Буторин Ярослав Дмитриевич

Выпускная квалификационная работа

РАЗРАБОТКА МЕРОПРИЯТИЙ ПО ПОВЫШЕНИЮ ЭФФЕКТИВНОСТИ ПРОИЗВОДСТВА НА ООО

«ПИЩЕКОМБИНАТ»

Содержание

[Введение 3](#_Toc476520423)

[1. Теоретические основы повышения эффективности производства на предприятии 5](#_Toc476520424)

[1.1 Специфические особенности отрасли, факторы, влияющие на эффективность деятельности и проблемы развития 5](#_Toc476520425)

[1.2 Показатели оценки эффективности производства 8](#_Toc476520426)

[1.3 Пути повышения эффективности производства на предприятии 15](#_Toc476520427)

[2. Оценка эффективности производства ООО «Пищекомбинат» 22](#_Toc476520428)

[2.1 Характеристика организационной структуры, размера и специализации предприятия 22](#_Toc476520429)

[2.2 Оценка наличия и эффективности использования ресурсов 26](#_Toc476520430)

[2.3 Оценка ликвидности и финансовой независимости 31](#_Toc476520431)

[2.4 Оценка прибыльности и рентабельности 34](#_Toc476520432)

[2.5 Характеристика производства и сбыта продукции 35](#_Toc476520433)

[2.4 Оценка конкурентоспособности продукции 42](#_Toc476520434)

[3. Направления повышения эффективности производственной деятельности ООО «Пищекомбинат» 47](#_Toc476520435)

[3.1 Мероприятия по совершенствованию производственной деятельности 47](#_Toc476520436)

[3.2 Экономическая оценка эффективности предложенных мероприятий 59](#_Toc476520437)

[Заключение 62](#_Toc476520438)

[Список литературы 65](#_Toc476520439)

[Приложения 69](#_Toc476520440)

Введение

Главной характеристикой любого хозяйствующего субъекта, является осуществление им производственной деятельности. При этом производственная деятельность осуществляется в разнообразных формах, в разных отраслях экономики физическими лицами и юридическими лицами. Являясь центральным процессом для любой организации, производственная деятельность в значительной степени определяет экономическую эффективность предприятия.

Повышение эффективности производственной деятельности – это один из важнейших экономических рычагов не только в системе управления производством в целом, но и в системе внутрихозяйственного планирования, контроля и анализа. Поэтому разработка мероприятий по повышению эффективности производственной деятельности является одной из главных задач деятельности предприятия. В настоящее время необходимо добиться повышения рентабельности, ликвидации убыточности и увеличения прибыли, прежде всего, за счет повышения эффективности производственно-хозяйственной деятельности.

Проблемы повышения эффективности производственной деятельности предприятия в настоящее время являются наиболее важными, что указывает на актуальность выбранной темы дипломной работы. Актуальность выбранной темы выпускной квалификационной работы «Разработка мероприятий по повышению эффективности производства в ООО «Пищекомбинат»также обусловлена необходимостью совершенствования системы стратегического управления, разработки стратегии деятельности организации, повышения финансовой устойчивости производственной деятельности, совершенствования технических факторов производства и улучшения качества производимой продукции.

Цель выпускной квалификационной работы – экономическая оценка эффективности производственной деятельности предприятия и разработка направлений ее повышения.

В связи с поставленной целью задачи работы следующие:

- изучить теоретические основы повышения эффективности производства на предприятии;

- дать краткую организационно – экономическую характеристику предприятия;

- проанализировать фактическое состояние производства продукции;

- выявить и обосновать пути совершенствования производственной деятельности предприятия.

Объектом исследования явилосьОбщество с ограниченной ответственностью «Пищекомбинат».

Предмет исследования – эффективность производства.

Методической и теоретической основой при написании работы послужили законодательные и нормативные акты, труды ученых-экономистов, связанные с изучением теории и практики анализируемых в работе проблем.

Источниками конкретной информации для проведения исследования явились Устав предприятия, данные бухгалтерской финансовой отчетности, прочие данные, предоставленные предприятием.

В процессе выполнения работы использовались следующие методы исследования: монографический, диалектический, аналитический, экономико-статистические, графические, табличные, математические, сравнения и другие.

Период исследования: с 2014г. по 2016г.

1. Теоретические основы повышения эффективности производства на предприятии

1.1 Специфические особенности отрасли, факторы, влияющие на эффективность деятельности и проблемы развития

Пищевая промышленность - важнейшая область производства, которая направлена на обеспечение и поддержку нормального состояния уровня жизни, обеспечение населения необходимыми продуктами. Пищевая промышленность в последнее время была одной из наиболее динамично развивающихся отраслей в Российской Федерации. Эффективное развитие пищевой промышленности имеет стратегическое значение для государства и является одним из индикаторов его экономической безопасности

Основное назначение**пищевой промышленности -** производство продуктов питания. Ее развитие позволяет ликвидировать различия в снабжении населения продовольствием, связанные с неодинаковыми природными условиями районов.

Пищевая промышленность тесно связана с сельским хозяйством. По характеру используемого сырья отрасли, входящие в ее состав, подразделяются на две группы.

В**первую группу** входят отрасли, использующие необработанное сырье: крупяная; маслодельная; сахарная; чайная; консервная; рыбная.

**Во вторую группу** входят такие отрасли, использующие сырье, прошедшее переработку, как: чаеразвесочная; кондитерская; хлебопекарная; макаронная.

Пищевая промышленность встречается практически везде, где постоянно проживают люди. Этому способствует широкое распространение используемого сырья и повсеместное потребление пищевых продуктов [16].

Пищевая и перерабатывающая промышленность включает в себя более 30 отраслей, объединяющих 43 тыс. действующих организаций, где занято около 1,3 млн. человек.

Наиболее характерные тенденции в развитии пищевой отрасли, в первую очередь, связаны с консолидацией активов, образованием крупных компаний (например, масложировой сектор), а также продолжающимся формированием вертикально-интегрированных связей и шоками на мировых агропродовольственных рынках. Деятельность российских предприятий пищевой промышленности ориентирована на внутренний рынок, а приоритеты их стратегического развития являются, в основном, реакцией на изменение внешних факторов.

Стабильное функционирование и развитие предприятий пищевой промышленности требует значительного укреплении конкурентного потенциала отрасли, что, в свою очередь, предполагает коренное техническое перевооружение, повышение качества выпускаемой продукции[1].

Основные проблемы отрасли пищевой промышленности:

1) несовершенство механизма государственного и таможенно-тарифного регулирования рынка продовольствия;

2) неразвитость инфраструктуры производства продукции, основной целью которой является обеспечение бесперебойного и эффективного функционирования производственного процесса;

3) зависимость от импортных поставок сырья и колебаний мировых цен;

4) незавершенность работы по разработке технических регламентов;

5) низкий уровень рентабельности производства большей части пищевой продукции;

6) рост импорта продовольствия и недостаточная конкурентоспособность отечественных товаров;

7) моральное и физическое старением основных производственных фондов, особенно их активной части;

8) неблагоприятные условия для инвестирования.

Инерционный вариант развития характеризуется ростом потребительского спроса на продукты питания, невысоким уровнем конкурентоспособности отечественной продукции, средним уровнем инвестиционной активности и сравнительно высокой степенью зависимости российского продовольственного рынка от импорта. Инновационный сценарий развития ориентируется на устойчивый потребительский спрос на продовольствие, формирование новой культуры потребления, масштабный объем привлечения инвестиций, направленный на технологическую модернизацию производства (таблица 1).

