

Vashkiv Olesia

Ternopil National Economic University

Vashkiv Oleksandr

Ph.D., Associate Professor Department of Entrepreneurship and Trade

Ternopil National Economic University

ASSESSMENT OF THE COMPETITIVE ADVANTAGES OF PJSC «TERA»

In a market economy the main goal of any company is to meet the needs of its customers. Therefore, the priority for PJSC «Tera» is to study the needs of their customers, their tastes and preferences.

Experience shows that to gain sustainable competitive advantage at any level without the use of marketing communication becomes nearly impossible. Therefore, the development and use of new information and communication technologies is one of the most important factors in the changing principles of entrepreneurship.

Analysis of PJSC «Tera» reveals the following main competitive advantages of the confectionery company:

1) A wide range of product differentiation (jelly beans, candy, marshmallows, cookies, jellies, gingerbread waffles) [1] of more than 150 names of confectionery products;

2) The tradition of high standards and, therefore, high quality products company with its emphasis on safety and environmental friendliness.

PJSC «Tera» does not use modern food preservatives that prolong the life cycle of products. Therefore, the production of «Tera» cannot be left in warehouses and store shelves for too long. Factory products are characterized by a short shelf life. On the one hand, this stops the sellers from purchasing large batches of pastry as they have to be sold within a short period of time. On the other hand, the end user knowing about it, prefers the products of PJSC «Tera» compared with other companies;

3) The use of traditional classical recipes and technologies to manufacture products without preservatives and raw materials containing GMOs;

4) Exclusivity of many products and unique formulation of certain types of enterprise. Thus, biscuits «Podilsky» are unique in the market. The attempts of competitors to «recreate the irreproducible» end in failure [3];

5) The use of solely natural ingredients. For instance, marshmallows are made of pectin and apple puree, jellies on agar-agar; gingerbread «Taste of Ternopil» with the addition of spices, sweet pepper, nutmeg, cinnamon, cloves, cardamom [2];

6) The control of raw materials for production in terms of quality and safety. The factory works in accordance with the quality control of raw materials. Controlling is mandatory and is done at two levels: supply managers check the

certificates and standards for the purchased raw materials; raw materials and products are under the quality control department of PJSC «Tera»;

7) The safety and environmental friendliness of the packaging with the use of cardboard boxes;

8) The presence of a recognizable brand that allows consumers to recognize the products of PJSC «Tera» among the competitors' products in the market;

9) Reasonable pricing policy.

Against this background, we can see that among the competitive advantages of PJSC «Tera» the first and foremost advantage is the product differentiation that offers consumers new products and technologies in its production. Recently, «Tera» has introduced a number of innovational related forms of packaging. These innovations did not significantly alter the quality of the products and do not affect the process, but were determined to meet the individual needs of potential buyers. This approach does not require significant investment and is characterized by a rapid payback period.

To support the development of product and process innovations that are focused on obtaining competitive advantage businesses need proper infrastructure. This entails the necessity to include innovative companies, business incubators, technology parks, insurance, and other informational centers. For the companies in confectionery industry the most typical types of innovations are: process and product innovations as well as intellectual, infrastructural and marketing innovations.

The confectionery market today is quite saturated with the analogous products produced both by large companies and minor pastry shops. Despite the structural changes in the market of confectionery products, and fluctuations in prices of raw materials, «Tera» manufactures products in accordance with approved standards and technical norms of production of confectionery products.

One of the most important steps of the creation of new products is the technical preparation of production. The key areas also include the following: standardization of processes, the use of modern automated design tools, the introduction of flexible automated production lines, use of appropriate management tools.

Development of new segments and offerings of new products allow you to solve the problem of reducing consumer demand due to the negative impact of a number of macroeconomic factors. Market economic activities are carried out with a focus on the product. Competitive advantage provides the quality of products and updating the range satisfies personal and social needs.

Summing up, it should be noted that PJSC «Tera» was not accidentally included in the top 30 confectionery enterprises in Ukraine. The enterprise forms, maintains and develops a new competitive advantage that helps it to function effectively and compete on the confectionery market. The unresolved issue today is the release on European markets. This can be a significant competitive advantage of

PJSC «Tera», the creation of which the company is currently working.

Lituration

1. Кондитерська фабрика «ТерА». URL: <http://tera.ua>. (дата звернення: 20.10.2019).
2. Кондитерська фабрика «ТерА». Партнери – роздрібні торговельні об'єкти та дистриб'ютори компанії. URL: <http://tera.ua/partners/> (дата звернення: 21.10.2019).
3. Кондитерська фабрика «ТерА». Про компанію. URL: <http://tera.ua/about>. (дата звернення: 21.10.2019).

Бойцун Ірина

Тернопільський національний економічний університет
(науковий керівник: к.е.н., доцент, доцент кафедри менеджменту,
публічного управління та персоналу Круп'як Л.Б.)

МЕТОДОЛОГІЧНІ ПІДХОДИ ЩОДО ЗАПРОВАДЖЕННЯ СУЧАСНИХ ТЕХНОЛОГІЙ ОЦІНЮВАННЯ РОБОТИ ПЕРСОНАЛУ ДЕРЖАВНОГО ОРГАНУ

Системною проблемою функціонування публічної служби в Україні є низька результативність управління її персоналом. Зокрема, відсутність об'єктивності і прозорості при вступі на публічну службу, а також чітких кар'єрних перспектив підривають авторитет цих інститутів та призводять до високого рівня плинності кадрів. До того ж, формальне ставлення до існуючих кадрових технологій з боку керівників установ сприяє виникненню у службовців стійкого відчуття внутрішньої покірності, яке значно знижує результативність їх діяльності. Відтак, особливе значення мають методологічні підходи щодо запровадження сучасних технологій оцінювання роботи персоналу державного органу.

Технологія оцінювання роботи персоналу державного органу характеризує процес упорядкування цієї діяльності, який відбувається через формування і закріплення відповідних інституцій. Обов'язковою умовою при тому є безперервний розвиток самих інструментів технологій оцінювання на фоні загальних змін в державі та суспільстві. Ці зміни стосуються концептуальних, правових, організаційних, технічних та інших питань;

Методологічні підходи щодо запровадження сучасних технологій оцінювання роботи персоналу державного органу включають в себе не тільки систему принципів і засобів їх організації, а й побудову їх практичної реалізації. Предметом методологічних підходів технологій оцінювання роботи персоналу державного виступає сам процес оцінювання, а результатом методологічних підходів щодо технологій оцінювання роботи персоналу державного органу є система правил, положень, рекомендацій, інструкцій щодо