

Седікова І. О.

*доктор економічних наук,
доцент кафедри менеджменту і логістики
Одеської національної академії харчових технологій*

Семко О. І.

*магістр факультету менеджменту, маркетингу і логістики
Одеської національної академії харчових технологій*

Sedikova I. A.

*Doctor of Economics, Associate Professor,
Department of management and logistics,
Odessa national academy of food technologies*

Semko O. I.

*master of Science in Management, Marketing and Logistics,
Odessa national academy of food technologies*

УПРАВЛІННЯ ІННОВАЦІЙНОЮ ДІЯЛЬНІСТЮ ПІДПРИЄМСТВ КОНДИТЕРСЬКОЇ ГАЛУЗІ

Анотація. У статті обґрунтовано методичні та прикладні напрями впровадження інновацій на підприємствах кондитерської галузі в умовах посилення конкуренції. Визначено, що для підприємств вітчизняної промисловості характерні такі види інновацій, як техніко-технологічні, організаційні. Розглянуто основні інноваційні напрями розвитку кондитерської галузі. За основний напрям дослідження обрано тренд здорового споживання солодощів.

Ключові слова: інновації, кондитерська галузь, управління, солодощі, конкуренція, ринок.

Вступ та постановка проблеми. Розвиток світової та вітчизняної економіки наголошує на забезпеченні інноваційного розвитку підприємств як основи його стабільного функціонування у нестабільному середовищі. Інноваційний розвиток сприяє виходу вітчизняних підприємств на світові ринки. Проте діяльність сучасних вітчизняних підприємств, зокрема кондитерської галузі, характеризується низькою інноваційною активністю, тому постає питання пошуку напрямів впровадження інновацій на вітчизняних підприємствах, що дасть можливість підвищити конкурентоспроможність вітчизняних підприємств як на внутрішньому, так і на зовнішньому ринках.

Аналіз останніх досліджень та публікацій. Дослідженням проблем розвитку інноваційного сектору України займалися багато вітчизняних учених-економістів, таких як О. Амоша, І. Бланн, В. Геєць, В. Федоренко, М. Чумаченко, Н. Гончарова, І. Павленко, Г. Швиданенко та інші. Їхні дослідження присвячені характерним рисам інноваційного розвитку у трансформаційній економіці України. Проблемам розвитку світового кондитерського ринку, удосконалення ресурсного потенціалу, аналізу економічних факторів впливу на кондитерську галузь України присвячені праці І. Вяка, Н. Кравчука, Д. Кроніковського, М. Тюха, Н. Шашина [1; 2; 3; 4; 5] та ін. Однак, незважаючи на безумовну цінність проведених досліджень, особливості функціонування та окремі аспекти інноваційної діяльності підприємств кондитерської галузі в сучасних умовах розвитку економіки залишають простір для подальших досліджень.

Метою статті є дослідження напрямів інноваційної діяльності, визначення шляхів упровадження продуктивних, технологічних інновацій на підприємствах кондитерської галузі.

Результати дослідження. У сучасних умовах неможливо забезпечити економічний розвиток та стійкість підприємств харчової галузі без розроблення нових брендів, розвитку інтелектуального потенціалу, реконструкції ме-

неджменту. Необхідно підкреслити, що інновації в економіці можуть бути як продуктом діяльності спеціальних науково-дослідних інститутів, так і результатом інтелектуальної діяльності працівників, організацій та підприємств різних форм власності, які ведуть господарську діяльність з метою задоволення потреб та отримання прибутку. В економічній літературі виділяють два основних підходи до визначення поняття «інноваційний розвиток»:

1) предметно-технологічний, або орієнтований на науковий результат, коли інноваційний розвиток розглядається як кінцевий результат наукової чи науково-технічної діяльності;

2) функціональний, за якого інноваційний розвиток пов'язується з функціями створення, впровадження, поширення нововведень, реалізації інноваційних проектів [6].

У жорстких, нестабільних умовах господарювання підприємства кондитерської галузі шукають нові стратегії розвитку, напрями та засоби розвитку інноваційної діяльності. За результатами літературного огляду ми пропонуємо поділити напрями інноваційної діяльності підприємств кондитерської галузі на такі типи: техніко-технологічні, які пов'язані з продукцією, що виробляється, впровадженням нових рішень у виробництво та технологіями; організаційні, які покликані змінювати систему управління та організацію процесу створення продукції або послуг [7]. Слід наголосити, що забезпечення належного місця України в числі провідних країн світу можливе лише за умов удосконалення інноваційної моделі розвитку за допомогою стимулюючих та підтримуючих важелів держави та інвесторів.