Таблица 1 – Основные факторы развития пищевой промышленности

|  |  |
| --- | --- |
| Инерционный вариант | Инновационный вариант |
| Привлечение инвестиционных средств Рост спроса населения Развитие сырьевой базы Реализация мер таможенно-тарифного регулирования | Применение инновационных технологий Модернизация производства Разработка и применение технических регламентов для пищевой промышленности Расширение ассортимента выпускаемой продукции Появление или дальнейшее развитие новых рынков пищевой отрасли Доступность отечественного сырья Улучшение качественных характеристик сырья Решение проблемы упаковки продуктов питания: создание упаковочных технологий и материалов, позволяющих долго хранить продукты без использования консервантов, и создание упаковочных материалов на основе природных биополимеров Благоприятная мировая конъюнктура |

Аграрный комитет Государственной Думы рассмотрел проект Стратегии развития пищевой и перерабатывающей промышленности РФ до 2020 г. Предусматривается, что инвестиции в социально значимые отрасли пищевой и перерабатывающей промышленности возрастут на 16,5% к 2020 году почти до 103 млрд. руб. по отношению к 2010 году (88 млрд. руб.). Суммарно инвестиции в эту сферу в 2016-2020 годах составят 777,8 млрд. руб. Из них предприятиями будет потрачено 262 млрд. руб. собственных средств, заемных - 515 млрд. руб.

Самые большие инвестиции запланированы в сахарную отрасль, так как она одна из ключевых в России - 107,7 млрд. рублей. За ней по суммарному объему инвестирования следует молочная отрасль - 99,7 млрд. рублей. Немногим менее запланировано инвестировать в мясную промышленность - 99,15 млрд. рублей, в развитие хлебопекарной отрасли инвестируют 98,2 млрд. рублей. На развитие кондитерской отрасли будет затрачено 79,9 млрд. рублей, на консервную отрасль пойдет 27,1 млрд. рублей. Также в созданном плане более детально прописаны размеры инвестиций в эти и другие отрасли промышленности. Как видно из цифр, Правительство России всерьез намерено заняться развитием отечественной пищевой промышленности [2].

Приоритетами долгосрочного периода являются:

- развитие импортозамещающих отраслей пищевой и перерабатывающей промышленности, включая мясную, молочную, сахарную и рыбную отрасли;

- переход пищевой и перерабатывающей промышленности к ресурсосберегающим технологиям, обеспечивающим безотходное производство и производство с минимальным воздействием на экологию;

- переработка новых видов сырья, полученных с использованием био- и нанотехнологий;

- производство экологически чистых продуктов питания;

- экологическая безопасность продовольствия;

- наращивание экспорта продовольствия по мере насыщения внутреннего рынка продуктами питания[1].

1.2 Показатели оценки эффективности производства

В общем представлении эффективность характеризует развитые различные системы, процессы, явления.Эффективность выступает как индикатор развития.

Порядин В.С. [20] отмечает, что эффективность организации производства оценивается комплексно, по показателям двух блоков. Первый блок включает в себя экономические показатели:

1.Результативность. Под результативностью понимается ее способность достичь установленных внешних целей, нацеленность на то, чтобы все ее организационные решения и действия отвечали критериям, установленными внешней средой.  Это фокусирование организаций на постоянный поиск новых возможностей в создании новых видов продукции, инвестиций, на приспособление своей внутренней среды к внешним обстоятельствам и условиям деятельности, на будущее.

Отношение результата к затратам характеризует результативность действий как некий КПД, а эффективность для рассматриваемых явлений способна выступать показателем верности выбранного направления. То есть можно работать очень результативно (прибыльно в коротком промежутке времени) и двигаться при этом в направлении создания новых видов продукции и коммерциализации результатов интеллектуальной деятельности.

2.Производительность туда - это количество продукции, произведенное за определенный период в расчете на одного работника или затраты рабочего времени на единицу продукции. Производительность труда характеризует эффективность труда в материальном производстве. Это не только один из важнейших показателей эффективности производства, но и показатель, имеющий большое экономическое и социальное значение на макроуровне. Производительность труда повышается в результате изменения технологии, применения более совершенного оборудования, применения новых приемов труда и не всегда требует повышения заработной платы. Показатели, определяющие уровень производительности труда, учитывают как изменение собственно производительности, так и интенсивности труда.

3.Рентабельность. Термин рентабельность ведет свое происхождение от рента, что в буквальном смысле означает доход. Таким образом, термин рентабельность в широком смысле слова означает прибыльность, доходность.

Показатели рентабельности используют для сравнительной оценки эффективности работы отдельных предприятий и отраслей, выпускающих разные объемы и виды продукции. Эти показатели характеризуют полученную прибыль по отношению к затраченным  производственным ресурсам. Наиболее часто используются такие показатели, как рентабельность продукции и рентабельность производства.

Рентабельность продукции (норма прибыли) – это отношение общей суммы прибыли к издержкам производства и реализации продукции (относительная величина прибыли, приходящейся на 1 руб. текущих затрат). Рентабельность производства (общая) показывает отношение общей суммы прибыли к среднегодовой стоимости основных  и нормируемых оборотных средств (величину прибыли в расчете на 1 руб. производственных фондов).

Этот показатель характеризует эффективность производственно-хозяйственной деятельности предприятия, отражая при какой величине использованного капитала получена данная масса прибыли.

С помощью рентабельности продукции оценивают эффективность производства отдельных видов изделий, а рентабельность производства, или общая, балансовая рентабельность, служит показателем эффективности работы предприятия (отрасли) в целом.

Повышению уровня рентабельности способствуют увеличение массы прибыли, снижение себестоимости продукции, улучшение использования производственных фондов. Показатели рентабельности используют при оценке финансового состояния предприятия. [24]

4.Конкурентоспособность— это его относительная характеристика, которая отражает отличие данного товара от товара конкурента, во-первых, по степени соответствия одной и той же общественной потребности, а во-вторых, по затратам на удовлетворение этой потребности. Под затратами понимается цена потребления, включающая издержки покупателя, связанные с приобретением товара, и все расходы, возникающие при его потреблении или использовании.

5.Прибыль. Как экономическая категория прибыль предприятия отражает чистый доход созданный в сфере материального производства. На уровне предприятия чистый доход принимает форму прибыли.

Прибыль как экономическая категория выполняет определенные функции.

Прибыль характеризует экономический эффект, полученный в результате деятельности предприятия. Наличие прибыли на предприятии означает, что его доходы превышают все расходы, связанные с его деятельностью.

Прибыль обладает стимулирующей функцией, одновременно являясь финансовым результатом и основным элементом финансовых ресурсов предприятия. Доля чистой прибыли, оставшаяся в распоряжении предприятия после уплаты налогов и других обязательных платежей, должна быть достаточной для финансирования расширения производственной деятельности, научно-технического и социального развития предприятия, материального поощрения работников.

6.Экологичность. К современному производству предъявляется требование применения экологически чистых технологий. Загрязнение окружающей среды является одним из важных показателей неэффективности промышленного предприятия.

7.Энергоемкость. Любое производство приближается к идеальному, если потребляется минимум энергии. Поэтому показатель энергозатрат, израсходованных в технологическом процессе, говорит об эффективности всего производства в целом.

С учетом указанных показателей определена следующая система эффективности производства:

1) обобщающие показатели**:**

* производство чистой продукции на единицу затрат ресурсов;
* прибыль на единицу общих затрат;
* рентабельность производства;
* затраты на 1 рубль товарной продукции;
* доля прироста продукции за счет интенсификации производства;
* народнохозяйственный эффект использования единицы продукции;

2) показатели эффективности использования труда (персонала):

* темп роста производительности труда;
* доля прироста продукции за счет увеличения производительности труда;
* абсолютное и относительное высвобождение работников;
* коэффициент использования полезного фонда рабочего времени;
* трудоемкость единицы продукции;
* зарплатоемкость единицы продукции;

3)  показатели эффективности использования производственных фондов:

* общая фондоотдача;
* фондоотдача активной части основных фондов;
* рентабельность основных фондов;
* фондоемкость единицы продукции;
* материалоемкость единицы продукции;
* коэффициент использования наиважнейших видов сырья и материалов;

4) показатели эффективности использования финансовых средств:

* оборачиваемость оборотных средств;
* рентабельность оборотных средств;
* относительное высвобождение оборотных средств;
* удельные капитальные вложения (на единицу прироста мощности или продукции);
* рентабельность капитальных вложений;
* срок окупаемости капитальных вложений и др. [14]

Второй блок эффективности организации производства включает в себя субъективные (психологические, физиологические, социально-психологические) показатели:

1. Трудовая, духовная и общественная активность сотрудников. Активность людей в духовной сфере определяется не только уровнем их профессионального мастерства, а прежде всего творческим отношением к делу, участием в рационализаторской деятельности. Общественная активность проявляется в участии в общественно-политической жизни страны, социальных движениях, освоении новых экономических условий. Показатель активности свидетельствует об уровнях психофизической и социально-психологической жизнедеятельности сотрудников. Уровень психофизической активности оценивается в основном по величине энергозатрат работника, а социально-психологический уровень по таким параметрам, как – факт трудовой, духовной или общественной активности;

* время, затраченное на эту деятельность;
* проявление инициативы в труде, познании или общественном поведении.

