

PERFEȚIONAREA POLITICII DE PRODUS ÎN INDUSTRIA DE PRELUCRARE A LAPTELUI DIN REPUBLICA MOLDOVA

Lect. sup. dr. Ina CREȚU, UTM

This article describes the product policy within the Dairy Industry of the Republic of Moldova and the ways of its improvement. Also, the author has made calculations in order to demonstrate the economic efficiency of improved product policy.

Preocuparea conducerii întreprinderilor de activitatea de inovare, inclusiv asimilarea produselor noi, se reflectă în așa-numita *politică de produs ce cuprinde:*

- Îmbunătățirea produselor existente;
- Introducerea și dezvoltarea de noi produse;
- Restrângerea și abandonarea produselor în declin;
- Adaptarea produselor fabricate la cerințele tot mai variate și complexe, ale consumatorului.

În prezent, producția multor întreprinderi de prelucrare a laptelui din Republica Moldova nu este competitivă vis-à-vis de produsele de import, pe de o parte, iar pe de alta – nu acoperă toate cerințele pieței. Cauza principală este politica de produs neadec-

vată pe care o promovează. De aceea, drept soluție pentru perfecționarea politicii de produs, ținând cont și de tendințele mondiale, se propune desfășurarea acțiunilor de concepere și de asimilare a unor produse noi, iar drept suport va fi utilizarea unor tehnologii de producție performante. Cu alte cuvinte, asimilarea de produse noi de către întreprinderi este determinată de progresul tehnic, fiind o consecință și, în același timp, o cale de promovare continuă a acestuia.

În anii 90 și începutul secolului XXI, întreprinderile de prelucrare a laptelui din R. Moldova au lansat pe piață mai multe tipuri de produse lactate, cum ar fi:

1. Producție din lapte integral cu proprietăți curative și dietetice pentru tratarea diferitelor boli (de exemplu, produse cu bifidobacterii pentru tratarea disbiozei, boală de care

- suferă circa 75% de copii și 80% de maturi);
2. Noi tipuri de brânzeturi – brânzeturi topite fabricate din materia primă secundară, brânzică dulce cu diferite adaosuri de fructe și legume, brânzeturi cu proprietăți curative și dietetice, brânzică glazurată.

Factorii principali ce limitează posibilitățile unei perfecționări adecvate a politicii de produs și optimizării complexe a sortimentului de produse lactate din Moldova sunt:

- Deficitul mijloacelor financiare la producătorii autohtoni, care și cauzează imposibilitatea reînnoirii utilajului uzat, folosirii tehnologiilor de producție performante, alocării bugetului pentru publicitate și promovarea noilor tipuri de produse;
- Puterea de cumpărare joasă a populației, ca urmare: scăderea consumului laptelui și produselor lactate și reducerea volumului vânzărilor, schimbarea priorităților în evaluarea calității produselor lactate în direcția caracteristicilor de preț;
- Gusturile și preferințele consumatorilor, tradițiile și specificul alimentării moldovenilor, exprimate în: orientarea spre o mâncare naturală și ecologic pură, predominarea proprietăților gustative ale produselor asupra conținutului lor fiziologic, neîncrederea în produse lactate degresate.

În urma analizei *tendințelor-cheie* în elaborarea și dezvoltarea politicii sortimentale în industria mondială de prelucrare a laptelui în ultimii 10 ani s-au relevat următoarele:

1. Fabricarea produselor naturale ecologic pure prin păstrarea în producția finită a componentelor materiei prime la nivel maximal;
2. Fabricarea producției balansate după componență și conținut a anumitor componente: modelarea componenței produsului pornind de la particularitățile fiziologice ale organismului, extinderea sortimentului de produse cu un conținut sporit de albumine, substituirea zahărului din sfeclă de zahăr și trestie cu cel artificial, fabricarea producției cu un conținut scăzut de lactoză;
3. Introducerea în produse a substanțelor biologice și fiziologice active: aplicarea bacteriilor bifido- și acidofile în calitate de fermenți în produse lactate acide, utilizarea pe larg a vitaminelor în produse lactate, utilizarea culturilor biologice „vii”;
4. Modificarea conținutului de calorii ale produselor finite pe baza fracției grăsimilor: substituirea grăsimilor animale ale laptelui cu componente vegetale, producerea unui sortiment larg de produse degresate sau cu un conținut scăzut de grăsimi;

5. Lărgirea sortimentului de produse cu adaosuri naturale și artificiale: schimbarea gustului producției finite grație adaosurilor de fructe și a celor aromatice;
6. Fabricarea producției curativ-profilactice orientate spre o cerere înaltă: lărgirea sortimentului de produse dietetice pentru oameni care practică sportul și duc un mod sănătos de viață, stabilirea controlului asupra pieței produselor lactate pentru sugari;
7. O aplicare largă a noilor metode de turnare și ambalare a produselor finite, ceea ce contribuie la sporirea duratei de păstrare a produselor lactate și îmbunătățirea proprietăților estetice ale produsului.

