

УДК 65.018;006.015.5;631.15/.16

Гримак А.В., к.е.н., доцент[©]*Львівський державний університет внутрішніх справ***ДЮЧА СИСТЕМА УПРАВЛІННЯ ЯКІСТЮ - СКЛАДОВА
ЕКОНОМІЧНОЇ СТАБІЛЬНОСТІ ПІДПРИЄМСТВ ПРОДОВОЛЬЧОГО
ПІДКОМПЛЕКСУ**

Поряд з проблемами, які накопичились в економіці, утверджуються і позитивні зрушення, зокрема у впровадженні сучасних механізмів управління якістю продукції, у тому числі на підприємствах продовольчого підкомплексу. Сприяє цьому активне усвідомлення виробниками необхідності освоєння нових, сучасних технологій, які б гарантували виробництво продукції високої якості, впровадження наукових розробок та кращого вітчизняного і зарубіжного досвіду. Тому і вступ України у СОТ відкриває більші можливості для удосконалення роботи вітчизняних харчопереробних підприємств через впровадження сучасних вітчизняних і гармонізованих до міжнародних стандартів, технічних і технологічних регламентів з випуску продуктів харчування, які б задовольняли потреби споживачів. Сучасний ринок надає перевагу конкурентоспроможній продукції, тобто продукції якісній, безпечній і доступній за ціною. Досвід кращих вітчизняних підприємств підтверджує, що результативної роботи вони домагаються не тільки за рахунок чітко відлагоджених організаційних й управлінських структур, а й практичного впровадження системи управління якістю.

Ключові слова: *якість, стабільність, підкомплекс, управління, система, стандарт.*

Постановка проблеми. Вітчизняні виробники продовольства за роки незалежності були учасниками і пройшли через ряд економічних реформ, зміну форм власності, утвердження ринкових механізмів господарювання. Без сумніву, все це позначилось на становленні підприємств продовольчого підкомплексу: необхідно було по-новому формувати завдання і цілі підприємницької діяльності, модернізувати діяльність підприємств під нові економічні й технологічні схеми, які розроблялись в умовах здорожчання сировини, зростання цін на енергетику, послуги й обладнання, функціонування в умовах жорсткої конкуренції. На цій основі пріоритетним став пошук шляхів підвищення результативності підприємницької діяльності, забезпечення її рентабельності й окупності, розвитку, а не лише збереження, трудових колективів, їх соціального захисту. Тому одним із основних чинників економічної стабільності підприємств продовольчого підкомплексу стала якість продукції, її конкурентоспроможність. На це направлені наукові і маркетингові дослідження з розробки комплексних

систем і механізмів управління якістю продукції, впровадження їх у практику виробництва.

Аналіз останніх досліджень, присвячених даній проблемі свідчить про беззаперечну ефективність впровадження систем якості продукції на підприємствах. Так, академік НААН України Р.І. Тринько у монографії «Продовольча безпека: аналітична діагностика» відзначає, що продовольча безпека визначається рядом чинників, серед яких одне із провідних місць займає політика якості продовольчих товарів, що безпосередньо впливає на їх споживання і задоволення потреб споживачів.

У програмі технічної допомоги Європейського Союзу ТАСІС Україні йдеться про те, що контроль за продуктами харчування - це обов'язкова регуляторна дія, що здійснюється у процесі забезпечення виконання законів та інших нормативних актів щодо продукції харчування з метою захисту споживачів. Якість продуктів харчування підтримує їх безпеку.

Мета дослідження. Учасники ринку продовольства через якість продукції оцінюють конкурентоспроможність своїх підприємств у виробництві й поставці на ринок продукції, що користується попитом. Саме ринок орієнтує підприємців на використання сучасних досягнень науки і практики, впровадження прогресивних, енергозберігаючих технологій. Метою дослідження є проведення аналізу ефективності розробки і впровадження систем управління якістю, їх впливу на економічну стабільність діяльності підприємств продовольчого підкомплексу в ринкових умовах.