За останні роки український кондитерський ринок зазнав значних змін. За словами Олександра Соколова, генерального директора компанії Pro-Consulting, «основними факторами негативного впливу на ринок були девальвація гривні, падіння купівельної спроможності населення, військовий конфлікт на сході України, а також закриття традиційних ринків збуту в країнах – членах СНД» [8].

Нестабільна, кризова економічна ситуація, бойові дії на сході країни стали причиною того, що великі компанії-виробники втратили свої підприємства, це вплинуло і на попит, що привело до зміни вподобань українців, які стали віддавати перевагу більш дешевій продукції, і, як наслідок, змусило виробників збільшити обсяги продукції середньої та низької цінних категорій.

Кондитерська галузь, де працює 200 тисяч фахівців, – одна з найрозвиненіших у харчовій промисловості країни. За словами експертів, загальний обсяг виробництва становить понад 1 млн. т продукції на рік, що дає змогу не лише повністю забезпечити потреби внутрішнього ринку, а й експортувати її у значних обсягах за кордон [7]. Для неї характерна поява нових тенденцій та уподобань з боку споживачів, а також розширення й удосконалення виробничих процесів та асортименту продукції [9]. Виходячи з ДК 009:2010 / КВЕД 2010, виробництво кондитерських виробів належить до групи С – переробна промисловість, класу 10.71 «Виробництво хліба та хлібобулочних виробів; виробництво борошняних кондитерських виробів, тортів і тістечок нетривалого зберігання», товарні групи: цукристі, борошняні та шоколадні вироби [10]. У 2017 році до щорічного світового рейтингу топ-100 Candy Companies увійшли три українські кондитерські корпорації – Roshen, Konti Group, AVK. Перше місце в топ-100 посіла американська корпорація Mars Inc. Світовий рейтинг виробників кондитерських виробів наведено у таблиці 1.

За даними «Інтерфакс України» з посиланням на Державну фіскальну службу, експорт кондитерської продукції у 2017 р. збільшився на 15,6% порівняно з 2016 роком. Експорт за кордон кондитерських виробів без вмісту какао зріс на 2,5%, шоколаду – на 4,2%, хлібобулочних і борошняних кондитерських виробів – на 20,5%. На рисунку 1 наведені основні гравці кондитерського ринку України [9].

Основними країнами, які купують українську продукцію, є Білорусь, Грузія, Казахстан, Молдова, Польща. Щодо імпорту, то можемо констатувати збільшення на 36% порівняно з 2016 роком. Основні імпортери – це Польща, Туреччина, Німеччина, Нідерланди, Болгарія. Слід наголосити, що в Україні з 01.01. 2018 р. почали діяти обов’язкові вимоги Євросоюзу до виробів із какао та шоколаду, що мають забезпечити дотримання європейських стандартів у галузі безпечності та якості продуктів харчування [12]. Відповідно до європейських вимог, шоколадом може називатися лише той продукт, який містить не менше 35% загальної кількості какао-продуктів. У молочному шоколаді має бути понад 25% какао-продуктів та не менше 14% молочних продуктів. Білий шоколад має містити не менше 20% какао-масла та понад 14% молочних продуктів [12].

Надалі розглянемо основні інноваційні напрями розвитку кондитерської галузі. За основний напрям дослідження обрано тренд здорового споживання солодошів. Сьогодні все більше розповсюджена теорія і практика здорового харчування, заміни традиційної сировини на більш корисну та здорову. Зростає споживчий попит на продукцію органічного та фермерського походження, функціональне і спеціалізоване харчування, тому ринок здорового харчування розширюється. Кондитерська галузь не є винятком. Провідні кондитери та науковці України та світу досліджують вплив окремої сировини на готові кондитерські вироби, що дає можливість не тільки розширити асортимент продукції, але і закликати покупців до здорового споживання солодошів.

