

УДК 330.342:657.471:664

В. О. Однолько,
старший лаборант кафедри економіки та управління національним господарством
Одеського національного економічного університету

ОПТИМІЗАЦІЯ ВИТРАТ ХАРЧОВОГО ВИРОБНИЦТВА

У статті викладено основні властивості ефективного управління харчовим виробництвом і зниженням собівартості продукції. Розглянуто найважливіші інструменти для зниження витрат; перелічені заходи, які дозволяють знизити витрати і тим самим підвищити одержуваний підприємством прибуток. Визначено завдання управління зниженням витрат виробництва.

В статье изложены основные свойства эффективного управления пищевым производством и снижением себестоимости продукции. Рассмотрены важнейшие инструменты для снижения затрат; перечисленные меры, позволяющие снизить затраты и тем самым повысить получаемую предприятием прибыль. Определены задачи управления снижением издержек производства.

The article describes the basic properties of the effective management of food production and reduce production costs. Considered the most important tools to reduce costs, listed measures that reduce costs and thus increase profits obtained now. Defined task management to reduce production costs.

Ключові слова: харчове підприємство, оптимальне керування, адаптивне управління, зниження витрат, підвищення ефективності, собівартість, точка беззбитковості.

Ключевые слова: пищевое предприятие, оптимальное управление, адаптивное управление, снижение издержек, повышение эффективности, себестоимость, точка безубыточности.

Keywords: food business operators optimal control, adaptive control, reduce costs, increase efficiency, cost, break-even point.

Вступ. В результаті переходу економіки країни до ринкових відносин харчові підприємства отримали повну самостійність у виборі форм, методів і механізмів господарської діяльності. Іншими словами, проблеми вибору виду діяльності, організації виробничого процесу, фінансування виробництва і збуту готової харчової продукції стали прерогативою самих підприємств.

Метою статті є дослідження переваг та особливостей застосування стратегічного управління витратами та їх практичного впровадження в сучасних умовах господарювання для підвищення конкурентоспроможності підприємств.

Виклад основного матеріалу. Специфіка харчового виробництва України зумовила виникнення ряду проблем господарської діяльності, що характеризуються високим рівнем цінової конкуренції; неповним завантаженням потужностей; високим рівнем зносу основних засобів і зростанням витрат на їх ремонт; істотною часткою матеріальних витрат у структурі собівартості; низькою ефективністю контролю постійних витрат. У цих умовах підвищення ефективності управління витратами стало визнаватися власниками і менеджерами як завдання стратегічного характеру [3].

Аналіз різних видів витрат виробництва показав, що значна частина рішень, прийнятих менеджерами підприємств у процесі управління витратами виробництва, полягає у виборі найбільш ефективних форм діяльності із заданої множини альтернатив. Отже, у процесі вибору необхідно брати до уваги втрачені можливості по кожній з альтернатив, які стають визначальним фактором при інших рівних умовах.

Враховуючи, що отримання додаткового прибутку, в основному, пов'язане із застосуванням ресурсозберігаючих технологій, то слід зауважити, що використовувані у виробництві технології є одним з внутрішніх факторів, що визначають його витрати. Отже, застосування передових технологій виробництва є найважливішим фактором зниження його витрат. Особливу роль при цьому набувають технології перевезення та зберігання харчової продукції.

До основних факторів, що впливають на витрати харчового виробництва, слід також віднести обсяги виробництва і якість виготовленої харчової продукції. [1]. Причому обсяги виробництва повинні бути оптимізовані таким чином, щоб витрати стали мінімальними, а продукція повинна мати таку якість, яке задовольняє вимогам замовника при мінімальних витратах на його забезпечення.

Розширення потенціалу, наприклад, у формі збільшення парку обладнання, збільшення числа штатних співробітників і розширення приміщень, потягне за собою зростання постійних витрат (на амортизацію, оклади і оренду платі). Це зростання відбувається стрибкоподібно, тому основні виробничі фактори можуть придбати лише в неподільних кількостях.

