦИЯ ПРОДУКЦИИ КАК СПОСОБ ПОВЫШЕНИЯ КОНКУРЕНТОСПОСОБНОСТИ МАСТЕРСКОЙ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ РУЧНОЙ РАБОТЫ

Думчева Е.А., студентка гр. ПИР-191, 4 курс
Вайнилович Ю.В., к.т.н., доцент

Межгосударственное образовательное учреждение высшего
образования «Белорусско-Российский университет»
г. Могилев

Введение. На данный момент розничный рынок интенсивно развивается, а как следствие, сменяются и предпочтения потребителей. Потребителя всё меньше привлекает изобилие типичных «конвейерных» товаров. В противовес этому большую популярность набирает кастомизация – нынешний потребитель имеет желание получать уникальные товары, сделанные под его предпочтения. В силу таких обстоятельств возникает необходимость модернизации под потребительское поведение и самого производства торгового предприятия – изготовление индивидуальной продукции в мастерской кондитерских изделий ручной работы [1]. Применение кастомизации в производстве требует значительных усилий и затрат со стороны производителя, поскольку каждый заказ на товар является индивидуальным, и, соответственно, наличие и количество ингредиентов для изготовления изделий ручной работы в каждом случае различается.

Цель работы. Определить целесообразность перехода на кастомизацию продукции и оценить возможность повышения конкурентоспособности мастерской кондитерских изделий ручной работы на рынке.

Результаты исследований. Иногда производители и торговцы недооценивают важность завоевания искренних симпатий покупателей. А это один из важнейших элементов стратегии в конкурентной борьбе. Поэтому образ товара должен задумываться заранее, и выводимые на рынок продукты должны быть не просто красиво упакованными и хорошо разрекламированными — они должны быть еще и «умными» — точно позиционированными для конкретной группы покупателей. Покупатели устают от одинаковых товаров и услуг, ждут индивидуального подхода. Современный потребитель мечтает быть личностью и иметь возможность реализовать свои прихоти и капризы. Опыт западных компаний свидетельствует о перспективности кастомизации [2]. Эти исследования свидетельствуют о том, что кастомизация кондитерских изделий ручной работы – определяющая в роли повышения конкурентоспособности производства на рынке.

В исследовании [3] был сделан вывод: «Кастомизация — это не только процесс создания уникального продукта, но и мощнейший психологический прием, поскольку пока клиент подбирает конфигурацию товара «под себя», он начинает чувствовать себя обладателем этой вещи. Кастомизация считается идеалом взаимодействия в схеме «поставщик товаров или услуг – клиент». Она обеспечивает конкурентное преимущество благодаря созданию более высокой стоимости (ценности) для клиента».

Потребительский спрос на кастомизацию побуждает производителей искать новые идеи для развития своего бизнеса и стимулировать их к созданию новых товаров. Тренды здорового питания уже давно распространились на кондитерскую отрасль [4]. Люди ищут в магазинах натуральные сладости, такие как натуральный шоколад и полезные добавки. В качестве добавок к шоколаду европейцы используют зерновые, кукурузную муку, воздушные хлопья и другие уже хорошо знакомые потребителю ингредиенты.

В последнее время стало очень популярным сочетание экзотических вкусов в составе кондитерских изделий. Они все больше охватывают пищевую промышленность, в том числе кондитерскую. Потребителей интересует не только вкус, но и влияние этих продуктов на здоровье в современной жизни. Природа предлагает множество различных источников натуральных экстрактов, в достаточном количестве и отвечающих всем потребностям покупателя.

Поэтому производство кастомных кондитерских изделий должно в первую очередь основываться на потребительских предпочтениях, последних кулинарных тенденциях и основных тенденциях в данной сфере.

В научных исследованиях и аналитических обзорах [5] были выявлены две группы экономических эффектов, возникающих от кастомизации на уровне производственных предприятий.

К группе сокращения затрат относится:

– сокращение коммерческих затрат – улучшение понимания клиента, возникающее в рамках кастомизации, снижает затраты на его удержание, а также сокращение клиентской базы и, соответственно, на привлечение большего количества новых клиентов [6].

К группе эффектов роста выручки можно отнести следующие эффекты:

– повышение готовности платить – кастомизация сопровождается созданием более высокой ценности и воспринимаемого качества продукции, что приводит к готовности покупателей платить более высокую цену [7].

– улучшение конкурентных позиций – кастомизация позволяет повысить дифференциацию продукции компании, увеличить лояльность бренду и тем самым защитить свой сегмент от возможного воздействия конкурентов, стабилизировать свою долю рынка и показатели деятельности [5].

Выводы. Таким образом, анализируя данные исследования, можно сделать вывод о целесообразности перехода на кастомизацию продукции как

способу повышения конкурентоспособности мастерской кондитерских изделий ручной работы на рынке. Кастомизация кондитерских изделий ручной работы является одним из перспективных и прибыльных направлений, позволяющих выпускать качественную продукцию, удовлетворяющую индивидуальным особенностям и предпочтениям потребителей.

Список литературы:

1. Вайнилович, Ю. В. Об актуальности разработки веб-приложения мастерской кондитерских изделий ручной работы / Ю. В. Вайнилович, Е. А. Думчева // Наука в современных условиях: от идеи до внедрения : материалы Национальной научно-практической конференции с международным участием, посвященной 80-летию Ульяновского государственного аграрного университета имени П.А. Столыпина, Ульяновск, 15 декабря 2022 года. – Ульяновск: Ульяновский государственный аграрный университет им. П.А. Столыпина, 2022. – С. 726-729
2. Дасаева, Д. Р. Потребительское поведение: взаимовлияние развития торговли и требований покупателей / Д. Р. Дасаева // Бизнес. Образование. Право. – 2009. – № 10. – С. 80-87
3. Благодатских, П.А. Суть кастомизации и способ перехода не нее / П.А. Благодатских // Вестник магистратуры. – 2022. – № 4-4 (127). – С. 57
4. Головина, А. С. Мониторинг инновационных сервисных продуктов в кондитерском производстве / А. С. Головина // Скиф. Вопросы студенческой науки. – 2019. – № 1(29). – С. 66-70
5. Оценка экономических эффектов от кастомизации продукции российских промышленных предприятий / Титов С.А., Титова Н.В. // Стратегические решения и риск-менеджмент. – 2022. – № 13(1). – С. 1-84
6. Кудрявцева, И.Г. Эпоха массовой кастомизации в современной экономике / И.Г. Кудрявцева // Российский технологический журнал. – 2016. – № 1(10). – С. 62-70
7. Dessler W. 5 Benefits of Mass Customization to Make Your Company More Competitive Jul 30, 2021