Кондитерське виробництво постійно знаходиться під пильною увагою науковців та фахівців харчової промисловості, які працюють над біологічною цінністю продукції, ведуть пошук шляхів зниження її собівартості. Ці завдання можуть бути вирішені використанням у технології кондитерських виробів вторинних продуктів переробки

Таблиця 1

Світовий рейтинг виробників кондитерських виробів

| Назва компанії | Країна походження | Чистий обсяг продажів, млн. дол. | Кількість працівників, чол. | Кількість фабрик |
|---------------------------------------|-------------------|----------------------------------|-----------------------------|------------------|
| 1. Mars Inc. | Вірджинія, США | 18000 | 34000 | 52 |
| 2. Mondelez International | Іллінойс, США | 12900 | 100000 | 156 |
| 3. Ferrero Grup | Італія | 10637 | 33245 | 22 |
| 4. Meiji Co.Ltd | Японія | 9850 | 10805 | 7 |
| 5. Nestle SA | Швейцарія | 9138 | 335000 | 436 |
| 6. Hersrey Co | Пенсільванія, США | 7461 | 22000 | 18 |
| 7. pladis | Великобританія | 5200 | 26000 | 36 |
| 8. Chocoladefabriken Lind&Sprungli AG | Швейцарія | 3968 | 13000 | 12 |
| 9. Ezaki Glico Go.Ltd. | Японія | 3437 | 4961 | 24 |
| 10. Haribo GmbH | Німеччина | 3180 | 7000 | 16 |
| | | | | |
| 24. Roshen Confectionery Corp. | Україна | 800 | 10000 | 8 |
| | | | | |
| 43. Konti Group | Україна | 469 | 3792 | 5 |
| ... | | | | |
| 67. AVK Confectionery | Україна | 275 | 3500 | 3 |

Джерело: узагальнено за даними [11]

рослинної сировини, які є джерелом мінеральних речовин, харчових волокон, вітамінів, поліфенольних сполук та одночасно мають низьку собівартість [13].

П. Дюкан, Дж. Удані розробили рецепти дієтичних кондитерських виробів, що містять сахарозамінники, замітники борошна, клейковини, знежирене молоко, альдегідний какао-порошок та багато інших продуктів, які у поєднанні дають солодкий смак та користь організму [14; 15].

У зв'язку з погіршенням екологічної обстановки в країні з метою зміцнення захисних функцій організму, зниження ризику шкідливого впливу низки речовин із новою силою постало питання створення виробів і технологій виробництва продуктів лікувально-профілактичного призначення [16]. Недоліком кондитерських виробів є їх незбалансованість за мікронутрієнтним складом на тлі високої енергетичної цінності. Тому фахівцями Інституту харчової біотехнології та геноміки НАН України запропоновано провести дослідження щодо збалансування мікро і макронутрієнтів та харчової цінності кондитерських виробів, розроблено великий асортимент кондитерських виробів, збагачених вітамінами, каротином, мікроелементами. Наприклад, крекери, збагачені вітамінами групи В, залізом, харчовими волокнами; цукрове, затяжне, здобне печиво, збагачене каротином; пряники, збагачені білками, зниженої калорійності; заварний бісквітний напівфабрикат із мікрокристалічною целюлозою й арабіногалактаном.

Велику групу становлять кондитерські вироби для діабетиків. Проаналізувавши дію цукру на організм людини, виробники стали застосовувати цукрозамінники на основі стевії, фруктози. Розроблені замітники цукру бувають як природні, так і синтетичні. Проте не всі є корисними для організму людини. Деколи від надлишкового використання цих препаратів у людини можуть бути побічні наслідки [17; 18].

Проведені дослідження дали змогу визначити найоптимальніший та інноваційний цукрозамінник – це комплексна харчова добавка «ФітПарад». У його склад входить: сукралоза (виробляється зі звичайного цукру, зберігаючи його смакові якості, не є калорійним), стевіозид (натуральний цукрозамінник, що виробляється зі стевії («медової трави»), що росте в Парагваї та Бразилії. Сприяє виведенню токсинів, надаючи тонізуючу дію, забезпечуючи організм життєвою енергією, уповільнюючи процес старіння [19]. Дієтичну спрямованість мають вироби, збагачені харчовими волокнами (баластними речовинами). До харчових волокон належать: целюлоза, геміцелюлоза, пектинові речовини. Вони мають здатність поглинати (пов'язувати) токсичні метали, радіонукліди, що надходять в організм. Виробництво борошняних кондитерських виробів на основі пектину в окремих регіонах країни може благотворно позначитися на здоров'ї населення [20].

В останні роки поширюється впровадження у виробництво кондитерських виробів на основі різних сортів та видів борошна, а саме:

1. Вівсяне борошно або вівски – продукт проти старіння. Борошно з вівса містить мало крохмалю. Збалансоване поживними речовинами. Містить необхідні для нормального протікання процесів життєдіяльності мінерали та вітаміни.