În așa fel, luând în considerare particularitățile dezvoltării ramurii, dinamica schimbării preferințelor consumatorilor la nivel mondial și posibilitățile întreprinderilor locale de prelucrare a laptelui, afirmăm că *direcțiile de bază ale politicii de produs a întreprinderilor de prelucrare a laptelui din Moldova sunt:*

- Extinderea în complex a sortimentului de produse lactate degresate;
- Fabricarea cașcavalurilor cu termen redus de maturare;
- Producerea mozzarellei pentru pizzerii și restaurante.

După cum s-a menționat mai sus una dintre direcțiile prioritare la moment este fabricarea *produselor lactate degresate*. Necesitatea lărgirii sortimentului de produse lactate cu un conținut scăzut de grăsime poate fi argumentată în felul următor:

- Sortimentul îngust de produse lactate degresate;
- Posibilitatea stabilirii unui control asupra segmentelor neocupate ale pieței produselor lactate din țară.

Este cunoscut faptul că în tratamentul sau profilaxia disbacteriozei sunt foarte folosite produsele lactate degresate. În ultimii ani, în Republica Moldova crește numărul bolnavilor de disbacterioză, care este provocată de deficitul de albumine în alimentația populației locale.

Ținând cont de costul mediu de producție al produselor lactate degresate în întreprinderile din Moldova și sumele de bani cheltuite anual pentru tratamentul disbacteriozei în Chișinău, rezultă că întreprinderile noastre au o rezervă de sporire a fabricării produselor lactate degresate numai în capitală în volum de circa 50-55 de tone. În total pe republică, pornind de la numărul de bolnavi de disbacterioză, rezerva de producere a produselor lactate degresate se estimează la circa 200 tone anual. Dar menționăm faptul că există și alte rezerve de sporire a vânzărilor produselor lactate degresate, cum ar fi tratamentul și profilaxia altor boli (anemie, distrofie). promovarea tendințelor mondiale în consum etc.

În cazul promovării consumului activ al produselor lactate degresate în țară, ca mijloc de profilaxie și tratament, vor crește vânzările întreprinderilor și vom asigura producerea unor volume mai mari de producție, în consecință, întreprinderile vor avea și profit din activitatea operațională adițional – efectul „economiei la scară”.

Un alt domeniu prioritar, după părerea noastră, este *producerea cașcavalurilor*. După cum se știe, R. Moldova nu este o țară specializată în producția de cașcavaluri, de aceea în continuare sunt propuse măsuri de perfecționare a tehnologiei în scopul eficientizării producției de cașcavaluri și a le face accesibile populației.

În ultimul timp, o concurență tot mai serioasă cașcavalurilor produse în Moldova fac cele fabricate în Ucraina. Însă specialiștii în domeniu consideră că producătorii cașcavalurilor ucrainenești nu sunt atât concurenți, cât motiv pentru studierea experienței lor de lucru. Întreprinderile producătoare de cașcavaluri din Ucraina utilizează tehnologii de producție mai performante, fabricând cașcavaluri cu maturare rapidă. Pentru toate întreprinderile autohtone este caracteristică tehnologia tradițională de producere a cașcavalurilor.

Durata clasică pentru maturarea cașcavalurilor tari se consideră 40-60 de zile. Cașcavalurile din Ucraina se maturează în timp de 15-20 de zile. Acestea au o calitate bună, dar diferă mult de cele matureate după tehnologia tradițională. Nu putem afirma că ele diferă substanțial după gust de cașca-

valurile moldovenești, dar un specialist în domeniu va simți diferența.

Concluzionând cele menționate mai sus, în scopul sporirii competitivității cașcavalurilor autohtone, autorul propune *implementarea tehnologiei de producere a cașcavalurilor cu maturare rapidă din următoarele motive:*

- Actualmente, circa 90% din populația țării trăiește sub limita coșului minim de consum, de aceea principalul criteriu în cumpărarea produselor alimentare rămâne a fi prețul. Este știut că prețul cașcavalurilor importate din Ucraina este mai mic, în special la cele importate ilegal, fapt care și determină cumpărarea acestor produse;
- Segmentul de piață cu venituri înalte preferă cașcavaluri de calitate și la prețuri înalte, cunoscute în toată lumea, cum ar fi „Kasserei”, „Maasdamer”, „Rocfor” etc., ce nu se produc în Moldova.

Rezultă că întreprinderile producătoare de cașcavaluri din republică trebuie să se orienteze spre segmentul de piață cu venituri medii și mici.

În articol este prezentat calculul eficienței economice a tehnologiei de maturare rapidă a cașcavalurilor, efectuat pe baza discuției cu specialiștii în domeniu. Prin utilizarea tehnologiei de maturare rapidă a cașcavalurilor, întreprinderile noastre vor reduce considerabil manopera la îngrijirea brânzeturilor în perioada de maturare, pierderile pe parcursul maturării etc. (v. tabelul 1).

