

Ministry of Education and Science of Ukraine

National University of Food Technologies

90
**International scientific conference
of young scientist and students**

**"Youth scientific achievements
to the 21st century nutrition
problem solution"**

April, 11-12 2024

Part 1

Kyiv, NUFT, 2024

Міністерство освіти і науки України

Національний університет харчових технологій

90

**Міжнародна наукова
конференція молодих учених,
аспірантів і студентів**

**"Наукові здобутки молоді –
вирішенню проблем
харчування людства у ХХІ
столітті"**

11-12 квітня 2024 р.

Частина 1

Київ НУХТ 2024

Зміст

Introduction	7
1. Technology of functional ingredients and new food.....	9
2. Foodstuff expertise	68
3. Technology of bread, pastry, pasta and food concentrates	109
4. Grain processing technology	141
5. Technology of sugars, polysaccharides and water treatment.....	161
6. Technology of fermentation and wine.....	195
7. Technology of preservation	219
8. Technology of meat and meat products.....	253
9. Technology of milk and dairy products.....	307
10. Technology of fats and perfumery-cosmetic products	327
11. Ecology and sustainable development	339
12. Biotechnologies and bioengineering.....	365

Content

Передмова.....	7
1. Технологія функціональних інгредієнтів та нових харчових продуктів.....	9
2. Експертизи харчових продуктів.....	68
3. Технологія хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчоконцентратів.....	109
4. Технологія переробки зерна.....	141
5. Технології цукру, полісахаридів і підготовки води.....	161
6. Технологія продуктів бродіння і виноробства.....	195
7. Технологія консервування.....	219
8. Технологія м'яса і м'ясних продуктів.....	253
9. Технологія молока і молочних продуктів	307
10. Технологія жирів та парфумерно-косметичних виробів.....	327
11. Екологія і сталий розвиток	339
12. Біотехнології та біоінженерія.....	365

18. Lean-мислення як запорука конкурентоспроможності та стабільності операторів ринку харчової продукції України

Сергій Слободенюк, Богдан Пашенко

Національний університет харчових технологій, Київ, Україна

Вступ. Протягом останнього десятиліття людство стикається із все більш серйознішими загрозами – пандемії, висока інфляція, постійні перебої в ланцюгах поставок, зростаючі зміни клімату та масштабні війни.

Матеріали і методи. Зазначені глобальні загрози та виклики створюють ситуацію, у якій оператори ринку харчової продукції України намагаються вистояти, знайти талановитий персонал, розробити конкурентні продукти та узгодити свою стратегію з сучасною діяльністю. Lean-мислення (Lean-виробництво) є одним із дієвих інструментів у подоланні зазначених загроз – це донесення максимальної цінності до споживача через мінімізацію втрат і безперервне покращення із врахуванням мотивації кожного працівника.

Результати. Завпровадження Lean-виробництва дає змогу розв'язати багато ключових задач з котрими оператори ринку стикаються у сьогоднішні: досягнення максимальної якості при мінімізації витрат; скорочення часу на розробку та виробництво готового харчового продукту; уникнення перевиробництва; вирішення проблем з ланцюгом постачанням та релокацією із зони бойових дій; подолання наслідків бойових дій для економічного становища; навігація цифровим ландшафтом в епоху штучного інтелекту; боротьба зі зміною клімату, інфляцією та кризою собівартості; підвищення продуктивності та постійне операційне вдосконалення; залучення, утримання та розвиток кваліфікованого персоналу; узгодження стратегії компанії з операційною та виробничою діяльністю; забезпечення продовольчої безпеки; прагнення до сталого розвитку; розробка нових харчових продуктів для клієнтів та ринку.

Lean-мислення є ефективним підходом до реалізації виробничих процесів в незалежності від того, як саме здійснюються дані процеси, адже згідно даної концепції проблеми – це можливості для розвитку та вдосконалення. Менеджмент управління при цьому передбачає здійснення певних кроків: розвиток персоналу всіх рівнів задля постійного вдосконалення своєї роботи завдяки вирішенню проблем; зосередження на безперервному вдосконаленні роботи; мінімізація або усунення втрат; вибір типу управління та його системи необхідних для поліпшення та реорганізації виробництва.

Перетворення оператора ринку із застосуванням вказаної концепції – Lean-трансформація, вимагає вивчення нового способу мислення та дій. При цьому вона характеризується не шляхом реалізації низки кроків або рішень, а визначенням чітких цілей, процесу і людей, адже по своїй суті це процес переходу оператора ринку від існуючого стану до бажаного. У харчовій промисловості застосовується на всіх рівнях організації, від управління підприємством до управління окремими виробничими операціями.

Висновки. Lean-виробництво дозволяє усунути втрати, які не створюють цінності для споживача, і тим самим підвищити конкурентоспроможність оператора ринку. І хоча досвід впровадження Lean-менеджменту українських компаній в харчовій промисловості є досить обмеженим, низка виробників вже успішно впровадили окремі його інструменти, а також комплексні програми та рішення Lean-трансформації.