2. Гречане борошно. Гречане борошно – відмінний білковий продукт, що містить велику кількість амінокислот. Крім того, воно містить велику кількість клітковини;

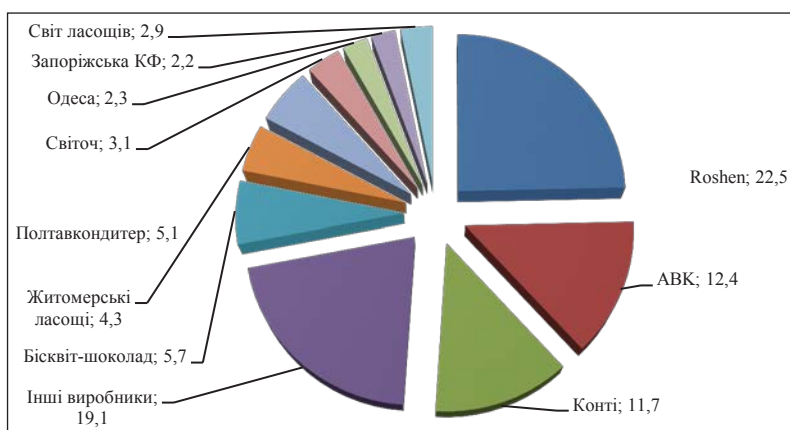


Рис. 1. Основні гравці кондитерського ринку України у 2017 р.

Джерело: [9]

кількість жирів, цукру та вуглеводів мінімальна. Гречане борошно містить вітаміни та мінеральні речовини, серед яких – вітаміни групи В, магній, цинк, калій [21].

3. Ляняне борошно. Ляняне борошно чудово підходить для правильного харчування, є рекордсменом за вмістом білка – 30 г на 100 г борошна. Містить велику кількість клітковини та жирних кислот: Омега-3, Омега-6. Склад такого борошна багатий фолієвою кислотою, антиоксидантами і вітамінами [22].

Розроблено технології здобного печива із застосуванням рисового, гречаного, кукурудзяного борошна. Встановлено, що гречане, кукурудзяне, рисове борошно приводять до деякого ущільнення тістових мас порівняно з тістовими масами на пшеничному борошні [23]. Досліджено, що зазначені види безглютенового борошна порізню впливають на органолептичні та структурні показники випечених бісквітів.

В Одеській національній академії харчової промисловості були проведені дослідження щодо додавання до борошна порошку з виноградних кісточок, що приводить до зменшення виходу клейковини. Відомо, що під час виробництва таких видів тіста, як затяжне, бісквітне, бажано використовувати борошно зі слабкою клейковиною. Введення порошоків у кількості до 10,0% приведе до її зміцнення, понад 10,0% – до зменшення її частки в тісті, що сприятиме отриманню виробів високої якості [24].

Державним університетом А. Церетелі (Грузія) була розроблена рецептура та технологічний процес виробництва дієтичного желейно-фруктового мармеладу. желейно-фруктові кондитерські вироби є сьогодні одними з найбільш затребуваних на ринку, особливо в дієтичному харчуванні. З огляду на незбалансованість мікронутрієнтного складу желейного мармеладу, для підвищення харчової і біологічної цінності продукту, а також створення оригінальної смакової гами з найбагатших фруктово-овочевих ресурсів регіону як функціональних інгредієнтів було вибрано топінамбур та ткемалі [25].

Плоди ткемалі містять достатню кількість пектинових речовин (0,9–1,7%), органічних кислот (1,1–2,5%) і цукрів (5,0–7,2%), а також вітаміни, макро- і мікроелементи, термостійкі фарбувальні речовини, що викликає інтерес для їх використання у виробництві мармеладо-пастильних виробів. У процесі термічної обробки ткемалевого пюре (варіння) зберігається колір вихідної сировини, що дає змогу виключити з рецептури барвники (жовтий і червоний) [26]. Топінамбур має унікальний біохімічний склад: збалансований за вмістом амінокислот, характеризується високим вмістом мінеральних речовин, вітамінів (В1, В2,

В3, В4, В5, В6, В7, В9, С, РР, каротину), органічних кислот, що робить топінамбур цінною сировиною для виробництва продуктів харчування лікувально-профілактичного призначення [27].

Виробники ласощів продовжують інновації щодо низки ароматизаторів, як солодких, так і пікантних, а також споживачів все частіше тягне спробувати навіть самий жахливий смак. Провівши аналіз споживчих тенденцій, ми виявили топ-5 тенденцій у світовій шоколадній кондитерській галузі.