Tabelul 1

Calculul economiei costului de producție la 1 tonă de cașcaval tare ca rezultat al implementării tehnologiei de maturare rapidă

Articol de calculație	+/- (sporirea/reducerea costului de producție), lei/1 tonă	Notă
1. Consumuri de materie primă	-831,6	Pierderile pe parcursul procesului tehnologic se vor micșora cu 5,3% față de 11% (metoda clasică)
2. Consumuri de materiale auxiliare	+ 69,66	Se vor folosi unele materiale auxiliare adăugătoare
3. Consumuri privind retribuirea muncii (inclusiv CAS – 29%)	- 68,94	Manopera lucrărilor scade cu 30 om-ore față de metoda clasică
4. Consumuri de resurse energetice	+15,66	Crește consumul de energie electrică și abur, însă avem economie de apă
5. Consumuri indirecte de producție	+ 336,2	Cresc cheltuielile pentru uzura și reparația utilajului, dar se reduc cheltuielile pentru protecția muncii drept consecință a reducerii manoperei lucrărilor. Aici este necesar a organiza un control strict al consumurilor indirecte în scopul reducerii acestora
Total cost de producție	- 479,02	

Sursa: prelucrat de autor

Reducerea costului de producție a cașcavalului cu 480 lei la 1 tonă va permite întreprinderilor să reducă prețurile cu 5-10%. În acest caz competitivitatea cașcavalurilor din R. Moldova va crește. Un rol important va avea și promovarea activă a cașcavalului autohton pe piața republicii și atragerea cumpărătorilor pentru a consuma cașcavalurile moldovenești, și nu cele importate.

În legătură cu faptul că în țară, îndeosebi în Chișinău, în ultimul timp au apărut multe pizzerii, fast-fooduri, restaurante care practică prepararea pizzei și a altor bucate, un produs nou care poate fi asimilat de întreprinderile noastre de prelucrare a laptelui poate fi **mozzarella**. „JLC” SA în viitorul apropiat planifică lansarea acestui produs pe piață. Avantajul competitiv al mozzarellei este, desigur, noutatea pe piață împreună cu calitatea și deliciul bucatelor, rezultate în urma adăugării acesteia în prepararea lor. Prețul estimat al noului produs va fi de aproximativ 40-50 lei la 1 kg, iar echipamentul va fi procurat de la firma FAZZINI din Italia.

Efectele introducerii mozzarellei în sortimentul fabricilor de lapte ar fi:

- Rezerva de sporire a volumului de producție cu circa 100 de tone anual;
- Diversificarea gamei sortimentale și creșterea rating-ului întreprinderii datorită originalității produsului;
- Stabilirea de noi relații comerciale cu restaurante, pizzerii și alte unități alimentare, ce vor utiliza acest produs în prepararea bucatelor;
- Intrarea pe piața fast-foodurilor din România (zona de Nord).

Întreprinderile de prelucrare a laptelui trebuie să țină cont de faptul că produsele sale, mai ales cele noi, au nevoie de anumite strategii de piață pentru a avea succes la consumatori.

În continuare, vom elabora strategii de piață nu pentru fiecare grupă de produse în parte, dar pentru segmentele de piață, bazându-ne pe structura rețe-

lei de distribuție din industria de prelucrare a laptelui din Republica Moldova.

Segmentul **„Rețeaua comercială”** include toate magazinele, supermarketele, punctele de comercializare, actualmente fiind un segment de mare perspectivă.

Pentru acest segment va fi utilizată:

- *Strategia penetrării* – creșterea vânzărilor produselor existente pe piața actuală atât prin publicitate și promovare agresivă, ceea ce va permite atragerea noilor clienți și menținerea celor existenți, cât și prin utilizarea noilor canale de distribuție, care vor simplifica procesul de cumpărare pentru unitățile de comerț.

Segmentul **„Distribuitorii”** are multe caracteristici similare cu rețeaua de comerț, ceea ce permite utilizarea aceleiași strategii:

- *A dezvoltării produsului* – creșterea vânzărilor pe piața actuală prin îmbunătățirea și diversificarea produselor.

Segmentul **„Organizații bugetare”** este destul de semnificativ, dar are datorii debitoare solide, ceea ce nu permite sectorului de prelucrare a laptelui să majoreze volumul vânzărilor. În acest caz, va fi utilizată doar:

- *Strategia stabilității* – menținerea cotei actuale și lucru intensiv de colectare a creanțelor. Pentru inițierea și lărgirea **exportului** va fi utilizată:
- *Strategia creșterii extensive* – creșterea vânzărilor prin introducerea pe piețe noi. Piețele preferențiale sunt România și Rusia. Exportul poate fi asigurat numai în cazul perfecționării politicii de produs și reutilizare tehnică, ceea ce va permite menținerea calității înalte a produselor lactate.

Astfel, în condițiile actuale de tranziție la economia de piață, perfecționarea politicii de produs se impune ca un obiectiv strategic pentru ridicarea competitivității industriei de prelucrare a laptelui autohtone.

Bibliografie:

1. Guzun V. *Tehnologii moderne în industria laptelui* // Agricultura Moldovei. – 1999. – Nr.1,2.
2. Luca G., Olariu N. *Competitivitatea: preț și calitate* // Tribuna Economică. – 1993. – Nr.27.

Recenzent: conf. univ. dr. V. Sverdliv