2. Удовлетворенность трудовой деятельностью. Это показатель личностного отношения человека к своему труду и членам группы.

3. Относительная стабильность организации. В каждой группе образуется ядро кадровых работников, вокруг которого концентрируется остальной кадровый состав. Показатель стабильности связан с показателем текучести кадров. Определенный уровень текучести кадров - это нормальное явление для каждой организации. Если группа на протяжении долгого времени абсолютно стабильна, законсервирована, то это негативно сказывается на ее развитии, на взаимоотношениях людей, выработке новых идей и пр. Поэтому мы и говорим об относительной стабильности организации, имея в виду важность и необходимость определенной текучести кадров.

4. Сработанность организации. Этот показатель характеризует устойчивость и прочность межличностных взаимодействий. С его помощью оценивается психологическое состояние системы функционального взаимодействия сотрудников. Сработанность людей в группе говорит об отлаженных организационных и психологических механизмах их деятельности и является предпосылкой сплоченности и совместимости членов организации.

Уровень экономической эффективности в промышленности зависит от многообразия взаимосвязанных факторов. Для каждой отрасли промышленности вследствие ее технико-экономических особенностей характерны специфические факторы эффективности.

Все многообразие факторов роста эффективности можно классифицировать по трем признакам:

1) источникам повышения эффективности, основными из которых является: снижение трудо-, материало-, фондо- и капиталоемкости производства продукции, рациональное использование природных ресурсов, экономия времени и повышение качества продукции;

2) основным направлениям развития и совершенствования производства, к которым относятся: ускорение научно-технического прогресса, повышение технико-экономического уровня производства; совершенствование структуры производства, внедрение организационных систем управления; совершенствование форм и методов организации производства, планирования, мотивации, трудовой деятельности и др.;

3) уровню реализации в системе управления производством, в зависимости от которого факторы подразделяются на:

а) внутренние (внутрипроизводственные), основными из которых являются: освоение новых видов продукции; механизация и автоматизация; внедрение прогрессивной технологии и новейшего оборудования; улучшение использования сырья, материалов, топлива, энергии; совершенствование стиля управления и др.;

б) внешние - это совершенствование отраслевой структуры промышленности и производства, государственная экономическая и социальная политика, формирование рыночных отношений и рыночной инфраструктуры и другие факторы[11].

Экономическая эффективность рациональной организации производственного процесса выражается в сокращении длительности производственно цикла изделий, в снижении издержек на производство продукции, улучшении использования основных производственных фондов и увеличении оборачиваемости оборотных средств[20].

Таким образом, современная комплексная оценка организации производства, с точки зрения ее эффективности, включает многосторонний учет социальных, экономических и экологических последствии производственной деятельности, влиянию производимой продукции или услуг на потребителя. Оценка эффективности помогает понять сильные стороны и недостатки, приводит ли деятельность к достижению запланированных результатов и какие изменения следует внести в процесс функционирования для более эффективной работы. Для оценки эффективности организации производства следует применять показатели, характеризующие использование всех видов ресурсов с учетом их взаимозаменяемости.

1.3Пути повышения эффективности производства на предприятии

Практическое использование системы показателей экономической эффективности в отраслях и хозяйствующих субъектах предусматривает:

- ориентацию предприятий (отраслей) на интенсивный путь развития и достижение более высокого уровня эффективности в динамике;

- выявление резервов дальнейшего совершенствования хозяйственной деятельности предприятий (отраслей) на основе внедрения достижений научно-технического прогресса, современной технологии и улучшения организации производства;

- создание действенного механизма повышения эффективности [24].

Пути повышения эффективности производственно-хозяйственной деятельности — это комплекс конкретных мероприятий по росту эффективности производства в заданных направлениях. В тех случаях, когда повышение качества продукции, внедрение новой техники, передового опыта, техническое перевооружение и реконструкция, внедрение нового хозяйственного механизма оказывают влияние на конечные результаты работы предприятий, следует как при планировании, оценке и стимулировании деятельности трудовых коллективов, так и при экономическом анализе полностью выявить и учесть весь эффект, полученный за счет таких факторов.

Одним из мероприятий по повышению качества продукции предприятий пищевой промышленности является внедрение системыанализа рисков и критических точек контроля (ХАССП – аббревиатура от англ.HazardAnalysisandCriticalControlPoints). Это система управления безопасностью пищевых продуктов, которая обеспечивает контроль на абсолютно всех этапах пищевого производства, в любой точке производственного процесса, а также хранения и реализации продукции, где существует вероятность возникновения опасной ситуации.

При обосновании и анализе всех показателей экономической эффективности учитываются факторы повышения эффективности производства по основным направлениям развития и совершенствования производства. Эти направления охватывают комплексы технических, организационных и социально-экономических мер, на основе которых достигается экономия живого труда, затрат и ресурсов, повышение качества и конкурентоспособности продукции [30].

Шанин И.И. [27] отмечает, что важнейшими факторами повышения эффективности производства здесь выступают:

- ускорение научно- технического прогресса, повышение технического уровня производства, производимой и осваиваемой продукции (повышение ее качества), инновационная политика;

- структурная перестройка экономики, ее ориентация на производство товаров народного потребления, конверсия оборонных предприятий и отраслей, совершенствование воспроизводственной структуры капитальных вложений (приоритет реконструкции и технического перевооружения действующих предприятий), ускоренное развитие наукоемких, высокотехнологичных отраслей;

- совершенствование развития диверсификации, специализации и кооперирования, комбинирования и территориальной организации производства, совершенствование организации производства и труда на предприятиях и в объединениях;

- разгосударствление и приватизация экономики, совершенствование государственного регулирования, хозяйственного расчета и системы мотивации к труду;

- усиление социально-психологических факторов, активизация человеческого фактора на основе демократизации и децентрализации управления, повышения ответственности и творческой инициативы работников, всестороннего развития личности, усиления социальной направленности в развитии производства (повышение общеобразовательного и профессионального уровня работников, улучшение условий труда и техники безопасности, повышение культуры производства, улучшение экологии) [27].

В зависимости от места и сферы реализации пути повышения эффективности подразделяются на общенациональные (государственные), отраслевые, территориальные и внутрипроизводственные.

Наиболее многообразна группа внутрипроизводственных факторов в масштабе предприятия, объединения, фирмы. Их количество и содержание специфичны для каждого предприятия в зависимости от его специализации, структуры, времени функционирования, текущих и перспективных задач. Они не могут быть унифицированы и едины для всех предприятий.

Количественная оценка внутрипроизводственных факторов дается в плане технического и организационного совершенствования производства – снижение трудоемкости и рост производительности труда, уменьшение материалоемкости и экономия материальных ресурсов, экономия от снижения издержек производства и прирост прибыли и рентабельности, прирост производственных мощностей и выпуска продукции, экономический эффект от реализации мероприятий, а также конкретные размеры капитальных затрат и сроки реализации мероприятий [24].

Важнейшим предварительным условием создания целостного и эффективного хозяйственного механизма, адаптации предприятий к условиям регулируемого рынка является дальнейшая разработка комплекса теоретических и методических вопросов в планировании и учете. В связи с этим возникает необходимость конкретизации направлений действия и использования главных внутренних и внешних факторов повышения эффективности деятельности субъектов хозяйствования.

