

18. Управління багатоасортиментним виробництвом

Роман Михайленко

Національний університет харчових технологій

Вступ: Інтенсивний розвиток суспільства в XXI столітті позначився на постійному і значному розвитку харчової промисловості. На даний момент багатоасортиментне виробництво дуже поширене, адже підприємства прагнуть бути максимально продуктивними і забезпечувати потреби якнайбільшої частки споживачів.

Матеріали та методи: Проектування нових систем в умовах частих структурних модифікацій асортименту продукції виявляється економічно недоцільним і пов'язано зі значними витратами часу, трудових і матеріальних ресурсів. Тому в багатоасортиментних виробництвах пріоритетною слід вважати так звану задачу асиміляції, тобто розподілу технологічних процесів отримання продуктів модифікованого асортименту з технологічного устаткування працюючих виробництв.

Сучасне багатоасортиментне виробництво характеризується вираженою тенденцією оновлення та розширення асортименту продукції. Ця тенденція в тій чи іншій мірі властива практично всім багатоасортиментним виробництвам харчової промисловості. Таким чином, виникає протиріччя між вимогами розвитку виробництва, з одного боку, і недоліком матеріальних ресурсів для його здійснення, з іншого.

Результати: Рішення зазначеного протиріччя здійснюється в результаті двох взаємно доповнюючих процесів: вдосконалення структури асортименту продукції без зниження його споживчої цінності та забезпечення адаптивності існуючих або знову створюваних виробництв.

Слід визначити деякі особливості такого виробництва:

- 1) швидка реалізація (продукції багато і строки придатності найчастіше не довгі);
- 2) зміна попиту на різні види продукції (в залежності від потреби ринку та від пори року);
- 3) асортимент може змінюватись досить часто (викликаний зміною попиту);
- 4) вплив особливостей пори року (як на саме виробництво, так і попит на продукцію);

Розглянемо, наприклад, виробництво хлібопекарської продукції. Хліб – харчовий продукт що випікається з борошна. Являє собою групу основних продуктів, які виробляються випічкою або смаженням. Сезон сировини для даної продукції влітку,

а попит на види продукції стабільний цілий рік. Важливо тримати обороти постійно як с об'ємами виробництва так і з асортиментом, адже на кожен хлібобулочний виріб є свій покупець.

Якщо розглядати багатоасортиментне виробництво напоїв, то тут ситуація складається інакше. Асортимент безалкогольної продукції як на світовому ринку, так і в Україні постійно розширюється в основному за рахунок використання нових, нетрадиційних видів сировини, а також різних харчових добавок, що додають напоям бажаного смаку, кольору, зовнішнього вигляду та підвищують їхню стійкість. Сировини (вода, концентрат) вдосталь, але попит на деякі види продукції є змінним і ці зміни залежать від сезону. Треба обов'язково враховувати що солодкі газовані напої, наприклад, дуже актуальні в сезон спеки, відповідно об'єми виробництв також слід змінювати в залежності від попиту.

Багатоасортиментне виробництво морозива взагалі дуже сильно залежить від пори року, адже попит на дану продукції прямо пропорційно залежить неї: в літній період дуже великий, в зимній - дуже малий. Морозиво виготовляється звичайно з молока, вершків, масла, цукру з додаванням смакових та ароматичних речовин. Тобто сировинна база для даного виду продукції досить стабільна.

Кисломолочні продукти також мають свою специфіку. Кисломолочними називають про-дукти, які одержують з молока шляхом молочнокислого бродіння, інколи за участю спиртового-го. Залежно від характеру зброджування лактози весь асортимент кисломолочних продуктів поділяють на дві групи: молочнокислого бродіння і змішаного бродіння (молочнокислого і спиртового). Попит на продукцію стабільний цілий рік так як і сировинна база.

Висновки: Асортимент продукції та виробництво розглядаються як взаємодіючі системи, розвиток яких визначається єдиною (загальною) метою: забезпечення заданої споживчої цінності продукції при мінімальних витратах на її виробництво. Тому ефективність багато-асортиментного виробництва повинна оцінюватися з урахуванням народного попиту від вживання продукції.

Отже дуже добре видно, що рівень автоматизації такого виду виробництва повинен бути як найвищим. Взаємодія між рівнями в структурі ТК дуже важлива: від нижнього рівня на якому знаходиться множина технологічних об'єктів до рівня управління бізнес-процесами певного підприємства.

Література

1. Оптимизация технологического потока многоассортиментного производства хлебных изделий. – Режим доступа: [www. URL: http://processes.ihbt.ifmo.ru/file/article/7433.pdf](http://processes.ihbt.ifmo.ru/file/article/7433.pdf) – 01.09.2013 г.

2. Менеджмент в пищевой промышленности. Управление товаром. – Режим доступа: [www. URL: http://processes.ihbt.ifmo.ru/file/article/7433.pdf](http://processes.ihbt.ifmo.ru/file/article/7433.pdf) – 10.01.2005 г.