

Литература

1. Сапожникова С.М., Рейхерт Н.В. Экономическая безопасность: теоретические и практические подходы: монография. Чебоксары: ИД «Среда», 2021. 120 с.
2. Семчук И.А., Усков В.В. IT-технологии в экономической безопасности // Universum: экономика и юриспруденция. 2024. № 4-1(114). С. 5–9.
3. Сидоренко Г. Г., Сидоренко О.Г. Информационные технологии в сфере экономической безопасности // Вестник евразийской науки. 2024. Т. 16, № 6. [Электронный ресурс]. URL: <https://esj.today/PDF/63FAVN624.pdf>
4. Скворцов М.А. Применение IT-технологий для оценки экономической безопасности предприятия // Human Progress. 2023. Т. 9, № 2. С. 14. DOI: 10.34709/IM.192.14.
5. Харламов А.В., Арефьев М.А. Инфраструктурное обеспечение экономической безопасности хозяйственной деятельности // Экономика и управление. 2022. Т. 28, № 1. С. 33–41. DOI: 10.35854/1998-1627-2022-1-33-41.

DOI: 10.34773/EU.2025.4.11

Анализ качества и конкурентоспособности продукции производственного предприятия*

Analyzing the Quality and Competitiveness of Products of a Manufacturing Enterprise

**Л. САЙФУТДИНОВА,
Г. НИГМАТУЛЛИНА, С. МИРОНОВ**

Сайфутдинова Лиана Рифовна, канд. экон. наук, доцент кафедры экономико-правового обеспечения безопасности Института истории и государственного управления ФГБОУ ВО Уфимский университет науки и технологий. E-mail: nigmatullina419@yandex.ru

Нигматуллина Гульнара Рашитовна, канд. экон. наук, заведующая кафедрой финансов, анализа и учетных технологий Башкирского государственного аграрного университета (БГАУ).

E-mail: nigmatullina419@yandex.ru

Миронов Сергей Владиславович, магистр кафедры финансов, анализа и учетных технологий БГАУ.

E-mail: nigmatullina419@yandex.ru

АО «Макфа» занимает доминирующие позиции в своей отрасли. Под этим брендом производится около 20 % всего объема макаронных изделий в РФ. Это подтверждается объемными показателями: ежегодно предприятия компании выпускают свыше 180 тыс. тонн макаронной продукции, около 450 тыс. тонн муки различных сортов и более 10 тыс. тонн круп и зерновых хлопьев. Такой масштаб производства делает компанию, которая обладает крупнейшим в России и Восточной Европе мукомольным комплексом, ведущим игроком рынка макарон и одним из лидеров на рынке муки.

Ключевые слова: прирост продаж, снижение себестоимости, факторы, анализ, методический аппарат, система качества.

“Makfa” holds a dominant position in its industry. The brand holds about 20 % of all pasta production in the Russian Federation. This is confirmed by volumetric indicators, annually the company's enterprises produce over 180 thousand tons of pasta products, about 450 thousand tons of flour of various grades and over 10 thousand tons of cereals and cereal flakes. This scale of production makes the company a major player in the pasta

* Ссылка на статью: Сайфутдинова Л.Р., Нигматуллина Г.Р., Миронов С.В. Анализ качества и конкурентоспособности продукции производственного предприятия // Экономика и управление: научно-практический журнал. 2025. № 4. С. 63–67. DOI: 10.34773/EU.2025.4.11.

market and one of the largest in the flour market, possessing, in particular, the largest flour milling complex in Russia and Eastern Europe.

Key words: sales growth, cost reduction, factors, analysis, methodological apparatus, quality system.

Основные положения

1. Действующая в компании трёхуровневая система контроля и сертификация FSSC 22000 гарантируют соответствие продукции нормативам, однако по ряду органолептических показателей макароны уступают лучшим образцам, что требует корректирующих мер.
2. Высокие показатели рентабельности при достаточной финансовой независимости обеспечивают компании конкурентное преимущество. Несмотря на наличие сильных игроков с более высокой оборачиваемостью и отдельными высокими рентабельными проектами, АО «Макфа» сохраняет и укрепляет позиции благодаря широкой ассортиментной политике, устойчивому финансовому положению и масштабному присутствию на рынке.