Технология. Технологические нововведения, особенно современные формы автоматизации и информационных технологий, оказывают самое существенное влияние на уровень и динамику эффективности производства продукции (предоставления услуг). По принципу цепной реакции они вызывают существенные (нередко коренные) изменения в техническом уровне и производительности технологического оборудования, методах и формах организации трудовых процессов, подготовке и квалификации кадров и тому подобное.

Оборудованию принадлежит ведущее место в программе повышения эффективности, прежде всего производственной, а также другой деятельности субъектов ведения хозяйства. Производительность действующего оборудования зависит не только от его технического уровня, но и от надлежащей организации ремонтно-технического обслуживания, оптимальныхсроков эксплуатации, сменности работы, загрузки во времени и тому подобное.

Материалы и энергия положительно влияют на уровень эффективности деятельности, если решаются проблемы ресурсосохранения, снижения материалоемкости и энергоемкости продукции (услуг), рационализируется управлениезапасами материальных ресурсов и источниками поставки [31].

Изделия. Сами продукты труда, их качество и внешний вид (дизайн) также являются важными факторами эффективности деятельности субъектов хозяйствования. Уровень последнего должен соответствовать полезной стоимости, то есть цене, которую покупатель готов заплатить за изделие соответствующего качества. Однако для достижения высокой эффективности ведения хозяйства самой только полезности товара недостаточно**.** Предлагаемые предприятием (организацией) для реализации продукты труды должны появиться на рынке в нужном месте, в нужное время и по хорошо обдуманной цене. В связи с этим субъект деятельности должен следить за тем, чтобы не возникало любых организационных и экономических препятствий между производством продукции (предоставлением услуг) и отдельными стадиями маркетинговых исследований.

Работники. Основным источником и определяющим фактором роста эффективности деятельности являются работники – руководители, менеджеры, специалисты, рабочие. Деловые качества работников, повышение производительности их труда во многом обуславливаются действенным мотивационным механизмом на предприятии (в организации), поддержкой благоприятного социального микроклимата в трудовом коллективе.

Организация и системы. Единство трудового коллектива, рациональное делегирования ответственности, надлежащие нормы управления характеризуют хорошую организацию деятельности предприятия, что обеспечивает необходимую специализацию и координацию управленческих процессов, а, следовательно, высший уровень эффективности (продуктивности) любой сложной производственно-хозяйственной системы.

Методы работы. При преобладании трудоемких процессов более совершенные методы работы становятся достаточно перспективными для обеспечения роста эффективности деятельности предприятия (организации). Постоянное совершенствование методов труда предусматривает систематический анализ состояния рабочих мест и их аттестацию, повышение квалификации кадров, обобщение и использование накопленного на других предприятиях (фирмах) положительного опыта [22].

Стиль управления, который соединяет профессиональную компетентность, деловитость и высокую этику взаимоотношений между людьми, практически влияет на все направления деятельности предприятия (организации). От него зависит, в какой мере будут учитываться внешние факторы роста эффективности деятельности на предприятии (в организации).

Инфраструктура. Важной предпосылкой роста эффективности деятельности предприятий (организаций) является достаточный уровень развития сети разнообразных институций рыночной и производственно-хозяйственной инфраструктуры. В настоящее время все предпринимательские структуры пользуются услугами инновационных фондов и коммерческих банков, бирж (товарно-сырьевых, фондовых, труда) и других институтов рыночной инфраструктуры. Непосредственное влияние на результативность деятельности предприятий (организаций) оказывает надлежащее развитие производственной инфраструктуры (коммуникаций, специализированных информационных систем, транспорта, торговли и тому подобное). Решающее значение для эффективного развития всех структурных элементов экономики имеет наличие широкой сети учреждений социальной инфраструктуры [24].

Внедрение достижений современного научно-технического прогресса и, в первую очередь, безотходных, малоотходных, ресурсосберегающих технологий и техники для их осуществления. Это увеличивает выход продукции из того же объема переработанного сырья, а значит и фондоотдачу. Замена действующего устаревшего оборудования на новое, более производительное и экономичное. При нормально функционирующей экономике по условиям агрегатной концентрации с удвоением мощности машин цена возрастет лишь в полтора раза.

Важнейшим фактором повышения эффективности общественного производства, обеспечение высокой его эффективности был и остается научно-технический прогресс.

Важнейшие направления научно-технического прогресса:

- широкое освоение прогрессивных технологий;

- автоматизация производства;

- создание и использование новых видов материалов.

В настоящее время предприятия многих отраслей промышленности находятся в финансовом затруднении. Поэтому финансирование научно-технического прогресса из собственных средств ограничено. Однако предприятия в ряде отраслей промышленности функционируют рентабельно. Искусство при использовании прибыли, остающейся в их распоряжении, заключается в оптимальном их распределении на накопление и потребление. Как бы ни было тяжело, рентабельные предприятия промышленности должны в первую очередь направлять прибыль и иные финансовые средства на техническое перевооружение, инновационную деятельность и другие актуальные направления научно-технического прогресса. С преодолением сложившихся трудностей в отечественной промышленности, дальнейшим динамичным развитием ее предприятия промышленности будут поступать именно таким образом.

Лишь умелое использование всей системы перечисленных факторов может обеспечить соответствующие темпы роста эффективности производственно-хозяйственной деятельности [11].

Таким образом, повышение экономической эффективности производства оказывает многостороннее влияние на экономику предприятия, и в целом направлено на повышение доходности и обеспечение устойчивого экономического роста.

2. Оценка эффективности производства ООО «Пищекомбинат»

2.1 Характеристика организационной структуры, размера и специализации предприятия

ООО Пищекомбинат» было образовано решением единственного учредителя в 2008 году. Учредителем является Юрьянское районное потребительское общество.

Дата регистрации 04.12.2008г. Регистрирующий орган – Межрайонная инспекция федеральной налоговой службы №13 по Кировской области.

ОГРН: 1084338000493.

Юридический адрес: 613600, Кировская область, Юрьянский район, ул.Ленина, 1.

Общество является коммерческой организацией и создано в целях получения прибыли путем удовлетворения общественных потребностей в продукции.

Основным видом деятельности общества является выпуск хлебобулочных, бараночных, кондитерских изделий и безалкогольных напитков.

Организационная структура представлена в приложении А.

Основные функции структурных подразделений ООО «Пищекомбинат» представлены в таблице 2.

Таблица 2 - Основные функции структурных подразделений ООО «Пищекомбинат»

|  |  |
| --- | --- |
| Структурное подразделение | Функции |
| 1 | 2 |
| Бухгалтерия | Постановка и ведение бухгалтерского учета. Формирование бухгалтерской и налоговой отчетности, сдача их в установленные законодательством сроки. |

Продолжение таблицы 2

|  |  |
| --- | --- |
| 1 | 2 |
| Отдел сбыта | Разработка сбытовой политики фирмы.Анализ рынка и результатов коммерческой деятельности организации. Прогнозирование будущих продаж и рыночной доли фирмы.Определение ценовой и товарной политики.Выбор наиболее оптимальных каналов и методов продвижения товаров. |
| Склад | Прием сырья и готовой продукции на склад, организация и ведение складского учета, инвентаризация товарно-материальных ценностей. Отгрузка продукции покупателям. Оформление документации по складскому движению материальных ценностей. |
| Отдел снабжения | Обеспечение предприятия сырьем и материалами, подготовка и заключение договоров на поставку. Контроль за поставкой ресурсов. Претензионная работа |
| Отдел кадров |  Оформление приема, перевода и увольнения работников.Учет личного состава.Регистрация, хранение, заполнение трудовых книжек, ведение установленной документации по кадрам. Составление графика отпусков  и контроль за его исполнением. Оформление приказов по личному составу. |
| Производственный отдел | Производство и фасовка пищевой продукции. |
| Отдел главного механика | Обеспечение технического развития предприятия, разработка мероприятий по реконструкции и модернизации производства, обеспечение необходимой технической подготовки производства.Поддержание парка технического оборудования предприятия в рабочем состоянии. Обеспечение бесперебойного снабжения предприятия всеми видами энергии, организация эксплуатации и своевременный ремонт энергетического и оборудования и энергосистем, контроль за рациональным расходованием энергетических ресурсов на предприятии. |
| Транспортный отдел | Доставка готовой продукции покупателям. Доставка закупаемого сырья и материалов. |

Структура управления представлена в приложении Б.

