

ОСОБЛИВОСТІ УПРАВЛІННЯ ЛОГІСТИЧНОЮ ДІЯЛЬНІСТЮ ПІДПРИЄМСТВ ХАРЧОВОЇ ПРОМИСЛОВОСТІ

У сучасних умовах розвитку ринкової економіки виникає потреба досягнення у виробничій діяльності підприємств стабільності на ринку та закріплення власних позицій серед підприємств-конкурентів. З метою забезпечення основних завдань підприємств харчової промисловості, а саме безперервного виробництва та поставки якісних і безпечних продовольчих товарів, виникає необхідність у більш повному використанні переваг логістики та впровадженні логістичних систем.

Використання логістики та її складників зумовлено потребою розроблення механізму застосування сучасних економічних підходів у господарській діяльності підприємства для збереження ніші на ринку. Логістичне управління на підприємствах харчової промисловості дасть змогу збільшити віддачу всього логістичного ланцюга та отримати такий економічний ефект, як скорочення витрат і часу у сферах виробництва та обігу, що є найважливішим показником для підприємств харчової промисловості.

Теоретичні засади використання логістичного підходу розглядалися вітчизняними та іноземними вченими: Б.Анікіна, Д.Бауерсокса, А.Гаджинського, Р.Ларіної, А.Роднікова, В.Стаханова та іншими. Як свідчить аналіз останніх досліджень вчених, використання логістичних концепцій та систем дає змогу оптимізувати ресурси компанії, пов'язані з управлінням матеріальними та супроводжуваними потоками. У виробничій діяльності підприємств харчової промисловості в сучасних умовах постає потреба досягнення стабільності на ринку та закріплення власних позицій серед підприємств-конкурентів. Основними завданнями підприємств харчової промисловості є стабільне виробництво та постачання якісної і безпечної продукції та задоволення попиту споживачів. З метою їх забезпечення виникає необхідність у впровадженні логістичних систем та взагалі більш повному використанні переваг логістики. У вітчизняній економіці використовують класичний підхід, який має аналогію з радянськими, або ж взагалі не використовують. На даний час існують інтегровані логістичні концепції, в основі яких оптимізація всіх основних та суміжних процесів на підприємстві, таких як «проекування – закупівля – виробництво – розподіл – продаж – сервіс». Практичне застосування логістичного підходу в сфері виробництва та обігу призвело до реалізації основних логістичних концепцій в логістичних системах.

Зарубіжні фахівці з логістики і маркетингу Д.Дж. Бауерсокс і Д.Дж. Клосс в роботі «Логістика: інтегрований ланцюг постачань», розглядаючи широке коло питань, починаючи з ключових концепцій і практичних прийомів логістики і закінчуючи методами впровадження логістичного менеджменту в діяльність підприємств, зазначають, що сутність логістичного менеджменту полягає «у створенні і налагодженні таких систем управління потоками матеріальних ресурсів, незавершеного виробництва і запасів готової продукції, які служили б опорою для ділової стратегії господарської одиниці». В інтегрованій логістиці застосовуються концепції TQM (тотальне управління якістю), JIT («точно в термін»), LP («худе виробництво»), VMI (запаси, керовані постачальником), SCM («Управління ланцюгом/ ланцюгами поставок»), TBL («Логістика в реальному масштабі часу»), VAD («Логістика доданої вартості») та інші. Сутність кожної концепції при використанні їх у харчової промисловості полягає в такому:

– JIT («точно в термін») забезпечує підприємство харчової галузі основними матеріальними ресурсами в необхідній кількості, в необхідний час, у вказане місце з мінімальними витратами за потрібної якості обслуговування певних споживачів.

Для харчових підприємств, на яких запроваджена концепція «точно в термін», характерні такі риси: наявність широкого асортименту продукції; часті поставки товару в невеликих кількостях; використання транспортних засобів для малих партій; стабільний час доставки; використання маркування продукції; довгострокові угоди про співпрацю з постачальниками тощо.

