

Эта часть работы выложена в ознакомительных целях. Если вы хотите получить работу полностью, то приобретите ее воспользовавшись формой заказа на странице с готовой работой:

<https://stuservis.ru/nauchno-issledovatel'skaya-rabota/164280>

Тип работы: Научно-исследовательская работа

Предмет: Менеджмент в организации

-

2. ПРАКТИЧЕСКИЙ РАЗДЕЛ. АНАЛИЗ ПОТРЕБИТЕЛЬСКИХ ПРЕДПОЧТЕНИЙ АССОРТИМЕНТА КОФЕ И КОФЕЙНЫХ НАПИТКОВ, НА ПРИМЕРЕ МАГАЗИНА «КАНТАТА»

В магазине представлен кофе молотый и кофе в зернах. Значительный объем ассортимента магазина составляет кофе Konung, представленный в следующих видах: (Марагоджип Гватемала, Вьетнам Далат, Перу и др.). В ассортименте представлены: ирландский крем, кубинский ром, пина колада» и др. Кофе Konung aroma и некоторые марки классического кофе, как итальянского, так и российского, продаются в одном из магазинов на вес, от 100 грамм. По желанию клиента возможен бесплатный помол кофе.

В магазине реализуется кофе в зернах следующих производителей: Carraro, Caffe Vero, Costadoro, D.F., Espresso Italia, J.J. Darboven, Konung, Konung aroma, Lavazza, Malongo, Meseta, Me Trang, Must, Pellini, Venetico. Кофе молотый представлен производителями: Caffe Vero, Carraro, Espresso Italia, J.J. Darboven, Malongo, Me Trang, Trung Nguyen.

Первостепенным производителем кофе являются итальянские компании. Только J.J. DARBOVEN – немецкое предприятие и MALONGO – французское. Основной и постоянный производитель и поставщик – Konung – российское предприятие.

Trung Nguyen и Me Trang – вьетнамский кофе.

В «Кантата» кофе хранится в упаковке производителя – специализированных штучных пакетах и стеклянной таре. На складе кофе хранится в картонных коробках. Индивидуальные упаковки герметичны, что позволяет сохранить качество кофе.

Отрицательным фактором является свет, который пропускают стеклянные банки. Оптимальным вариантом является вакуумная упаковка кофе (вакуумный пакет с застежкой).

Рассмотрим самые популярные и продаваемые марки кофе из ассортимента розничного магазина ООО «Кантата».

Одним из лучших товаров магазина является PRESTIGE (синий) производства D.F.

Кофе DF как и большинство кофейных компаний Италии это семейный бизнес. Продукция D.F. появилась в России в 1999 году. Кофе без вкусовых добавок и ароматизаторов. Примерно с 1974 года завод по обжарке компании TORREFAZIONE D.F. самым тщательным способом подбирает сорта зерен. В ассортименте 5 составов кофейных смесей, степень и время обжарки для каждого свои. Специалисты D.F. меняются, передавая секреты мастерства своим молодым коллегам. Кофе D.F. высоко оценен независимыми экспертами Италии, о чём свидетельствуют многочисленные награды. Свою продукцию завод TORREFAZIONE D.F. экспортирует в 15 стран, в том числе, в Россию.

Значительный объем ассортимента магазина составляет продукция ООО «Конунг».

ООО «Конунг» компания с 20-летней успешной историей на российском рынке. С самого начала своей деятельности ООО «Конунг» ставила задачу создания и реализации столь необходимых современному потребителю естественных, полезных, безопасных и вкусных продуктов питания. Компания специализируется на производстве – натурального свежееобжаренного кофе в зернах и молотого в лучших мировых традициях с учетом предпочтений российских потребителей элитных сортов Арабики, эксклюзивных кофейных смесей, ароматизированного кофе элитных и традиционных сортов черного, зеленого, красного чая и чайных смесей с натуральными добавками.

Pellini «Тор» – самый известный и популярный продукт среди постоянных покупателей магазина «Кантата». Компания Pellini основана в 1922 году в Вероне братьями Пеллини как семейное дело. С конца 70-х годов началось активное развитие кофейной компании, которое выразилось в совершенствовании производства, приобретении целого ряда торговых марок кофе и расширении географии экспорта кофейной продукции. На сегодняшний день Pellini пятый по объёму производитель кофе в Италии; основное производство расположено на новой фабрике «Bussolengo» в пригороде Вероны. Основными характеристиками