Введение

Разработка и внедрение системы управления качеством – одна из самых важных сфер деятельности предприятия. Конечная цель совершенствования системы управления качеством продукции на предприятии заключается в максимальном увеличении прибыли, за счет увеличения конкурентоспособности продукции и услуг, выхода на новые рынки сбыта, и, что вполне естественно, укрепления положения предприятия. Главными составляющими конкурентоспособности товара являются его потребительские свойства и цена. Однако рыночные перспективы товаров связаны не только с качеством продукции и издержками производства. Причинами успеха или неудачи товара могут быть и нетоварные факторы – такие как рекламная деятельность поставщика, его престиж, предлагаемый уровень технического обслуживания. Но, как бы ни были важны непроизводственные аспекты деятельности предприятия по обеспечению конкурентоспособности, основой являются качество, цена и техническое обслуживание.

Методы

Для оценки финансово-экономического состояния рассмотрим в динамике основные показатели деятельности АО «Макфа» в таблице 1.

Таблица 1

Основные финансово-экономические показатели, тыс. руб.

Показатель	2022 г.	2023 г.	2024 г.	2024 г. к 2023 г., %
Выручка	25349650	23657657	29152184	15,00
Себестоимость продаж	17760159	14695592	19190650	8,05
Валовая прибыль,	7589491	8692065	9961534	31,25
Коммерческие расходы	3718021	4398776	5488987	47,63
Управленческие расходы	677732	767289	882700	30,24
Прибыль от продаж	3193738	3526000	3589847	12,40
Чистая прибыль	2475779	3598154	2761975	11,56
Среднегодовая стоимость активов	19587578	20509888	18739340	-4,33
Среднегодовая стоимость внеоборотных активов	6699715	6796004	6660539	-0,58
Среднегодовая стоимость основных фондов	6548823	6641737	6529848	-0,29
Среднегодовая стоимость оборотных активов	12887864	13713884	12078802	-6,28
Среднегодовая стоимость дебиторской задолженности	2508214	2724409	3324367	32,54
Среднегодовая стоимость кредиторской задолженности	1258959	1782498	1905740	51,37
Среднегодовая стоимость собственного капитала	9617301	10976993	12225264	27,12
Среднесписочная численность персонала, чел.	2131	2103	2103	-1,31

Исходя из данных, представленных в таблице 1, несмотря на смену собственника и управленческой команды в 2024 г., АО «Макфа» демонстрирует уверенный рост ключевых показателей. Выручка увеличилась на 15 % при одновременном росте себестоимости лишь на 8 %, что

обеспечило существенное (на 31 %) увеличение валовой прибыли. Расширение ассортимента и активизация сервисной составляющей (рост выручки от услуг на 72 %) способствовали укреплению рыночных позиций.

При этом коммерческие и управленческие расходы выросли заметно быстрее темпов инфляции (на 47,6 % и 30,2 % соответственно), однако это не помешало нарастить прибыль от продаж на 12,4 %. Чистая прибыль возросла более чем на 11 %, отражая сохранение устойчивой рентабельности, но наблюдается снижение эффективности операционной и внеоперационной деятельности, так как темп прироста чистой прибыли ниже темпа прироста валовой прибыли и прибыли от продаж. Собственный капитал компании увеличился на 27 %, что указывает на усиление финансовой автономии, хотя заметный прирост дебиторской и кредиторской задолженностей (на 32,5 % и 51,4 % соответственно) свидетельствует о росте расчетов в отсрочку и требует контроля оборотных средств. Стоимость активов снизилась на 4,33 %, что связано со значительным снижением оборотных активов на 6,28 %, а также уменьшением стоимости внеоборотных активов, в том числе и основных фондов на 0,58 и 0,29 %. Среднесписочная численность персонала сократилась незначительно (на 1,3 %), что не повлияло на расширение производства.

В целом финансовые результаты АО «Макфа» подтверждают способность компании удерживать лидирующие позиции на российском рынке макарон и муки, эффективно наращивать продажи и сохранять рентабельность, несмотря на масштабные организационные изменения.

Обсуждение

Для анализа качества продукции воспользуемся сайтом Роскачества и сравним 9 позиций макарон «перья» разных производителей и выявим существующие преимущества и недостатки макаронных изделий АО «Макфа». В рамках анализа будут рассмотрены два вида макарон производства АО «Макфа» («Макфа» и Grand di Pasta). Аналогичный анализ проведем по муке, так как данные виды продукции составляют основную часть объема продаж компании. В таблице 2 представим данные об исследовании 10 товаров на основе информации с сайта Роскачества (<https://rskrf.ru/>).

