

РОЗВИТОК ВИРОБНИЧОЇ ІНФРАСТРУКТУРИ НА ПІДПРИЄМСТВАХ ХАРЧОВОЇ ПРОМИСЛОВОСТІ

І.С. Гавриленко, асп.

Національний університет харчових технологій

Для ефективного функціонування підприємства все більше уваги приділяється раціональній організації допоміжних та обслуговуючих процесів, тобто розвитку інфраструктури підприємства. Саме вона допомагає створити найкращі умови для виробництва високоякісної та конкурентоспроможної продукції.

Підрозділи виробничої інфраструктури працюють з матеріально-речовинними елементами, які поступають на виробництво: матеріалами, енергією, ін форма-

цією, трудовими ресурсами. Допоміжні процеси або операції мають бути організовані так, щоб, впливаючи на основне виробництво, забезпечити досягнення виготовлення бажаного продукту. Це може бути ремонт устаткування, зберігання інструменту, вироблення і транспортування споживачам різних видів енергії, транспортні, навантажувально-розвантажувальні роботи.

Діяльність виробничої інфраструктури — складний організаційний процес. Він заснований на певній системі управління, взаємозв'язку структурних підрозділів підприємства, сукупності виробничих обмежень (ліміти на ресурси, виробничі можливості) та взаємодії робітників організації.

Одним з основних завдань управління виробничою інфраструктурою є ухвалення рішень по кількості і пропускну́й спроможності приладів обслуговування, вибору серед них найбільш ефективних.

У зв'язку з тим, що виникнення потреб на обслуговування має зазвичай імовірнісний характер, то виробничу інфраструктуру і її підрозділи можна розглядати як систему масового обслуговування.

На підприємствах харчової промисловості особливу увагу приділяють саме організації інфраструктури. При підтримці основного виробництва необхідно враховувати санітарний стан приміщень та складів, можливість їх легкого чищення або дезінфекції; технічний стан обладнання, транспортних засобів та ін. Це все вимагає від підрозділів швидкої реакції на будь-які зміни.

При ефективному розташуванні допоміжних служб на підприємствах харчової промисловості слід також звернути увагу на місця накопичення відходів та способи їх утилізації.

Для організації виробництва в харчовій промисловості слід звернути увагу на:

- придатність устаткування та своєчасний профілактичний та капітальний ремонт в разі необхідності;
- підтримку в належному стані всіх транспортних засобів підприємства;
- існування придатних та достатніх засобів природної чи примусової вентиляції. Системи вентиляції мають бути розташовані так, щоб уможлиблювався легкий доступ до фільтрів та інших частин, що потребують чищення чи заміни;
- забезпечення при роботі з продуктами персоналу основного виробництва гарячою та холодною проточною водою, матеріалами для миття;
- подання в будівлі, які призначені для харчових продуктів, відповідного природного та/або штучного освітлення;
- підтримку складів та ефективне розділення їх площі (для готових продуктів, для миючих та дезінфікуючих засобів, для інструментів тощо).

В умовах ринкових відносин серед показників діяльності виробничої інфраструктури важливого значення набуває ефективність використання її виробничого потенціалу. Потенціал в широкому значенні — засоби, запаси, джерела, що є в наявності і можуть бути використані для вирішення певних завдань.

ЛІТЕРАТУРА

1. *Богатко А.Н.* Система управління розвитком підприємства. М.: Финансы и статистика, 2001. — 240 с.
2. *Логистика: Учебник для студ. вузов / Аникин Б.А и др.* Под ред. Аникина Б.А. — М.: ИНФРА-М, 2004. — 367 с.
3. *Организация производства на предприятии.* / Под ред. Туровца Ю.П. и Себирского Б.Ю. Ростов-на-Дону: Издательский центр МарТ, 2002. — 464 с.