Виклад основного матеріалу. Якість продуктів харчування є пріоритетом у діяльності підприємств продовольчого підкомплексу. Це об'єктивно, тому що відповідальність за безпеку продуктів харчування, у першу чергу, мають брати на себе виробники. Питання якості та безпеки харчових товарів чітко визначені у політиці Світової організації торгівлі: задекларовані загальні торгівельні правила щодо сільськогосподарської та харчової продукції. Якою сьогодні може бути наша відповідь на запитання: «Чи всі наші харчові продукти за якістю відповідають рівню європейських країн?» Звичайно, у цьому питанні ще не всі наші резерви і можливості використані. Вітчизняним підприємствам потрібно докласти ще немало зусиль, щоб вирівняти цю ситуацію. Дослідження даної проблеми підтверджує, що у ринкових умовах для підприємств продовольчого підкомплексу є тільки один шлях прибуткового функціонування - це підвищення якості, а, відповідно, й конкурентоспроможності продовольчих товарів. Таким шляхом зараз ідуть Чехія, Угорщина, Польща, Білорусія. Їх досвід для нас є повчальним. У результаті проведеної роботи у сфері якості, підприємства запроваджують системи якості продукції.

За останні роки позитивним є розробка і впровадження таких систем на українських підприємствах. Досвід показує, що важливим у цій роботі є впровадження систем якості, які відповідають профілю підприємств і можуть дати найбільший ефект щодо підвищення якості і безпечності продукції, задоволення потреб споживачів. Слід враховувати і те, щоб системи якості, які впроваджуються у практику виробництва, не були загальними, а включали й

аналіз проміжного контролю на технологічній лінії виробництва продукції. Система якості, яка впроваджується на конкретному підприємстві повинна виявляти і спрямовувати діяльність спеціалістів на усунення невідповідностей і слабких місць при виробництві продуктів харчування, а також відкривати можливості для порівняння діяльності свого підприємства з іншими, тобто бачити свій рівень на фоні інших підприємств, які є конкурентами. Завдяки впровадженню системи управління якістю м'ясопереробне підприємство ТзОВ «Барком» не тільки виживає у нелегких умовах ринкових відносин, а й освоює нові види продукції, розширює її асортимент. Завдяки наполегливій праці товари ТзОВ «Ходорівський м'ясокомбінат», ПП «Гал-м'ясо», ТзОВ «Євро-Вік» не поступаються за якістю і безпечністю конкурентам. Впровадження системи управління якістю на цих підприємствах дозволило збільшити обсяг виробництва продукції і підвищити їх прибутковість (табл. 1).

Таблиця 1

Результати роботи м'ясопереробних підприємств Львівської області*

Показник	2008 р.	2009 р.	2010 р.	2010 р. до 2008 р., %
Вироблено товарної продукції м'ясопереробними підприємствами (в порівнянних цінах), тис. грн.	557349,4	482430,0	684897,4	122,9
у т. ч.:				
ТзОВ «Барком»	13982,5	14488,2	59701,9	у 4,3 р.
ТзОВ «Ходорівський м'ясокомбінат»	36766,6	43603,9	69152,3	188,1
ПП «Гал-м'ясо»	8166,0	9071,0	18291,0	223,4
ТзОВ «Євро-Вік»	34370,0	37561,0	37263,0	108,4
Вироблено основних видів продукції, т:				
м'яса, субпродуктів 1-ї категорії	10724,0	12166,5	14707,4	137,1
у т. ч.:				
ТзОВ «Барком»	-	-	-	-
ТзОВ «Ходорівський м'ясокомбінат»	1975,2	1226,8	2412,0	122,1
ПП «Гал-м'ясо»	191,0	123,0	331,0	173,3
ТзОВ «Євро-Вік»	2794,0	2972,0	1811,0	64,8
ковбасних виробів	4131,0	3078,7	5119,0	123,9
у т. ч.:				
ТзОВ «Барком»	279,0	604,1	2165,3	у 7,8 р.
ТзОВ «Ходорівський м'ясокомбінат»	-	491,9	596,0	-
ПП «Гал-м'ясо»	222,0	183	342,0	154,1
ТзОВ «Євро-Вік»	70,0	67,0	136,0	194,3

*Джерело: розраховано за даними Головного управління статистики у Львівській області.

Важливим етапом у розробці системи якості цих підприємств була оптимізація організаційної, управлінської структури, робота з персоналом. Тепер

організаційною структурою чітко розподілені функції серед служб даних підприємств та спеціалістів, узагальнена їх спільна діяльність. Для кожного робочого місця визначені критерії фахових вимог. До їх визначення залучаються керівники й спеціалісти підрозділів підприємств.