Структура ООО «Пищекомбинат» является линейно-функциональной. Она характеризуется: четким разделением труда (квалифицированные специалисты в каждой области); высокой иерархией управления (кто кому подчиняется); наличием стандартов и правил; осуществлением найма на работу в соответствии с квалификационными требованиями.

Функции работников управления представлены в таблице 3.

Таблица 3 - Функции работников управления ООО «Пищекомбинат»

|  |  |
| --- | --- |
| Должность | Должностные обязанности |
| 1 | 2 |
| Директор | Решает вопросы, касающиеся финансово-экономической и производственно-хозяйственной деятельности предприятия, в пределах предоставленных ему законодательством прав, поручает ведение отдельных направлений деятельности другим должностным лицам. |
| Главный бухгалтер | Постановка и ведение бухгалтерского учета, формирование учетной политики организации, ежедневный контроль бухгалтерских операций, составление и своевременное представление полной и достоверной бухгалтерской и налоговой отчетности. |
| Начальник отдела сбыта | Разработка стратегии продвижения продукции, организация работы отдела продаж‚ набор‚ адаптация, обучение и руководство сотрудниками отдела сбыта‚ составление отчетности по сбытовой деятельности  |
| Начальник отдела снабжения | Руководство работой отдела снабжения. Оптимизация закупочной деятельности, оптимизация расходов, проведения рациональной спланированной работы. Контроль состояния складских запасов по всем ассортиментным группам. Проведение оптимизации закупочной политики. |
| Начальник отдела продаж | Осуществляет рациональную организацию сбыта продукции.Организует подготовку и заключение договоров на поставку продукции потребителям, согласование условий поставок. Принимает меры по выполнению плана реализации продукции, своевременному получению нарядов, спецификаций и других документов на поставку. Принимает меры по обеспечению своевременного поступления средств за реализованную продукцию. Руководит сотрудниками отдела продаж, отдает распоряжения и контролирует их выполнение. |
| Начальник отдела кадров | Возглавляет работу по комплектованию предприятия кадрами рабочих и служащих требуемых профессий, специальностей и квалификации в соответствии с целями, стратегией и профилем предприятия, изменяющимися внешними и внутренними условиями его деятельности, формированию и ведению банка данных о количественном и качественном составе кадров, их развитии и движении.Принимает участие в разработке кадровой политики и кадровой стратегии предприятия.Руководит сотрудниками отдела кадров. |
| Заместитель директора по производству | Организует техническую подготовку производства. Осуществляет руководство текущим и перспективным планированием технического развития предприятия, его производственной базы.Участвует в разработке мероприятий по повышению работ и более эффективному использованию производственных мощностей |

Продолжение таблицы 3

|  |  |
| --- | --- |
| 1 | 2 |
| Главный механик | Организует технически правильную эксплуатацию и своевременный ремонт энергетического и оборудования и энергосистем, бесперебойное обеспечение производства электроэнергией, паром, газом, водой и другими видами энергии, контроль за рациональным расходованием энергетических ресурсов на предприятии, последовательное соблюдение режима экономии.Руководит организацией и планированием работы энергетических цехов и хозяйств, разработкой графиков ремонта энергетического оборудования и энергосетей, планов производства и потребления предприятием электроэнергии, энергетического топлива, пара, газа, воды, сжатого воздуха, норм расхода и режимов потребления всех видов энергии. |
| Начальник транспортного отдела | Разрабатывает планы-графики транспортных перевозок, разрабатывает рациональные маршруты движения транспортных средств.Определяет потребность в транспортных средствах. Выписывает путевые листы. Осуществляет контроль за потреблением ГСМ. Руководство работниками отдела. |

Отчетность ООО «Пищекомбинат» представлена в приложениях В,Г.

Показатели размера ООО «Пищекомбинат» представлены в таблице 4.

Таблица 4 - Показатели размера ООО «Пищекомбинат»

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Показатели | 2014г. | 2015г. | 2016г. | 2016г. в % к 2014г. |
| Выручка от продажи продукции, тыс.руб. | 26604 | 26030 | 27823 | 105,58 |
| Среднесписочная численность работников, чел. | 55 | 56 | 58 | 105,45 |
| Среднегодовая стоимость основных фондов, тыс.руб. | 1323 | 2183 | 2537 | 191,76 |

За анализируемый период с 2014г. по 2016г. на предприятии произошли следующие изменения. Выручка увеличилась на 5,58%. Рост выручки обусловлен ростом цен на продукцию.

Среднесписочная численность персонала увеличилась на 5,45%.

Среднегодовая стоимость основных производственных фондов в 2014 г. по сравнению с 2016г. увеличилась на 91,76%, что связано с приобретением нового оборудования.

В целом данные таблицы 4 свидетельствуют об увеличении размеров деятельности ООО «Пищекомбинат».

Товарная политика предприятия характеризуется, в первую очередь, составом и структурой ассортимента услуг, которые в свою очередь определяют уровень специализации предприятия.

Состав и структура выручки от продаж ООО «Пищекомбинат» представлены в таблице 5.

Таблица 5 – Состав и структура выручки ООО «Пищекомбинат»

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Вид услуг | 2014г. | 2015г. | 2016г. |
| тыс.руб. | в % к итогу | тыс.руб. | в % к итогу | тыс.руб. | в % к итогу |
| Хлебобулочные изделия | 21669 | 81,45 | 21319 | 81,9 | 23235 | 83,51 |
| Кондитерские изделия | 2253 | 8,47 | 2327 | 8,94 | 2140 | 7,69 |
| Безалкогольные напитки | 1234 | 4,64 | 1182 | 4,54 | 1043 | 3,75 |
| Бараночные изделия | 1448 | 5,44 | 1202 | 4,63 | 1405 | 5,04 |
| Итого | 26604 | 100 | 26030 | 100 | 27823 | 100 |

Наибольший удельный вес в структуре выручки от продаж занимают продажи хлебобулочных изделий (83,51% в 2016г.).

Структурные изменения за период незначительны.

2.2 Оценка наличия и эффективности использования ресурсов

В своей производственной ООО «Пищекомбинат»использует ресурсы: материальные, финансовые, трудовые. Рассмотрим вопросы обеспеченности ими ООО «Пищекомбинат» и рассчитаем показатели эффективности их использования.

В таблице 6 представлен состав и структура основных фондов ООО «Пищекомбинат».

В структуре основных фондов наибольший вес составляет группа машины и оборудование. На долю машин и оборудования на конец 2016 г. приходится 61,66% общей стоимости основных средств. На долю транспортных средств и производственного и хозяйственного инвентаря приходится соответственно 23,13% и 12,47%.

Таблица 6 - Структура и динамика основных средств ООО «Пищекомбинат» (на конец года)

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Виды фондов | 2014 г. | 2015 г. | 2016 г. |
| сумма, тыс. руб. | % | сумма, тыс. руб. | % | сумма, тыс. руб. | % |
| Машины и оборудование | 1037 | 54,84 | 1517 | 61,29 | 1602 | 61,66 |
| Средства транспортные | 594 | 31,41 | 594 | 24 | 601 | 23,13 |
| Производственный и хозяйственный инвентарь | 215 | 11,37 | 315 | 12,73 | 324 | 12,47 |
| Прочие | 45 | 2,38 | 49 | 1,98 | 71 | 2,73 |
| Итого основных фондов | 1891 | 100 | 2475 | 100 | 2598 | 100 |
| В том числе: |  |  |  |  |  |  |
| -производственные | 1891 | 100 | 2475 | 100 | 2598 | 100 |
| -непроизводственные | - | - | - | - | - | - |

За рассматриваемый период произошли структурные сдвиги в сторону снижения доли транспортных и роста доли машин и оборудования в общей структуре. Помимо оборудования, находящегося в собственности, имеется арендованные основные средства.