производства являются: годовой оборот 58 млн. евро, производство 12 миллионов тонн кофе в год, производственные площади 10 тыс. кв. метров, 8 тыс. кв. метров офисов и стоимость оборудования 25 млн. евро. Производственный процесс, а именно: предварительная и окончательная очистка сырья, хранение зелёного кофе, обжарка и хранение обжаренного кофе, упаковка и доставка на склад готовой продукции полностью автоматизированы. Pellini проводит тщательный отбор сырья непосредственно в местах произрастания. Также, постоянно контролируется соответствие качества зелёного кофе при его поступлении на производство. Каждый сорт арабики и робусты обжаривается индивидуально, в соответствии с требуемым температурным режимом с дальнейшей дегустацией, которая проводится ежедневно специальной командой экспертов-дегустаторов. Также, постоянно тестируются готовые смеси уже упакованного кофе на предмет их соответствия требуемым вкусовым характеристикам. Таким образом, вопросам качества Pellini уделяет самое пристальное внимание на абсолютно всех стадиях производственного цикла. На сегодняшний день кофейная компания Pellini работает на национальном и международном рынке под брендами Pellini, Pellini Top, Pellini Bio, Torrefazione Guarany и Caffè Roberta. Кофе Пеллини - «кофейное лицо» Италии. Распространяется в элитных ресторанах и клубах Европы. Не смотря на то, что это дорогой кофе, он пользуется высочайшей популярностью в Европе. Миссия Pellini: с любовью и страстью доставлять удовольствие нашим потребителям, делая каждую чашку кофе особенной и безупречной. На протяжении всей своей истории Pellini совершенствуется, внедряя инновационные технологии, при этом сохраняет вековые традиции итальянского эспрессо. Компания Pellini Caffè приобретает миллионы поклонников ароматного напитка к истинно итальянской культуре кофе.

Также следует отметить вьетнамскую компанию Trung Nguyen.

Вьетнамская кофейная компания Trung Nguyen - это крупнейшая вьетнамская кофейная компания. Компания основана в 1996 г. в городе Буонметхуот в провинции Дак Лак. Компания сама выращивает, обжаривает и распространяет кофе. Благодаря контролю над полным циклом получается кофе, который отвечает мировым стандартам качества. Сунг Нуенг поставяет кофе в более, чем 60 стран. Больше всего закупает кофе Германия и США. Компания выпускает зерновой, молотый и растворимый кофе, часто используя для приготовления смеси зёрна Кули. Обычно внутри ягоды кофе семечки развиваются попарно, кофейная косточка состоит из двух семян-половинок. Но иногда в ягоде развивается только одно семечко, круглое, напоминающее горошину. Такое зерно называется PEABERRY, Вьетнамское название CULI (Кули). Процентное содержание таких ягод на дереве порядка 5%, они уникальны по своим вкусовым характеристикам и относятся к кофе уровня Премиум. Зерно Кули имеет более высокую плотность по сравнению с обычным зерном. За счет более высокой плотности и округлой формы, Кули обжаривается более равномерно. Может быть как Робуста Кули (Creative1), так и Арабика Кули (Creative5).

Кофе Malongo – известный напиток, производимый во Франции и являющийся эталоном на мировом рынке. Компания была основана Морисом Малонго в 1934 году и вначале представляла собой обычную небольшую жаровню в самом центре города, где готовили кофейные купажи. Через некоторое время владельцами предприятия стали Фулконис и Лапранди. В 60-х годах кофе Малонго стал официальным напитком королевского двора. Крупный кофейный производитель Rombouts приобрел французский бренд Malongo. Кофе Malongo сегодня – это напиток, созданный в лучших традициях французского кофе, несмотря на объединение с крупным бельгийским монополистом. После объединения с компанией Rombouts кофе Malongo тотчас начинает совершенствоваться. В первую очередь изменения коснулись правил хранения кофейных зерен - чтобы увеличить время хранения, были разработаны несколько видов упаковки. В это время были введены герметичные вакуумные пакеты, а также круглые жестяные банки, которые позже стали своеобразным символом кофе Malongo. Эти металлические вакуумные емкости сегодня служат не только для хранения обжаренных кофейных зерен – существует большое количество поклонников бренда, коллекционирующих жестяные упаковки кофе Malongo. Благодаря качеству, кофе Malongo неоднократно участвовал в международных выставках. Каждый раз напитку заслуженно присуждались ценные призы и награды. Основную часть ассортимента кофе Малонго составляют зерновой и молотый кофе. Молотый кофе Малонго существует в трех разновидностях – для приготовления в турке, во френч-прессе и в кофемашине. Благодаря нескольким принципам: широкой линейке вкуса, уникальным способам обжарки, определенному виду упаковки - кофе Малонго был и остается элитным напитком, обладающим безупречной репутацией. В «Кантата» представлен следующий ассортимент кофе, представленный на странице сайта.