Однак постійні витрати можна скоротити шляхом підвищення ефективності використання обладнання. Отже, для зниження постійних витрат необхідно підвищити завантаження обладнання, оптимізувавши процеси його функціонування.

Розглядаючи витрати як об'єкт управління, слід зазначити, що на нього діє велика кількість різноманітних факторів, багато з яких носять критерійний характер. Таким чином, основне завдання управління витратами виробництва зводиться до постановки та вирішення задачі багатокритеріальної оптимізації. На практиці для побудови таких критеріїв оптимізації зазвичай використовуються методи багатокритеріального регресійного аналізу. [4].

При цьому, багатокритеріальні фактори є внутрішніми факторами харчового підприємства і можуть бути автономно оптимізовані, що позитивно впливає на зниження витрат виробництва. Взаємний вплив критеріальних факторів один на одного призводить до необхідності вирішення багатокритеріальних задач оптимізації та пошуку компромісних рішень.

Отже, завдання управління зниженням витрат виробництва можна розглядати як:

- Завдання підвищення обсягів виробництва при зниженні середніх постійних і змінних витрат;
- Завдання підвищення обсягів виробництва при фіксованому значенні середніх постійних і змінних витрат.

Рішення даних завдань в основному пов'язане із застосуванням передових енергозберігаючих технологій в довгостроковому періоді і використанням ефективних проектних рішень в короткостроковому періоді.

Іншими словами, у довгостроковому періоді при заданому обсязі виробництва харчове підприємство досягає рівноваги в застосуванні введених факторів виробництва і мінімізує витрати, коли будь-яка заміна одного фактору іншим не призводить до зменшення витрат одиниці продукції. [2].

Таким чином, для підвищення ефективності харчового виробництва необхідно протягом всієї виробничої діяльності проводити організаційні заходи, які дозволяють знизити витрати і тим самим підвищити одержуваний підприємством прибуток. До числа основних таких заходів можна віднести:

- Проведення ефективної цінової політики, яка дозволяє визначати таку ціну кінцевої харчової продукції, яка, з одного боку, дозволяє отримати максимальний прибуток, а з іншого боку - підтримати конкурентоспроможність продукції харчового підприємства;
- Використання у виробництві ресурсозберігаючих технологій;
- Введення у виробництво оптимально збалансованих факторів і т.д.

Отже, одним з чинників прийняття рішень у процесі регулювання витрат виробництва є вибір такої альтернативи, яка дозволяє звести до мінімуму втрачені можливості. Для цього харчове підприємство повинно використовувати такі виробничі технології, при яких один і той же обсяг готової товарної продукції забезпечується з найменшими витратами факторів виробництва. Іншими словами, прийняте рішення має забезпечувати найбільш вигідне застосування виробничих ресурсів, що досягається шляхом мінімізації поставлених витрат виробництва. При цьому, однією з основних проблем управління зниженням витрат є підготовка інформації для внутрішніх користувачів, необхідної для прийняття ними ефективних управлінських рішень, і своєчасного доведення цієї інформації до керівництва підприємства.

Прийняття оптимальних рішень стає найважливішим інструментом для зниження витрат і забезпечення ефективної роботи харчового підприємства. Отже, у процесі управління зниженням витрат керівництву харчового підприємства слід особливо звернути увагу на оптимальність прийнятих рішень в процесі реалізації наступних основних проблем:

- Вибору ефективних розмірів харчового підприємства відповідно до профілю його діяльності та попиту на випускаємо продукцію;
- Вибору асортименту харчової продукції запропонованої замовникам до реалізації, яка користується найбільшим споживчим попитом;
- Планування обсягів виробництва відповідно до виробничого потенціалу харчового підприємства;
- Оптимального перерозподілу наявних ресурсів між різними видами харчової продукції, що випускаються підприємством з метою отримання максимального прибутку;

- Оптимального збалансування між собою введених у виробництво факторів;
- Вибору і використання у виробничому процесі ресурсозберігаючих технологій, що дозволяють знизити його витрати;
- Оптимального регулювання та контролю виробничого процесу на всьому його протязі, аж до здачі замовнику готової харчової продукції.