Экономическая эффективность использования основных производственных фондов характеризуется системой показателей, основными из которых являются фондоотдача, фондоемкость, рентабельность основных производственных фондов (таблица 7).

Таблица 7 – Наличие и уровень использования основных фондов ООО «Пищекомбинат»

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Показатели | 2014 г. | 2015 г. | 2016 г. | 2016 г. к 2014 г., % |
| Среднегодовая стоимость основных фондов, тыс.руб. | 1323 | 2183 | 2537 | 191,76 |
| Фондовооружённость, тыс. руб. | 24,05 | 38,98 | 43,74 | 181,87 |
| Фондоотдача по выручке, руб/руб. | 20,11 | 11,92 | 10,97 | 54,55 |
| Фондоемкость по выручке, руб. | 0,05 | 0,08 | 0,09 | 180,00 |
| Рентабельность основных фондов, % | 169,54 | 62,02 | 62,48 | х |

Фондовооруженность в 2016 г. по сравнению с 2014 г. увеличилась на 81,87% и составила 43,74 тыс. руб. Рост фондовооруженности обусловлен опережающим ростом стоимости ОПФ по сравнению с ростом численности персонала.

Показатели фондоотдачи и фондоемкости показывают, насколько эффективно используются основные фонды предприятия. В частности фондоотдача - величина выручки, полученная в расчете на 1 руб. основных производственных фондов, а фондоёмкость - показатель, обратный фондоотдаче. Показатель фондоотдачи за трехлетний период сократился на 45,45%, что свидетельствует о спаде эффективности использования основных производственных фондов ООО «Пищекомбинат». Соответственно увеличился показатель фондоемкости, динамика которого свидетельствует о снижении загрузки основных фондов ООО «Пищекомбинат».

 Рентабельность использования основных средств ООО «Пищекомбинат» находится на высоком уровне, но наглядна динамика снижения данного показателя.

В целом можно отметить, что эффективность использования основных производственных фондов ООО «Пищекомбинат» за период 2014-2016г.г. снизилась.

Состав и структура оборотных средств представлена в таблице 8.

Таблица 8 - Состав и структура оборотных средств ООО «Пищекомбинат» (на конец года)

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Вид оборотных активов | 2014 г. | 2015 г. | 2016 г. |
| сумма, тыс. руб. | в % к итогу | сумма, тыс. руб. | в % к итогу | сумма, тыс. руб. | в % к итогу |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
| Производственные запасы | 1563 | 28,54 | 1292 | 31,93 | 1531 | 31,46 |
| Незавершенное производство | 4 | 0,07 | 8 | 0,2 | 5 | 0,1 |
| *Итого оборотных фондов* | *1567* | 28,61 | *1300* | 32,13 | *1536* | 31,56 |

Продолжение таблицы 8

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
| Дебиторская задолженность | 646 | 11,79 | 1239 | 30,62 | 1290 | 26,51 |
| Денежные средства  | 3252 | 59,38 | 1483 | 36,65 | 2003 | 41,15 |
| Готовая продукция | 12 | 0,22 | 24 | 0,59 | 38 | 0,78 |
| *Итого фондов обращения* | *3910* | 71,39 | *2746* | 67,87 | *3331* | 68,44 |
| Всего оборотныхсредств | 5477 | 100 | 4046 | 100 | 4867 | 100 |

Наибольшая часть в структуре оборотных средств принадлежит денежным средствам (41,15% на конец 2016г.). На долю дебиторской задолженности приходится 26,51%. Наличие большой величины дебиторской задолженности негативно сказывается на платежеспособности ООО «Пищекомбинат», поскольку дебиторская задолженность по своей сути представляет собой средства, отвлеченные из оборота, которые могли быть направлены на финансирование текущей деятельности фирмы.

Оборотные средства ООО «Пищекомбинат» преимущественно состоят из фондов обращения.

Обобщающие показатели эффективности использования оборотных средств ООО «Пищекомбинат» представлены в таблице 9.

Таблица 9 - Эффективность использования оборотных средств ООО «Пищекомбинат»

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Показатели | 2014 г. | 2015 г. | 2016 г. | 2016 г. к 2014 г., % |
| Выручка от продажи продукции, тыс.руб. | 26604 | 26030 | 27823 | 105,58 |
| Среднегодовой остаток оборотных средств, тыс.руб. | 4715 | 4761,5 | 4456,5 | 94,52 |
| Количество оборотов текущих активов | 5,64 | 5,47 | 6,24 | 110,64 |
| Продолжительность 1 оборота текущих активов, дней | 64 | 66 | 58 | 90,63 |
| Рентабельность оборотных средств, % | 47,57 | 28,44 | 35,57 | х |

Наиболее короткая продолжительность оборота оборотных средств была достигнута в 2016 г., когда значение коэффициента оборачиваемости было наибольшим за исследуемый период и составляло 6,24 оборота.

В целом за период 2014 – 2016 г.г. продолжительность оборота сократилась на 6 дней, что привело к относительной экономии средств, вложенных в оборотные активы.

Рентабельность оборотных средств характеризует прибыль, которую предприятие получает на каждый рубль, вложенный в оборотные средства. Наибольшее значение рентабельности было достигнуто в 2014 г. – 47,57%. За период 2014-2016 г.г. рентабельность оборотных активов снизилась.

Для характеристики ресурсного потенциала предприятия также необходимо исследовать трудовые ресурсы ООО «Пищекомбинат». Кадры - совокупность работников различных профессионально-квалификационных групп, входящих в его списочный состав и занятых на предприятии.

Структура персонала характеризуется соотношением различных групп работников в общей численности в процентах (таблица 10).

Таблица 10 – Состав и структура персонала ООО «Пищекомбинат»

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Категории персонала | 2014 г. | 2015 г. | 2016 г. | Изменение2016 г. к 2014 г. |
| кол-во, чел. | уд. вес, % | кол-во, чел. | уд. вес, % | кол-во, чел. | уд. вес, % | абс., чел. | в уд весах, п.п. |
| Рабочие | 35 | 63,64 | 36 | 64,29 | 38 | 65,52 | 3 | 1,88 |
| Руководители | 14 | 25,45 | 14 | 25 | 14 | 24,14 | - | -1,31 |
| Специалисты | 6 | 10,91 | 6 | 10,71 | 6 | 10,34 | - | -0,57 |
| Итого  | 55 | 100 | 56 | 100 | 58 | 100 | 3 | х |

Наибольший удельный вес в структуре персонала занимают рабочие – 63,64% в 2014г., 65,52% в 2016г. За анализируемый период численность персонала увеличилась на 3 чел., что связано с ростом численности рабочих на 3 чел. Численность руководителей и специалистов не изменилась.

Показатели эффективности использования персонала ООО «Пищекомбинат» за 2014-2016 г.г. представлены в таблице 11.

Таблица 11 - Эффективность использования персонала ООО «Пищекомбинат»

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Показатели | 2014 г. | 2015 г. | 2016 г. | 2016 г. к 2014 г., % |
| Выручка, тыс.руб. | 26604 | 26030 | 27823 | 105,58 |
| Среднесписочная численность персонала, чел. | 55 | 56 | 58 | 101,03 |
| Производительность труда, тыс.руб./чел. | 483,71 | 464,82 | 479,71 | 99,17 |
| Среднемесячная заработная плата, тыс.руб. | 14,76 | 14,95 | 15,12 | 110,44 |

За рассматриваемый период производительность персонала снизилась, что наглядно показывает динамика спада показателя производства продукции в расчете на одного работника. Темп роста оплаты труда опережает темп роста производительности труда, что вызвало перерасход средств, направленных на оплату труда работников предприятия.

В целом можно отметить, что ООО «Пищекомбинат» обеспечено ресурсами.

2.3 Оценка ликвидности и финансовой независимости

Агрегированный аналитический баланс представлен в приложении Д.

Финансовое положение организации можно оценивать с точки зрения краткосрочной или долгосрочной перспективы. В первом случае критерии оценки финансового положения - ликвидность и платежеспособность, т.е. способность своевременно и в полном объеме произвести расчеты по краткосрочным обязательствам.

