

РЕЗЕРВИ ЗНИЖЕННЯ ВИТРАТ НА ВИРОБНИЦТВО ПИВОВАРНОЇ ПРОДУКЦІЇ

Становлення ринку неможливе без глибокого знання багатоваріантних аспектів поняття «витрат». Це поняття викликає реальну зацікавленість товаровиробників і підприємців у підвищенні ступеня використання ресурсного потенціалу. Дослідження показали, що витрати значною мірою формуються без достатнього врахування економічного змісту, призначення й функціональної ролі кожного з окремих видів.

У дослідження обліку і аналізу собівартості вагомий внесок зробили вітчизняні та зарубіжні вчені: Басманов І. А., Безруких П. С., Бородкін О. С., Бунімович В. А., Бутинець Ф. Ф., Валусев Б. І., Гільде Е. К., Гуцайлук З. В., Друрі К., Івашкевич В. Б., Кашаєв О. Н., Кужельний М. В., Нападівська Л. В., Сопко В. В., Фостер Дж., Хорнгрен Ч.Т., Чумаченко М. В., Швець В. Г. та інші.

Резерви зниження витрат на виробництво пивоварної продукції – це кількісно вимірювані можливості економії ресурсів, які можна виявляти на різних стадіях життєвого циклу виробів у процесі їхнього виробництва. Необхідність дослідження витрат є актуальним питанням у сучасних умовах господарювання. Пошук резервів зниження витрат на виробництво пивоварної продукції слід розглядати як фактор підвищення прибутковості й ефективності роботи підприємств, забезпечення їх стабільності в ринковому середовищі, розширення можливостей внутрішньовиробничої реструктуризації відповідно до змін кон'юнктури ринків збуту продукції.

Можна виділити наступні основні напрями зниження витрат на виробництво пивоварної продукції:

1. Підвищення технічного рівня виробництва. До даного напрямку зниження витрат можна віднести активізацію впровадження більш ефективної технології та апаратури для виробництва солоду. Новий тип солодовні включає в себе повністю механізовані та автоматизовані апарати для повітряно-зрошувального замочування ячменю та пророщування солоду 5,5 діб замість 8 діб статичним способом (до 300 т солоду в одному з 9 апаратів), а також сушіння пророщеного солоду у безперервно діючих сушках, котрі наділені скляними теплообмінниками для повторного використання теплоти, яка відходить, та безканцерогенними високоефективними теплогенераторами. Нові сушильні пристрої знижують втрати екстрактивних речовин, підвищують коефіцієнт корисної дії та покращують якість цільового продукту. Нова апаратура має високі техніко-економічні показники, у 2 рази меншу матеріалоемність та в 1,6–1,8 рази нижчі питомі капіталовкладення, ніж діюча апаратура з класичним способом виробництва солоду.

2. Вдосконалення організації виробництва і праці на підприємстві передбачають оптимізацію всіх її елементів, забезпечення їх відповідності технічним параметрам виробництва, цілям діяльності, критеріям її ефективності.

3. Скорочення витрат на обслуговування виробництва і управління також знижує собівартість продукції. Розмір цих витрат на одиницю продукції залежить не тільки від обсягу випуску продукції, але і від їх абсолютної суми. Чим менше сума цехових і загальнозаводських витрат у цілому по підприємству, тим за інших рівних умов нижче собівартість кожного виробу.

Витрати на виробництво пивоварної продукції є одним з найважливіших показників, який комплексно характеризує якісні зміни в техніці, технології, організації праці та виробництва, що відбуваються на підприємстві. Зниження витрат виробництва та собівартості продукції є однією з основних умов зростання прибутку підприємства, підвищення рентабельності та ефективності його роботи. Значного зниження собівартості продукції не можна досягти без зниження частки матеріальних витрат, яка є найбільшою в операційних витратах промислових підприємств. Матеріальні витрати є вираженням вартості матеріальних ресурсів, використаних у процесі виробництва продукції.