

# TechnologyMaster-2011

(лучшие решения по оптимизации производственных процессов)

26 октября в Киеве в рамках Международной выставки пищевых продуктов WorldFood-2011 состоялась Всеукраинская практическая конференция «TechnologyMaster-2011. Реализация 100 % резервов производства». Инициатором и организатором этого уникального для рынка события стал Портал розничной и оптовой торговли [www.TradeMaster.com.ua](http://www.TradeMaster.com.ua) (входит в B2B Медиа-группу TradeMaster® Group).

Эксперты по оптимизации производства и топ-менеджеры ведущих производственных компаний впервые не только в Украине, но и на постсоветском пространстве собрались вместе для решения практических задач оптимизации производства в рамках практической конференции TechnologyMaster-2011.

## Опыт ПАО «Чумак»

**Александр Таранишин (ПАО «Чумак»)** поделился опытом фокусирования компании на сокращении материальных потерь. По словам г-на Таранишина, компания поставила перед собой задание — понять, что приводит к материальным потерям на всех этапах производства продукции и как эти потери свести к нулю.

Сокращение началось с углубления в суть проблемы. На предприятии разработан классификатор потерь — всего 37 групп и 98 видов по типу брака. Непосредственным устранением потерь занимаются группы специалистов в каждом из направлений производства во всех 4 цехах, ведется учет. «Процент потерь постепенно снижается. В основном цехе потери сократились с 1,5 % в январе до 1,1 % в сентябре, на участке ферментации с 23,7 % в марте до 13,9 % в сентябре», — отметил г-н Таранишин.

## Опыт компании «Мироновский хлебопродукт»

Опыт налаживания производства на одном из крупнейших производственных комплексов Украины поделилась **Оксана Панасюк («Мироновский хлебопродукт»)**. Для достижения высокого качества производимой продукции в компании работает комиссия, которая проводит контроль как технологического процесса производства, так и качества товара.

Эксперт предложила ввести на предприятиях контрольные точки для отслеживания работы оборудования и

проверки соответствия качества товара, поддерживая технологическую дисциплину. Данные должны ежедневно вноситься в карту производственного контроля.

## Опыт госконцерна «Массандра»

О современной роли, задачах и возможностях технолога на производстве рассказала **Любовь Тарчинская (госконцерн «НПАО «Массандра»)**. «Проблема украинских предприятий в том, что для получения лицензий необходимо наличие лабораторий практически в каждом цехе, хотя в этом нет необходимости. Европейские предприятия давно перешли на централизацию (1–2 лаборатории на регион)», — констатирует г-жа Тарчинская.

Главный винодел также рассказала о внедрении электронной системы менеджмента на производстве, регулировании процесса сбора винограда, активизации выпуска коллекционного вина — все это непосредственный результат оптимизации технологических процессов в госконцерне «НПАО «Массандра».

## Опыт IDS Group

**Оксана Бамбура (IDS Group)** в докладе «Четыре взгляда на одно качество. Алгоритм решения проблем, связанных с качеством продукции» определила основные направления улучшения контроля качества. Спикер рассказала о качестве продукта с четырех разных позиций:

- конечный потребитель;
- государственные контролирующие органы;
- структура контроля качества производства;
- учредители, инвесторы и владельцы бизнеса.

Специалист утверждает: «Алгоритм решения проблемы по качеству заключается в обнаружении симптомов проблемы; поиске источника, решений и

действий по удалению проблемы; анализе, помогло ли лечение».

## Опыт ритейлера Fozzy Group

**Юрий Кузьмин (ГК Fozzy Group)**, рассказал, что ритейлер всегда должен быть готов вести конструктивный разговор с поставщиками продукции, не учитывая «человеческий фактор». «Во взаимоотношениях обеим сторонам нужно помнить, что они находятся по одну сторону баррикад относительно потребителя. Поэтому в компаниях должна работать четкая система, благодаря которой от человека мало что зависит», — говорит г-н Кузьмин.