Показатели ликвидности и платежеспособности представлены в таблице 12.

На протяжении рассматриваемого периода коэффициент абсолютной ликвидности выше нормативного значения. Это свидетельствует о том, что у ООО «Пищекомбинат» достаточно наиболее ликвидных активов для погашения текущих обязательств. За счет денежных средств в 2016г. организация может погасить 89% краткосрочных обязательств.

Таблица 12 - Оценка показателей ликвидности и платежеспособности (на конец года)

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Показатели | Оптим. знач. | 2014 г. | 2015 г. | 2016 г. |
| Коэффициент абсолютной ликвидности | 0,2-0,3 | 2,06 | 0,86 | 0,89 |
| Коэффициент критической ликвидности | 0,8-1,0 | 2,47 | 1,57 | 1,46 |
| Коэффициент текущей ликвидности | 2,0 | 3,47 | 2,34 | 2,16 |
| Соотношение дебиторской и кредиторской задолженности | 0,9-1,0 | 0,41 | 0,72 | 0,57 |
| Доля оборотных средств в активах | ≥0,5 | 0,74 | 0,62 | 0,65 |

Коэффициент промежуточной ликвидности выше нормативного значения, что свидетельствует о том, что за счет денежных средств и дебиторской задолженности ООО «Пищекомбинат» может полностью погасить текущие обязательства без ущерба для дальнейшего ведения финансово-хозяйственной деятельности.

Соотношение дебиторской и кредиторской задолженности на протяжении трехлетнего периода не сбалансировано для поддержания нормальной финансовой устойчивости (в 2016г.принимает значение 0,57 при нормативе 0,9-1,0).

Доля оборотных средств в активах составляет на конец 2016 г. 65%, находится в пределах нормы.

Анализ ликвидности с помощью относительных показателей позволяет сделать вывод, что баланс ООО «Пищекомбинат» ликвиден, на протяжении трех лет Общество обладает моментальной платежеспособностью, платежеспособностью в перспективе.

Определение типа финансовой устойчивости представлено в таблице 13.

На протяжении 2014-2016 г.г. финансовое положение характеризуется как абсолютная финансовая устойчивость: для формирования запасов и затрат достаточно собственного оборотного капитала.

Таблица 13 - Определение типа финансовой устойчивости

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Показатель | На 31.12.14 | На 31.12.15 | На 31.12.16 |
|
| Собственный капитал, тыс.руб.  | 5789 | 4791 | 5214 |
| Внеоборотные активы, тыс.руб.  | 1891 | 2475 | 2598 |
| Наличие собственных оборотных средств, тыс.руб.  | 3898 | 2316 | 2616 |
| Долгосрочные пассивы, тыс.руб.  | 0 | 0 | 0 |
| Наличие долгосрочных источников формирования запасов, тыс.руб. | 3898 | 2316 | 2616 |
| Краткосрочные кредиты и займы, тыс.руб.  | 0 | 0 | 0 |
| Общая величина основных источников формирования запасов, тыс.руб. | 3898 | 2316 | 2616 |
| Общая величина запасов, тыс.руб.  | 1579 | 1324 | 1574 |
| Излишек (+), недостаток (-) собственных оборотных средств, тыс.руб. | 2319 | 992 | 1042 |
| Излишек (+), недостаток (-) долгосрочных источников формирования запасов, тыс.руб.  | 2319 | 992 | 1042 |
| Излишек (+), недостаток (-) общей величины основных источников формирования запасов, тыс.руб.  | 2319 | 992 | 1042 |
| Тип финансовой устойчивости | Абсолютная | Абсолютная | Абсолютная |

Кроме абсолютных показателей для оценки финансовой устойчивости рассчитана система относительных показателей (таблица 14).

Таблица 14 - Коэффициенты финансовой устойчивости (на конец года)

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Показатели | Оптим. знач. | На 31.12.14 | На 31.12.15 | На 31.12.16 |
| Коэффициент автономии | 0,5-0,6 | 0,79 | 0,73 | 0,7 |
| Коэффициент финансовой зависимости | 0,4-0,5 | 0,21 | 0,27 | 0,3 |
| Коэффициент финансового левериджа | ≤1 | 0,27 | 0,36 | 0,43 |
| Коэффициент соотношения текущих и внеоборотных средств | ≥Кфл | 2,9 | 1,63 | 1,87 |
| Коэффициент обеспеченности собственными оборотными средствами | 0,1 | 0,71 | 0,57 | 0,54 |
| Коэффициент обеспеченности запасов и затрат собственными источниками | 0,5 | 2,47 | 1,75 | 1,66 |

На протяжении анализируемого периода ООО «Пищекомбинат» в финансовом отношении независимо от заемных источников. Об этом говорят коэффициенты автономии и финансовой зависимости, значения которых в пределах нормы.

Коэффициент соотношения заемных и собственных средств (коэффициент финансового левериджа) показывает, что на конец 2016г. на каждый рубль собственных средств приходится 43 коп. заемных, то есть предприятие не зависит от внешних источников финансирования. Деятельность ООО «Пищекомбинат» финансируется преимущественным образом за счет собственных источников.

Коэффициент маневренности (мобильности) собственногокапитала показывает, что на конец 2016г. 50% собственного капитала вложено в оборотные средства, что свидетельствует о высокой степени гибкости использования собственного капитала.

Коэффициент обеспеченности собственными оборотнымисредствами показывает, что на конец 2016г. за счет собственных средств организации сформирован 54% оборотных активов, это достаточно высокий показатель.

Коэффициент обеспеченности запасов и затрат собственными источниками, характеризует степень обеспеченности запасов собственным капиталом, свидетельствует о том, что все запасы сформированы за счет собственных средств

Анализ финансовой устойчивости с помощью относительных показателей подтверждает выводы, полученные при анализе с помощью относительных показателей: финансовое состояние ООО «Пищекомбинат» на протяжении трехлетнего периода устойчивое, независимо от заемных источников.

2.4 Оценка прибыльности и рентабельности

Динамика финансовых результатов ООО «Пищекомбинат» за 2014-2016г.г. представлена в таблице 15.

Таблица 15 - Финансовые результаты деятельности ООО «Пищекомбинат»

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Показатель | 2014 г. | 2015 г. | 2016 г. | 2016 г. к 2014 г., % |
| Выручка, тыс.руб. | 26604 | 26030 | 27823 | 104,58 |
| Полная себестоимость продукции, тыс.руб. | 24361 | 24676 | 26238 | 107,7 |
| Прибыль от продажи продукции, тыс.руб. | 2243 | 1354 | 1585 | 70,66 |
| Прибыль до налогообложения, тыс.руб. | 2254 | 1364 | 1618 | 71,78 |
| Чистая прибыль, тыс.руб. | 1943 | 1105 | 1316 | 67,73 |
| Рентабельность продаж, % | 7,3 | 4,25 | 4,73 | -2,57 п.п. |
| Рентабельность затрат, % | 7,98 | 4,48 | 5,02 | -2,96 п.п. |

За рассматриваемый период выручка от продаж в текущей оценке увеличилась на 4,58%.

Темп роста полной себестоимости опережает темп роста выручки от продаж, в связи с чем прибыль от продаж сократилась на 29,34%.

Результирующим финансовым показателем годовой деятельности организации является показатель чистой прибыли, который за период 2014-2016 г.г. снижается.

Рентабельность продаж отражает соотношение чистой прибыли и выручки от реализации, полученной организацией в отчетном году. Рентабельность продаж в рассматриваемом периоде снизилась на 2,57 п.п.

Рентабельность затрат характеризует сумму чистой прибыли, приходящейся на каждый рубль затрат на производство и сбыт продукции. Данный показатель снизился на 2,96 п.п.

В целом динамика показателей рентабельности свидетельствует о спаде эффективности деятельности ООО «Пищекомбинат» за трехлетний период.

## 2.5Характеристика производства и сбыта продукции

Состав и структура производимой продукции представлены в таблице 16.