Рішення даних проблем вимагає глибокого аналізу впливу витрат виробництва на прибуток харчового підприємства. Це дає можливість порівняти різні варіанти цін на продукцію і одержуваний при цьому прибуток, а також визначити найбільш вигідне співвідношення між змінними, постійними витратами, вартістю та обсягом виготовленої продукції. Досягти цього співвідношення можна різними способами: знизити ціни на продукцію та, відповідно, збільшити обсяг виробництва за рахунок отримання додаткових замовлень; збільшити постійні витрати та обсяги виробництва; пропорційно змінювати перемінні, постійні витрати і обсяги виробництва товарної продукції. При цьому аналіз співвідношення витрат, обсягу виробництва і прибутку (CVP-аналіз) на практиці прийнято трактувати більш вузько шляхом його ведення до аналізу критичної точки.

Зростання масштабів виробництва вимагає формування ефективної системи управління, що дозволяє оперативно обробляти інформацію і своєчасно вживати дієві управлінські рішення. До одного з ефективних підходів вирішення даної проблеми слід віднести використання інформаційних систем, що дозволяють будувати мережеві організаційні системи управління. Це, з одного боку, за рахунок розвитку горизонтальних і вертикальних зв'язків дає можливість організувати ефективний обмін інформацією між керівництвом підприємства і функціональними підрозділами організаційної системи управління. З іншого боку, дозволяє включити системи підтримки прийняття рішень в контури управління і забезпечити на цій основі оперативність вибору управлінських заходів, адекватних умовам функціонування.

Визначення позитивного і негативного ефектів масштабу і вибір оптимальних обсягів виробництва є важливим фактором зниження витрат виробництва. Так досвід західних країн показує, що різні фірми, в тому числі і харчові підприємства, при оптимальному розширенні масштабів своєї діяльності, зуміли скористатися позитивним ефектом збільшення обсягів виробництва, в результаті стають конкурентоспроможними і високо рентабельними. Для отримання мінімальних витрат виробництва потрібний оптимальний розмір харчових підприємств і харчової галузі.

Як відомо, в умовах вільної конкуренції вартість виробництва продукції харчовими підприємствами вирівнюється законами ринкового ціноутворення. У той же час, кожне харчове підприємство прагне до отримання максимально можливого прибутку. Тому, крім чинників збільшення обсягу виробництва, неблаганно висувається проблема зниження собівартості харчової продукції, що безпосередньо впливає на зниження витрат виробництва.

Зниження собівартості продукції, зростання продуктивності праці можна досягти різними способами. Найбільш важливі з них пов'язані з механізацією і автоматизацією виробництва, розробкою та застосуванням прогресивних, високопродуктивних технологій, заміною та модернізацією застарілого обладнання. Проте, одні заходи щодо вдосконалення застосовуваного устаткування і технологій, зазвичай, не дають належної віддачі без поліпшення організації виробництва і праці.

Резюмуючи вищевикладене, слід зазначити, що для будь-якого харчового підприємства існує певний інтервал допустимих обсягів виробництва, нижня межа якого визначається критичною точкою беззбитковості, а верхня межа граничною точкою дії позитивного ефекту масштабів виробництва. Отже, основним завданням ефективному управлінню зниженням витрат і підвищенням ефективності роботи харчових підприємств є досягнення обсягів виробництва, що визначаються верхньою граничною оцінкою інтервалу допустимих обсягів. Вирішення цієї задачі зводиться до збільшення, в пропорційному відношенні, відповідно заданих обсягів виробництва потужностей, засобів виробництва і використання наявних в харчовому підприємстві виробничих резервів.