Fozzy Group ведет активную работу в ключе «концепции свежести» продукции. Для этого в компании в автоматизированном режиме контролируется срок годности продукции, благодаря чему товары проходят «фильтр», и не только по основным требованиям к продукту.

## Безопасность пищевых продуктов

**Людмила Головина**, к.м.н., технический эксперт Международного института безопасности и качества пищевых продуктов, рассказала о безопасности пищевых продуктов, стандартах и схемах сертификации, требованиях ISO 22000 к обязательствам руководства производственных предприятий и его ответственности.

Людмила Головина поделилась информацией об «изъятии» и «отзыве» продукции, а также коммуникативных инструментах, которые должны применяться в каждом из этих случаев. Кроме того, эксперт обозначила основные внутренние и внешние преимущества внедрения системы безопасности на предприятии.

## Особенности снабжения

Об особенностях эффективного управления снабжением производственных

компаний участникам рассказал **Виктор Шиков (ООО «Тримас Групп», Москва)**. Кроме того, он выступил модератором конференции Technology Master-2011.

В производственной компании необходимо проводить контроль всех этапов производства и сбыта продукции, внедрять (еще до начала запуска проекта) системы управления, кото-

направлений (собственных брендов и товаров Private Label для сетей), «Мономах» унифицировал большой ассортимент тех компонентов, которые выпускает компания.

На гибкость производства влияет планирование, факторы в самом производстве (в зависимости от технологических процессов) и в других подразделениях. За прошедшие несколько лет

год, уменьшить количество брака на 105 тыс. упаковок и 34 т продукта в год.

**Отзывы участников**

Организаторы TechnologyMaster-2011 предложили участникам заполнить анкеты по итогам конференции. На вопрос: «Насколько важно, по Вашему мнению, проведение конференции TechnologyMaster 2011?» — были полу-



рые смогут своевременно среагировать на «ошибку».

Для решения проблемных ситуаций Виктор Шиков предлагает ввести или отладить систему планирования производства, рассчитать оптимальное расположение запасов относительно производств, определить оптимальные инструменты планирования и управления. Кроме того, стоит разработать и ввести параметры контроля эффективности снабжения, а также привязанные к ним системы мотивации, отладить процессы и процедуры и провести обучение сотрудников, а также разработать формализованную систему выбора поставщиков.

**Опыт ОАО «Мономах»**

Практические советы по оптимизации производства участникам конференции дал **Богдан Барабаш (ОАО «Мономах»)**. Изменив структуру бизнеса в пользу полноценного развития двух

компания сузила коридор клиентов, определила «барьеры» для понимания стадий, на которых оптимальным решением является отказать клиенту в обслуживании. Благодаря подобным решениям за последние 5 лет удалось увеличить объемы продаж в 7 раз.

**Опыт ООО «СП «Витмарк-Украина»**

О внедрении, развитии и результатах функционирования системы бережливого производства и проектов по организации производства рассказал **Тарас Яровой (ООО «СП «Витмарк-Украина»)**. С целью сокращения потерь времени и упаковочного материала, уменьшения времени переходов, а также улучшения точности наполнения было принято решение о проведении ежедневного контроля и еженедельного аудита для выявления «сырых» зон. Благодаря реализации всех инструментов компании удалось увеличить производство соков на 800 упаковок в

ченые следующие ответы (цитаты): «Практически единственная, которая поднимает данные вопросы на сегодня в Украине»; «Важность проявляется в оптимальном подходе к процессу производства, информации для решения производственных вопросов»; «Есть возможность обменяться опытом решения общих проблем производителей»; «Очень важна, так как информационный ресурс по вопросам производства/технологий практически отсутствует».

*Мы благодарим всех спикеров за возможность услышать об их ценном опыте и перенять эффективные инструменты оптимизации производственных процессов. Также благодарим всех участников за активную позицию и профессиональное общение. Отдельная благодарность — партнерам мероприятия, в частности организаторам Международной выставки WorldFood Ukraine-2011.*