

ЯКІСТЬ СИРОВИНИ НА ПІДПРИЄМСТВАХ ХЛІБОПЕКАРСЬКОЇ ГАЛУЗІ: ТЕОРЕТИЧНИЙ ТА ПРАКТИЧНИЙ АСПЕКТ

Ю.Л. Труш, к-т. екон. наук,

Національний університет харчових технологій

Вирішення проблеми ефективного управління якістю продукції на підприємствах хлібопекарської галузі насамперед залежить від врахування якості сировини, від якої залежить якість готової продукції.

Висока якість продукції є гарантом реалізації та цільового розвитку всієї економічної системи управління підприємством, що включає похідні завдання, зокрема зменшення витрат виробництва, високу якість сировини, розширення частки ринку та інноваційний розвиток, оскільки підвищення якості продукції без застосування сучасних інноваційних способів виробництва і технології неможливе.

Аналіз літературних джерел показує, що на конкурентоспроможність продукції впливає ціна на продукцію, її упаковка, структура споживання, ділова репутація фірми, поведінка конкурентів. Дослідження діяльності підприємств хлібопекарської галузі, аналізуються вченими і показали, що основними та першочерговими напрямками підвищення функціонування системи управління якістю продукції є вдосконалення складових системи управління якістю, серед яких ключову увагу відводять питанням якості сировини.

Важливість впливу фактора – якості сировини - відіграє першорівневе значення для забезпечення високої якості хліба і хлібобулочних виробів, так як якість сировини (борошно) на 70-80% визначає характеристики кінцевої продукції.

Основним фактором, який має вагоме значення для забезпечення надходження необхідної якості сировини на підприємство, що визначається при вхідному контролі, є встановлення рівня якості сировини, що характеризується її відповідністю вимогам нормативно - технічної документації, властивостями, які проявляються в процесі переробки, умов поставки на підприємство і стабільним рівнем якості.

Другим чинником для підприємств хлібопекарської галузі є місцезнаходження постачальника, що обумовлюється віддаленістю регіону, його репутацією і кліматичними умовами, а також можливістю оперативної реакції на претензії.

Не менш важливим, є чинник організації поставок сировини, оцінка якого залежить від виконання постачальником графіку поставок, забезпечення їх ритмічності, повноти виконання обсягів вимог підприємства хлібопекарської галузі, що виступають в ролі споживачів даної сировини, а також оперативності заміни втрат від неякісної сировини.

Отже, врахування всіх зазначених факторів дозволяє проводити якісний аналіз кожної категорії постачальника, що заснований на комплексному обліку всіх сторін і показників їх діяльності.

Це важливо для прийняття коригувальних дій до ненадійних постачальників і тим самим, зниження рівня дефектів і, як наслідок, браку продукції через низький рівень якості сировини.

Література

1. Менеджмент якості: Підручник/ М. І. Шаповал.- 3-тє вид., випр. і доп. – К.: Т-во “Знання”, КОО, 2007. – с. 471
2. Формування продовольчої безпеки в Україні: регіональний аспект/ В. М. Микитюк, О. В. Скидан. – Житомир: ДАУ, 2014. – с. 248