Таблица 2

Критерии исследования качества макаронных изделий «перья», балл

Критерий	Макфа (АО «Макфа»)	Роллтон (ООО «Маревен Фуд Сентрал»)	Царь (ООО «Объединение Союзпи- щепром»)	La Molisana (ООО «Интер- фуд»)	Лимак (АО ПК «Лима»)	Grand di Pasta (АО «Макфа»)	Шебекинские (ООО «МакПРОМ»)	Barilla (ООО «Барилла Рус»)	Гальяни (ОАО «Мелькомби- нат»)
Стоимость, р./100 г.	11,97	17,75	9,55	29,99	10,88	14,98	9,97	19,33	15,6
Органолептика	5,00	5,00	5,00	5,00	5,00	5,00	5,00	5,00	5,00
Пестициды	5,00	5,00	5,00	5,00	5,00	5,00	5,00	5,00	5,00
Микробиологическая опасность	5,00	5,00	5,00	5,00	5,00	5,00	5,00	5,00	5,00
Потенциально вредные вещества	5,00	5,00	5,00	5,00	5,00	5,00	5,00	5,00	5,00
Маркировка	5,00	5,00	5,00	5,00	5,00	5,00	2,75	5,00	5,00
Безопасность	5,00	5,00	5,00	5,00	5,00	5,00	5,00	5,00	5,00
Экокритерии	5,00	5,00	5,00	5,00	5,00	5,00	5,00	5,00	5,00
Показатели качества	3,65	5,00	5,00	5,00	3,65	5,00	5,00	5,00	3,65
Качество	4,19	5,00	5,00	5,00	4,46	4,73	4,73	5,00	4,19
Потребительские свойства	4,10	5,00	5,00	5,00	5,00	4,10	4,10	5,00	4,10

Исходя из данных, представленных в таблице 2, из 9 видов макаронных изделий наивысшую оценку получила продукция таких брендов как «Роллтон», «Царь», La Molisana и Barilla.

При этом по соотношению «цена – качество» наилучшей оказалась продукция под брендом «Царь», так как при максимальной оценке у него самая низкая цена продукции. После них идут «Роллтон», Varilla и – в премиум-сегменте – La Molisana. Наименьшая оценка по критерию «качество» у макарон «Макфа» и «Гальяни», далее идет «Лимак», а после них Grand di Pasta и «Шебекинские».

Если же исключить премиум-сегмент, то средняя цена «перьев» составит 13,75 рублей за 100 грамм, следовательно, в данном случае наиболее привлекательной по цене будет продукция под брендами «Царь», «Шебекинские», «Лимак» и «Макфа», так как остальные превышают среднее значение цены.

Рассмотрим конкурентоспособность продукции на примере муки пшеничной в таблице 3.

Таблица 3

Критерии исследования качества муки пшеничной, балл

Критерий	Макфа (АО «Макфа»)	Селяночка (ООО «Скайфуд»)	Царь (ООО «Объединение Союзпищепром»)	Белый терем (АО «Мельница»)	Старооскольская (АО «Курский комбинат хлебопродуктов»)	Французская (АО «Комбинат хлебопродуктов Старооскольский»)	С Пудовъ (ООО «Хлебзернопродукт»)	Увелка (АО КХП «Злак»)
Стоимость, р./100 г.	4,94	3,74	7,2	33,9	5,69	7,49	6,54	5,97
Органолептика	5,00	5,00	5,00	5,00	5,00	5,00	5,00	5,00
Достоверность маркировки	5,00	5,00	5,00	5,00	5,00	5,00	5,00	5,00
Физико-химические показатели	5,00	5,00	5,00	5,00	4,79	5,00	5,00	4,79
Витамины	5,00	5,00	5,00	5,00	5,00	5,00	5,00	5,00
Пестициды	5,00	5,00	5,00	5,00	5,00	5,00	5,00	3,50
Минеральные вещества	4,73	4,73	4,73	5,00	5,00	5,00	4,73	5,00
Безопасность	5,00	5,00	5,00	5,00	5,00	5,00	5,00	4,25
Микотоксины	5,00	5,00	5,00	5,00	5,00	5,00	5,00	5,00
Зараженность вредителями	5,00	5,00	5,00	5,00	5,00	5,00	5,00	5,00
Качество	4,97	4,97	4,97	5,00	4,87	5,00	4,97	4,87

Исходя из приведённых в таблице 3 данных видно, что мука пшеничная всех анализируемых брендов соответствует достаточно высоким критериям качества. Однако итоги сводных оценок и стоимость указывают на некоторые различия.