БИБЛИОГРАФИЧЕСКИЙ СПИСОК

Правовые акты

1. «ГОСТ ISO 24114-2013. Межгосударственный стандарт. Кофе растворимый. Критерии подлинности» (введен в действие Приказом Росстандарта от 19.03.2014 № 187-ст) из информационного банка «Отраслевые технические нормы». М.: Стандартинформ, 2014.
2. «ГОСТ ISO 4052-2013. Межгосударственный стандарт. Кофе. Определение содержания кофеина. Контрольный метод» (введен в действие Приказом Росстандарта от 25.03.2014 № 223-ст)
3. «ГОСТ ISO 8460-2015. Межгосударственный стандарт. Кофе растворимый. Определение насыпной плотности до и после уплотнения» (введен в действие Приказом Росстандарта от 21.09.2015 № 1357-ст) из информационного банка «Отраслевые технические нормы». М.: Стандартинформ, 2016.
4. «ГОСТ 32775-2014. Межгосударственный стандарт. Кофе жареный. Общие технические условия» (введен в действие Приказом Росстандарта от 27.08.2014 № 971-ст) из информационного банка «Отраслевые технические нормы». М.: Стандартинформ, 2014.
5. «ГОСТ ISO 11817-2014. Межгосударственный стандарт. Кофе молотый жареный. Определение массовой доли влаги. Метод Карла Фишера (контрольный метод)» (введен в действие Приказом Росстандарта от 20.08.2014 № 917-ст). М.: Стандартинформ, 2015.
6. Устав ООО «Кофеман».
7. Александров О.С. Поиск генов-ортологов N-метилтрансферазы кофе в геноме *ricinus communis* L // Актуальные научные исследования в современном мире. 2018. № 4-5 (36). С. 6-8.
8. Батурина А.О., Волкова О.В. Оценка качества кофе // Студенческая наука XXI века. 2017. № 1 (12). С. 183-185.
9. Блиникова О.М. Товароведение и экспертиза вкусовых товаров: Учебное пособие. - Мичуринск: Изд. МичГАУ, 2007. 234с.
10. Егоров Н.А. Анализ рынка кофе и выбор стратегии развития // В сборнике: World science: problems and innovations сборник статей XX Международной научно-практической конференции: в 2 ч.. 2018. С. 121-123.
11. Заикина А.Н., Побирченко В.В. Россия на мировом рынке кофе: тенденции прогрессивного внедрения // В сборнике: Материалы конференций ГНИИ «НАЦПРАЗВИТИЕ». Январь 2017 Сборник избранных статей. 2017. С. 156-162.
12. Крупнов В.А., Николаева П.С. Производство кофе в Эфиопии // Успехи современной науки. 2018. № 1. С. 50-54.
13. Малинин А.С. Эффективность франчайзинговых организаций формата «кофе с собой» // В сборнике: Инновации: перспективы, проблемы, достижения Материалы Шестой международной научно-практической конференции. 2018. С. 300-307.
14. Малинин А.С. Эффективность франчайзинговых организаций формата «кофе с собой» // В сборнике: Инновации: перспективы, проблемы, достижения Материалы Шестой международной научно-практической конференции. 2018. С. 397-404.
15. Николаева М.А., Карташова Л.В. Рынок чая и кофе: состояние и перспективы развития // Товаровед продовольственных товаров. 2018. № 3. С. 63-70.
16. Определение компонентов «технологической природы» в растворимом кофе / Степаненко А.С., Тищенко Е.А., Рябчун Е.С. // В сборнике: Химия: достижения и перспективы Под редакцией Горбуновой М.О., Баян Е.М.. Ростов-на-Дону, 2018. С. 220-222.
17. Помелова А.А. Развитие кофе и кофейного бизнеса в России // Синергия Наук. 2018. № 23. С. 309-315.
18. Помелова А.А. Развитие кофе и кофейного бизнеса в России // Синергия Наук. 2018. № 23. С. 309-315.
19. Сироткина А.М. Анализ конкурентоспособности трёх образцов натурального растворимого кофе, реализуемого на рынке города Омска // В сборнике: Аграрная наука: современные проблемы и перспективы развития сборник материалов Международной научно-практической конференции. ФГБОУ ВО «Омский государственный аграрный университет имени П.А. Столыпина»; Омский аграрный научный центр, Сибирский научно-исследовательский институт птицеводства - филиал; ТОО «Северо-Казахстанский научно-исследовательский институт сельского хозяйства». 2018. С. 101-103.
20. Смоленков А.В. Экспертиза фальсификации кофе // В сборнике: Молодой исследователь: вызовы и перспективы сборник статей по материалам LXXVIII международной научно-практической конференции. 2018. С. 60-62.
21. Соколянский А.А. Кофе в купе с видом на шоссе // Вестник Московского государственного областного университета. Серия: Русская филология. 2018. № 3. С. 91-100.
22. Сравнение показателей качества кофе, реализуемого на предприятиях общественного питания / Баллыев С.Б., Никитенко С.Н., Горичева Л.В., Романова Н.К. // В сборнике: Будущее науки - 2018 Сборник научных статей 6-й Международной молодежной научной конференции. В 4-х томах. Ответственный

редактор А.А. Горохов. 2018. С. 192-198.

23. Электрофоретическое определение соединений фенольной природы в растворимом кофе / Тищенко Е.А., Цюпко Т.Г., Воронова О.Б. // Аналитика и контроль. 2018. Т. 22. № 2. С. 197-205.

Эта часть работы выложена в ознакомительных целях. Если вы хотите получить работу полностью, то приобретите ее воспользовавшись формой заказа на странице с готовой работой:

<https://stuservis.ru/nauchno-issledovatelskaya-rabota/164280>