Далі для кожного фактору росту собівартості харчової продукції визначаються найбільш дієві заходи, що дозволяють усунути пов'язані з ними наслідки або відхилення між фактичною і заданою собівартістю виготовленої продукції.

Отже, основними завданнями системи управління поставками матеріальних ресурсів харчових підприємств є їх планування і регулювання, яке зводиться до аналізу причин виникнення факторів зриву поставок, запобігання цих факторів і пов'язаних з ними наслідків.

Враховуючи високий рівень динаміки і непередбачуваності ринкових умов функціонування та взаємодії харчового підприємства з постачальниками ресурсів, для скорочення термінів простою через відсутність необхідних для проведення робіт матеріалів, на підприємстві доцільно мати таблицю взаємозамінності матеріалів і технологій виконання такої заміни. Важливо, також, використовувати ефективну методику перерозподілу наявних ресурсів при їх дефіциті для отримання прийнятних термінів виконання замовлень.

Ще одним з чинників, що впливає на своєчасність виконання замовлень, є оптимальне управління запасами потрібних для цього ресурсів. При цьому управління запасами має бути організоване таким чином, щоб витрати, пов'язані з їх зберіганням, не перевищували б витрат, пов'язаних з простоем через відсутність необхідних для виробництва сировини і матеріалів.

Основні властивості ефективного управління харчовим виробництвом і зниженням собівартості продукції можна визначити наступним чином:

- Управління повинне бути оптимальним, адаптивним і своєчасним;
- Управління повинно забезпечувати стійку поведінку економічного об'єкта;
- Управління повинно бути цілеспрямованим.

Оптимальне керування повинно забезпечувати екстремальні значення прийнятих критеріїв ефективності поведінки економічних об'єктів відповідно до поставлених завдань.

Адаптивне управління повинне забезпечувати оптимальне досягнення поставлених цілей відповідно до змін, що відбуваються в навколишньому середовищі економічного об'єкта.

Своєчасне управління повинне забезпечувати вплив на економічний об'єкт без запізнення, тобто здатним реалізувати повний цикл, який визначається процесами прийняття та реалізації прийнятих рішень після появи збурень таким чином, щоб поведінка об'єкта відповідала його запланованій діяльності.

Слід зазначити, що, відповідно до характеру об'єкта управління, ефективна система може вилодити як всією сукупністю властивостей, так і певним їх поєднанням. Це обумовлено тим, що реалізація кожної з перерахованих властивостей вимагає певних витрат.

Висновок. В умовах самофінансування основним завданням для харчових підприємств стає отримання максимального прибутку. Вирішення цієї проблеми, в першу чергу, пов'язане із зниженням витрат харчового виробництва і собівартості виготовленої товарної харчової продукції. Зниження витрат виробництва дозволяє також підвищити ефективність і конкурентоспроможність харчових підприємств. Тому питання ефективного управління зниженням витрат виробництва є дуже актуальними для харчових підприємств, що працюють в умовах ринку.

Список використаних джерел.

1. Голов С. Ф. Сертифікація членів ФПБАУ (1-й рівень) / С. Ф. Голов, І. Зубрицька, Л. Козякова. Ч. 2 : Управлінський облік. – К.: ФПБАУ, 1999. – 132 с.
2. Про внесення змін до деяких законів України щодо підтримки агропромислового комплексу в умовах світової фінансової кризи: Закон України від 22

грудня 2009 р. № 1782 [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://www.nau.kiev.ua/index.php?page=hotline&file=310791-22122009-0.txt&code=1782-17>.

3. Сіненко М. І. Визначення нормативної собівартості виробництва продукції тваринництва методом економіко-математичного моделювання / М. І. Сіненко // Економіка АПК. – 2010. – № 12. – С. 53–56.

4. Скрипник М. І. Ідентифікація накладних витрат з метою визначення собівартості продукції / М. І. Скрипник // Облік і фінанси АПК. – 2010. – № 2. – С. 61–65.

Стаття надійшла до редакції 22.11.2012 р.



ТОВ "ДКС Центр"