1. Поза межами апельсина. Виробники все частіше експериментують з іншими типами цитрусових у шоколаді. Справді, кількість шоколадних виробів, приправлених лимоном, за останні роки збільшилася вдвічі. Крім того, ми спостерігаємо більш складні варіації. Наприклад, у Німеччині компанія Гера Fair Trade випустила білий органічний шоколадний батон із йогурту з лимонною цедрою та перцем.

2. Овочі в шоколаді. Ця ніша широко розвинута в Азії (особливо в Китаї). Один з овочево-шоколадних комбо – це шоколадні картопляні чіпси, шоколадні кренделі та попкорн.

3. Горіхи. Фундук – головний інгредієнт горіха в шоколаді, потім ідуть мигдаль та арахіс. Але також спостерігається зростання використання фісташок, низки сумішей горіхів та насіння тощо. Наприклад, у Канаді кондитери випустили шоколад «Роджерса». Це натуральний темно-шоколадний чіпотовий мигдаль, який складається зі свіжого каліфорнійського мигдалю, тростинного цукру та суміші перцю чилі і спецій.

4. Флористика. Незважаючи на те, що квіткові ноти в шоколадних продуктах є випадковими, цей сегмент має великий потенціал та потребує досконалих досліджень.

Наприклад, американська «Дика Офелія» випустила шоколад, що містить 41% какао, з персиками Angelus, який має високий вміст калію та вітамінів, містить здорові білки та харчові волокна.

5. Білий шоколад. На ринку з'являється все більше виробів із білого шоколаду з різноманітними наповнювачами та ароматизаторами. Наприклад, у Німеччині випустили білий шоколад із йогуртом, манго та кокосовим горіхом [28].

Таким чином, функціональні кондитерські вироби – це один із сегментів ринку функціональних продуктів харчування. Створення таких кондитерських виробів покликане подолати головний недолік традиційних кондитерських виробів – дисбаланс між високою енергетичною цінністю та відсутністю вітамінів, мікроелементів, необхідних для нормального функціонування організму людини. Корпорація «Бісквіт – шоколад» у 2010 році зареєструвала торговий знак «Збагачене харчування», під яким зараз виробляє нову серію функціональних продуктів. Першим функціональним продуктом, який корпорація вивела на ринок, стали бісквіти, збагачені селеном [29].

Висновки. Для того, щоб забезпечити стабільне функціонування на ринку, підприємство повинно випускати конкурентоспроможну продукцію. Ознакою конкурентоспроможності та достатньої стабільності на ринку є висока якість продукції, сприятлива цінова політика та наявність нової, корисної та здорової продукції. Це все спонукає підприємства залучати інвестиції у розвиток технології та модернізацію виробничих потужностей. Визначено, що інноваційний розвиток є основою для довгострокового розвитку суб'єкта господарювання.

Список використаних джерел:

1. Вяк І.К. Тенденції розвитку кондитерського ринку України в сучасних умовах / І.К. Вяк // Молодий вчений, 2016. № 9(36). С. 45–49.
2. Кравчук Н.І. Інноваційне підприємництво у трансформаційній економіці України / Н.І. Кравчук. К.: КНЕУ, 2017. 248 с.
3. Кроніковський Д.Г. Інтелектуальний потенціал підприємства як основа його інноваційного розвитку / Д.Г. Кроніковський, Т.Л. Бойко // Бізнес-Інформ, 2016. № 5. С. 81–85.
4. Тюх М.Т. Інноваційний розвиток: характерні риси та проблеми / М.Т. Тюх, Т.В. Гринько, М.М. Кошевий // Теоретичні і практичні аспекти економіки та інтелектуальної власності, 2015. Вип. 2(1). С. 94–101.
5. Шашин Н. С. Вплив економічних факторів на конкурентоспроможність підприємств кондитерського ринку / Н.С. Шашин // Економіка та право, 2016 № 2. С. 12–14.
6. Сердюк Б.М. Удосконалення інноваційної діяльності підприємств України / Б.М. Сердюк, Н.В. Майстренко // Інноваційний менеджмент, 2016 Вип. 4(3). С. 4–6.
7. Advantage Information Technologies. URL: <http://www.aitico.com>.
8. Кондитерський ринок України напередодні змін. URL: <http://kviten.com/news-business/konditerskij-rynok-ukrainy-nakanune>.
9. Експорт-імпорт окремих видів товарів за країнами світу. Державна служба статистики України. URL: <http://ukrstat.gov.ua>.
10. Класифікація видів економічної діяльності ДК 009:2010 / КВЕД 2010. URL: <http://kved2010.com/?code=C10.71>.
11. URL: <https://tsn.ua/infografika-873810.html>.
12. В Україні почали діяти вимоги ЄС до якості шоколаду. URL: <https://www.eurointegration.com.ua>.
13. Лисюк Г.М. Нові напрями використання вторинних продуктів переробки винограду у виробництві борошняних виробів: Монографія / Г.М. Лисюк, Н.В. Верешко, А.М. Чуйко: ХДУХТ. Харків, 2014. 175 с.
14. Медичні дослідження. Пьер Дюкан. URL: <http://www.dukan.ru>.
15. Тарасевич А.П. Дослідження сучасного стану та динаміки вітчизняного кондитерського ринку / А.П. Тарасевич // Інноваційний менеджмент, 2015. № 5. С. 185–187.
16. Хиллиам М. Мировые тенденции развития ассортимента функциональных кондитерских изделий / М. Хиллиам // Кондитерское и хлебопекарное производство. 2008. № 9. С. 31–33.
17. Капельянец Л.В. Функціональні продукти / Л.В. Капельянец, К.Г. Іоргачова // Наукові праці ОНАХТ. Одеса: Друк, 2013. 312 с.
18. Н.Д. Дурманов. Сахарозаменители. URL: <http://www.fitparad.com/sratiyu>.
19. Производство диетических кондитерских изделий и изделий детского питания. URL: <http://msd.com.ua/tehnologiya-prigotovleniya-muchnyx-konditerskix-izdelij>.
20. Энциклопедия молодой семьи. URL: <http://bibliotekar.ru/enc-Semya/60.htm>.
21. Здоровая їжа. URL: <https://ppmenu.ru/chem-zamenit-pshenichnyu-muku/>.
22. Хлібоманія. URL: <http://khlibomania.com.ua>.
23. Дорохович В.В. Технології безглютенових борошняних кондитерських виробів / В.В. Дорохович // Наук. вісн. НУХТ, 2016, №3. С. 75–80.

24. Бареева Н.Н. Виноградные выжимки – перспективный промышленный источник пектиновых веществ. URL: <http://ej.kubagro.ru>.
25. Иванова Г.В. Совершенствовать технологии производства мармеладов / Г.В. Иванова, Е.О. Никулина // Кондитерское производство. 2016. № 1. С. 11–12.
26. Кочнев Н.К., Каменечева М.В. Топинамбур биоэнергетическая культура XXI века. М., «Арес», 2012. С. 76.
27. Aroshidze N., Omiadze N., Mchedlishvili N., Abutidze M., Kvesiradze G. Soluble Dry Extracts Rich In Biologically Active Compounds From Bulbs And Leaves Of Topinambour (Helianthus Tuberosus L.) Spread In Georgia. Annals of Agrarian Science. Georgia 2012. P. 109–110.
28. Chocolate innovation: the top 10 trends driving the global chocolate confectionery market. URL: <http://www.mintel.com>.
29. Mat. IV Міжнар. наук.-техн. конф. молодих вчених та студентів. Актуальні задачі сучасних технологій. URL: <http://elartu.tntu.edu.ua>.

УПРАВЛЕНИЕ ИННОВАЦИОННОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬЮ ПРЕДПРИЯТИЙ КОНДИТЕРСКОЙ ОТРАСЛИ

Аннотация. В статье обоснованы методические и прикладные направления внедрения инноваций на предприятиях кондитерской отрасли в условиях усиления конкуренции. Определено, что для предприятий отечественной промышленности характерны такие виды инноваций, как технико-технологические, организационные. Рассмотрены основные инновационные направления развития кондитерского отрасли. Основным направлением исследования выбран тренд здорового потребления сладостей.

Ключевые слова: инновации, кондитерская отрасль, управление, сладости, конкуренция, рынок.

MANAGEMENT OF INNOVATIVE ACTIVITY OF ENTERPRISES OF THE CONFECTIONERY INDUSTRY

Summary. The article substantiates methodical and applied directions of introduction of innovations at the enterprises of the confectionery industry in conditions of increasing competition. It is determined that for the enterprises of the domestic industry the following types of innovations are characteristic: techno-technological, organizational. The main innovative directions of development of the confectionery industry are considered. The trend of healthy consumption of sweets is chosen for the main trend of the study.

Key words: innovations, confectionery industry, management, sweets, competition, market.