– Похідною концепцією ЛП є концепція LP (Lean Production), що полягає у поєднанні високої якості, невеликих розмірів виробничих партій, низького рівня запасів, висококваліфікованого персоналу та гнучкого обладнання. Для впровадження такої концепції на підприємствах харчової промисловості є актуальними на часі.

– Системи ERP (Enterprise Resource Planning) є більш сучасною концепцією та інтегрують різні сфери діяльності харчового підприємства і можуть блискавично реагувати на зміни попиту, що дає змогу планувати всю діяльність підприємства.

– Подібною концепцією є концепція DDT (Demand-driven Techniques/Logistics). Вона також орієнтована на попит і може застосовуватися на підприємствах харчової промисловості.

Для організації потоків у рамках виробничої логістики застосовують концепції MRP I, MRP II. Система MRP I – система виробничого планування ресурсів, що поєднує виробниче, маркетингове, фінансове планування й логістичні операції. Передбачає використання комп'ютеризованого методу для визначення потреби у матеріалах на різних стадіях виробничого процесу. Вона має широкий набір комп'ютерних програм, ефективне використання яких забезпечить зменшення запасів, скорочення інцидентів невиконання угод щодо поставок готової продукції. DRP (Distribution Requirements Planning) – система планування відправлень і запасів готової продукції в дистрибутивних каналах, у тому числі й у логістичних посередників. Для підприємств харчової промисловості використання логістичної концепції DRP дає змогу контролювати процеси транспортної та складської логістик, при цьому зменшуючи витрати на зберігання готової продукції та її збуту. Використання нових інформаційних технологій на підприємствах харчової промисловості дозволить спростити управління запасами постачальником, заснована на нових інформаційних технологіях. DRP II (Distribution Resource Planning) – це сучасна версія системи планування, що використовує більш сучасні й потужні програмні модулі, алгоритми й моделі прийняття рішень, які необхідні для підприємств, щоб зберегти свою частину ринку.

Для того, щоб збереглася позиція на ринку, підприємство харчової промисловості повинно виробляти товари високої якості. Використання концепції TQM (Total quality management) дає змогу підвищити якість, до його вирішення залучають увесь персонал підприємства на всіх стадіях виробництва й розподілу продукції. Концепція CQ (Continuous Replenishment) – це логістична технологія «безперервного поповнення запасів». Мета – розробка плану поставки продукції роздрібним продавцям, спрямованого на безперервне поповнення запасів, що так важлива для підприємств харчової промисловості. В сучасних умовах підприємства харчової промисловості повинні володіти повною інформацією про клієнтів з метою задоволення їх потреб. Це забезпечують системами CRM (Customer Relationship Management), SCM (Supply Chain Management) та CSRP. Остання є більш сучасною та удосконаленою. Вона передбачає, щоб при плануванні та управлінні компанією, яка спеціалізується на виробництві харчової продукції, враховувалися не тільки витрати на виробництво, а й витрати на просування та обслуговування товару.

Всі концепції пов'язані між собою і кожна відіграє важливу роль на різних стадіях виробництва продукції. Використання концепцій має мету, задля якої вона використовується. Основними критеріями є: якість, час, витрати та надійність. На основі логістичних концепцій можна зробити висновок, що вони між собою взаємопов'язані. Використання концепцій дає змогу зменшити витрати при виробництві продукції, зекономити час та виробляти продукцію високої якості. Впровадження нових підходів, тобто західних концепцій, на підприємствах харчової промисловості на даний час є непристосованими, оскільки вони не адаптовані до технічних, економічних умов порівняно із заходом. Застосування нових концепцій не тільки зменшить витрати на виробництво, складування, зберігання продукції, а й підвищити рівень задоволеності споживачів якістю товарів і сервісу.

Таким чином, використання логістичних концепцій на всіх основних та допоміжних процесах на підприємстві дає можливість конкурувати на ринку.