Що ж є метою системи управління якістю? Головною її метою має бути виявлення і повне використання усіх резервів і можливостей удосконалення організаційного, технологічного рівня й якості виробленої продукції, забезпечення виробництва харчових продуктів, які б за показниками якості, безпеки, техніко-економічними відповідали рівню розвинених країн. Системи якості передбачають вирішення наступних завдань:

- нарощування випуску якісної і безпечної продукції;
- розробка та освоєння нових видів конкурентоспроможної продукції;
- своєчасна заміна і зняття з виробництва продукції, яка не користується попитом;
- відповідальність персоналу за якість продукції;
- дотримання законодавства.

В основі системи управління якістю продукції закладені стандарти, які й регламентують порядок функціонування системи, обов'язки працюючих, показники оцінки якості продукції.

Впровадження систем управління якістю на підприємствах продовольчого підкомплексу - це реальний шлях до вдосконалення. Організаційна схема системи управління якістю представлена на рисунку 1.



Рис. 1. Схема системи управління якістю на підприємствах

За сучасних економічних умов на ринку продовольства визнається лише конкурентоспроможна продукція. А визначається вона якістю і ціною. Кращі

підприємства Львівщини й України домагаються успіху саме завдяки цим чинникам, завдяки результативному функціонуванню систем якості на виробництвах. Це дозволяє їм утримуватись у числі лідерів на ринку і навіть впливати на його політику.

Розробка систем якості починається із визначення мети, яку ставить перед собою підприємство, його колектив. Практична ж робота із розробки систем якості включає окремі етапи, зокрема:

- етап визначення мети, відпрацювання схеми розробки і впровадження системи управління якістю;
- етап розробки проекту системи управління якістю;
- етап аналізу і співставлення наявних ресурсів, за рахунок реалізації яких функціонуватиме система якості;
- етап адаптації розробленої системи, навчання персоналу;
- введення розробленої системи управління якістю у практику виробництва, відпрацювання механізмів контролю за її дотриманням і отриманими результатами.

Така схема - послідовність розробки системи управління якістю підтвердила свою дієвість.

Висновки. Важливим напрямком забезпечення економічної стабільності підприємств продовольчого підкомплексу, у тому числі малого і середнього бізнесу, є створення умов для впровадження ефективних систем управління якістю, які відповідали б міжнародним стандартам, сприяли усіма можливими засобами розповсюдженню прогресивного досвіду, налагодженню професійної підготовки спеціалістів з якості. Це дозволить нарощувати обсяг виробництва якісних і безпечних продуктів харчування для задоволення потреб споживачів.

Література

1. Березін О.В. Проблеми формування продовольчого ринку України: монографія / О.В. Березін. - К.: Вища школа, 2002. - 211 с.
2. Дейнеко Л.В. Розвиток харчової промисловості України в умовах ринкових перетворень: Проблеми теорії та практики / Л.В. Дейнеко. - К.: Знання, 1999. - 331 с.
3. Дейнеко Л.В. Стратегія розвитку харчової промисловості України та її регіонів (областей) на період до 2015 року: монографія / Л.В. Дейнеко. - К.: Знання, 2004. - 211 с.
4. Мостенська Т.Л. Особливості формування попиту і пропозиції на ринку харчових продуктів / Т.Л. Мостенська // Економіка АПК. - 2003. - №1. - С.113-120.
5. Тринько Р.І. Продовольча безпека: аналітична діагностика: монографія / Р.І. Тринько. – Львів, 2010. – 168 с.

Summary**Grymak A.V.***Lviv state university of internal affairs under the Ministry
of internal affairs of Ukraine***CURRENT SYSTEM OF QUALITY MANAGEMENT - COMPONENT OF
ECONOMIC STABILITY OF COMPANIES OF FOOD SUBCOMPLEX**

Together with the problems that accumulated in the sphere of economics we also observe positive improvements, in particular in the field of implementation of modern mechanisms of quality management of products, including companies of food subcomplex. It is facilitated by the fact that manufacturers realize the necessity of developing of new modern technologies which would guarantee the manufacture of products of high quality, implementation of scientific developments and better home and foreign experience. That is why becoming the member of WTO opens more opportunities for improvement of home food-processing companies by implementation of modern home and harmonized with international standards, technical and technological regulations due to release of food products which would satisfy customers' needs. Modern market prefers competitive products, namely qualitative safe products and at favourable price. The experience of best home companies proves that they succeed not only due to well coordinated organizational and management schemes but also by means of practical implementation of systems of quality management.

Стаття надійшла до редакції 06.04.2011 р.