Итоговый рейтинг качества продукции исследуемого предприятия составил 4,97 балла, что свидетельствует о практически максимальных показателях по всем критериям исследования, органолептика, маркировка, физико-химические параметры, безопасность и др. По минеральным веществам мука «Макфа» получила 4,73 балла, что также соответствует «высокому» уровню, хотя некоторые конкуренты, например, «Белый терем» или «Французская», имеют чуть более высокую оценку. Абсолютными лидерами по совокупной оценке являются «Белый терем» и «Французская», но они отличаются более высокой ценой, в особенности «Белый терем».

Продукция «Селяночка», «Царь» и «С.Пудовъ» получила итоговую оценку, схожую с оценкой муки «Макфа» (4,97 балла), что говорит о фактической «равнозначности» по качеству в данных тестах. При этом по цене «Макфа» уступает только «Селяночке», что, в целом, подтверждает высокий уровень качества при сравнительно невысокой цене. «Старооскольская» и «Увелка» имеют несколько более низкие суммарные баллы (4,87), частично из-за небольших отставаний в отдельных критериях.

Таким образом, мука «Макфа» занимает одну из лидирующих позиций по итоговому качеству среди восьми рассмотренных марок, уступая лишь «Белому терему» и «Французской»,

набравшим идеальные 5 баллов. При этом цена муки «Макфа» вполне конкурентоспособна на фоне сопоставимых рейтингов качества, что делает её привлекательной для потребителя с точки зрения «цена – качество».

В условиях динамичного развития рынка продовольственных товаров и усиления конкурентного давления со стороны отечественных и зарубежных производителей, особое значение приобретает комплексная оценка конкурентоспособности продукции АО «Макфа». Она будет проведена путем сравнения финансово-экономических показателей АО «Макфа» с показателями конкурентов и рассмотрения динамики продаж относительно отраслевых конкурентов.

Согласно данным Gradus Retail Index, «Макфа» входит в топ 10 брендов макаронных изделий по динамике продаж, но в сравнении с такими игроками как Doshirak, BigBon и «Шебекинские», компания значительно (более чем в 3-4 раза) уступает по динамике продаж в штуках, рублях и килограммах.

Заключение

В целом АО «Макфа» успешно сочетает крупные производственные мощности и широкую сбытовую сеть, сохраняя лидирующие позиции на рынке муки и макаронных изделий. Однако, согласно Gradus Retail Index, в динамике продаж (в штуках, рублях и килограммах) компания существенно отстаёт от некоторых конкурентов (Doshirak, BigBon, «Шебекинские»).

Анализ показал, что, несмотря на сильный бренд и высокую долю на рынке, в последние периоды в деятельности АО «Макфа» наблюдаются проблемные тенденции, такие как замедление оборачиваемости запасов, отставание темпов роста продаж от некоторых конкурентов и необходимость дальнейшего повышения качества продукции, особенно в сегменте макаронных изделий, так как по данному сегменту наблюдается некоторое несоответствие качеству, что было выявлено в процессе анализа. Эти вызовы обусловлены ужесточением конкуренции и ростом требований потребителей к качеству продуктов питания.

Литература

1. «ГОСТ Р ИСО 9001-2015. Национальный стандарт Российской Федерации. Системы менеджмента качества. Требования» (утв. Приказом Росстандарта от 28.09.2015 № 1391-ст) [Электронный ресурс]. URL: https://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_194941/
2. Седяева Е.В. Качество продукции как основа конкурентоспособности предприятия // Инновационные научные исследования в современном мире: Сборник научных статей по материалам X Междунар. научно-практич. конф. В 2 частях, Уфа, 17 марта 2023 г. Том Часть 1. Уфа: Научно-издательский центр «Вестник науки», 2023. С. 265–268.
3. Шамилева Э.Э., Фазылова Н.Н. Управление качеством продукции на предприятиях // Символ науки. 2025. № 11. С. 198–200.