Таблица 16 – Состав и структура производимой продукции в ООО «Пищекомбинат» в натуральном выражении

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Показатель | 2014г. | 2015 г. | 2016 г. | Изменение за период (+,-), тонн | Изменение за период (+,-), п.п. |
| тонн | % к итогу | тонн | % к итогу | тонн | % к итогу |
| Валовая продукция, всего, тонн, в т.ч. | 783,4 | 100 | 724,9 | 100 | 738,4 | 100 | -45 | х |
| Хлебобулочные изделия | 580,4 | 74,09 | 555 | 76,56 | 581,6 | 78,76 | 1,2 | 4,67 |
| Кондитерские изделия | 53,6 | 6,84 | 48,4 | 6,68 | 42,4 | 5,74 | -11,2 | -1,1 |
| Безалкогольные напитки | 81,4 | 10,39 | 76 | 10,48 | 63,4 | 8,59 | -18 | -1,8 |
| Бараночные изделия | 68 | 8,68 | 45,5 | 6,28 | 51 | 6,91 | -17 | -1,77 |

В 2016г. по сравнению с 2014г. было произведено в ООО «Пищекомбинат» продукции на 45 тонн меньше, чем в 2014г., в том числе за счет снижения объемов производства кондитерских изделий – на 11,2тн, за счет снижения объемов производства безалкогольных напитков – на 18тн., за счет снижения объемов производства бараночных изделий – на 17тн. За счет роста объемов производства хлебобулочных изделий объем производства продукции увеличился на 1,2 тн.

Снижение объемов производства в 2016г. связано со снижением спроса на продукцию вследствие появления конкурента в Юрьянском районе.

Технологическая схема производства хлебобулочных изделий в ООО «Пищекомбинат» включает в себя последовательность отдельных технологических этапов и операций. Качество выполнении каждого этапа влияет на качество конечного продукта.Технологическая схема производства хлебобулочных изделий в ООО «Пищекомбинат» представлена на рисунке 1.

1 Этап.

Прием и хранение сырья

1) Прием

2) Перемещение в складские помещения

3) Хранение

1) Просеивание муки

2) Приготовление дрожжевой суспензии

3) Растопление маргарина

4) Растворение сахара, соли

5) Перемещение к расходным емкостям

2 Этап.

Подготовка сырья

1) Дозирование компонентов рецептуры

2) Замес теста

3) Брожение теста

4) Обминка теста

5) Брожение теста

3 Этап.

Приготовление теста

4 Этап.

Разделка теста

1) Деление теста на куски заданной массы

2) Округление кусков теста

3) Предварительнаярасстойка тестовых заготовок

4) Формование тестовых заготовок

5) Окончательнаярасстойка тестовых заготовок

5 Этап.

Выпечка

1) Надрезка тестовых заготовок

2) Выпечка

1) Охлаждение

2) Упаковывание

3) Хранение

4) транспортирование

6 Этап.

Хранение и транспортирование

Рисунок 1 - Технологическая схема производства хлебобулочных изделий в ООО «Пищекомбинат»

Эта схема включает следующие этапы: 1 - прием и хранение сырья; 2 – подготовка сырья к пуску в производство; 3 - приготовление теста; 4 – разделка теста; 5 – выпечка; 6 - хранение выпеченных изделий и транспортирование их в торговую сеть.

Производство хлебобулочных изделий в ООО «Пищекомбинат» осуществляется с применением следующего оборудования (таблица 17).

Таблица 17 - Оборудование для производства хлебобулочных изделий в ООО «Пищекомбинат»

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Операция | Оборудование, марка | Технические характеристики | Назначение оборудования |
| Подготовка сырья | ПросеивательПБ-1,5 | 1500-3000 кг/ч | Просеивание муки, удаление посторонних примесей |
| Подготовка сырья | [Механические весы ДМ-100-2](http://yandex.ru/clck/jsredir?from=yandex.ru%3Bimages%2Fsearch%3Bimages%3B%3B&text=&etext=1322.SNTieONaCrvV8jirdSVYkys-jeo2G-fBlIkqyWlSKvNUbrNrMPnxmk1idw3n5ZeLctm4k1r-IFt8Rf4AlR7sr5X3g21N_XWaeb_Uznl3uQCNhm6-kBnctJZb9G4QxvAO.f262475bf2f62ed0f82f13aa5d35eef9c093b2c1&uuid=&state=tid_Wvm4RM28ca_MiO4Ne9osTPtpHS9wicjEF5X7fRziVPIHCd9FyQ,,&data=UlNrNmk5WktYejVhUVU5b09tQkxyNmdRb01ja2laeXRYNWhlV3V6OS1uYm9maUY3NG83cy1QU1ZHR3hPRy1rVGJLSU9KdjhaY0RLWnBzakpId1pJRFhZRFdjSUpuQ1I1T3Q3UDNidWpYd25pS09xeXZTck1OSnBXXzV4MzFtT3ZFUU5mWTE0eFJEcm9Ib3ljN1dhQ2dBLCw,&sign=25c084c2ef522555c634abac4e0170ed&keyno=0&b64e=2&l10n=ru) | Максимальный предел взвешивания 100 кг | Отмер нужного количества сырья |
| Приготовление теста | Смеситель МС-2 | 1400-2400 кг/ч | Смешивание сырья |
| Приготовление теста | Тестомесильная машина Ш2-ХТР с подваткойдежой | 1100 кг/час | Брожение теста,получение однородного теста |
| Разделка теста | Делитель-округлитель | 16-48 кусков/мин | Получение тестовых заготовок заданной массы, округление тестовых заготовок с целью улучшения структуры и придания формы |
| Разделка теста | Стол | - | Формование тестовых заготовок, назрезка заготовок |
| Разделка теста | Расстоечный шкаф | VENIX P6 | Придание тесту свойств, оптимальных для выпекания |
| Выпечка | Хлебопекарная печь «Восход» | 14-17 т/сутки | Выпекание  |
| Хранение | Стеллажи | - | Охлаждение продукции |
| Упаковка | Машина упаковочная МГУ-180 | 20-100 пак/мин | Упаковка |
| Хранение и транспортировка | Хлебные лотки | - | Хранение и транспортировка продукции |

Таким образом, большинство операций по производству хлебобулочных изделий в ООО «Пищекомбинат» механизированы, однако, оборудование старое, большинство оборудования выработало свой ресурс, что требует значительных затрат на проведение ремонта оборудования.

В частности, хлебопекарная печь «Восток» уже выработала свой ресурс, контроль температуры нечеткий и не точный, что отражается на качестве изделий. Процесс выпечки изделий долгий, соответственно, растут затраты на энергопотребление.

Важным фактором оценки эффективности производства является себестоимость продукции (таблица 18).

Таблица 18 - Состав и структура полной себестоимости

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Статьи затрат | 2014г. | 2015г. | 2016 г. | 2016г. к 2014г., % |
| тыс.руб. | % | тыс.руб. | % | тыс.руб. | % |
| Сырье и материалы | 8272 | 33,96 | 8547 | 34,64 | 8964 | 34,16 | 108,37 |
| Оплата труда | 9742 | 39,99 | 10046 | 40,71 | 10524 | 40,11 | 108,03 |
| Страховые взносы | 2923 | 12 | 3014 | 12,21 | 3157 | 12,03 | 108,01 |
| Транспортные расходы | 745 | 3,06 | 814 | 3,3 | 819 | 3,12 | 109,93 |
| Расходы на аренду (включая коммунальные услуги) | 342 | 1,4 | 314 | 1,27 | 475 | 1,81 | 138,89 |
| Амортизация основных средств | 136 | 0,56 | 182 | 0,74 | 211 | 0,8 | 155,15 |
| Расходы на электроэнергию | 951 | 3,9 | 1014 | 4,11 | 1092 | 4,16 | 114,83 |
| Прочие расходы | 1250 | 5,13 | 745 | 3,02 | 996 | 3,8 | 79,68 |
| ИТОГО | 24361 | 100 | 24676 | 100 | 26238 | 100 | 107,7 |

Данные таблицы 18 свидетельствуют, что практически по всем статьям затрат произошел рост. На протяжении периода наибольший удельный вес принадлежит таким статьям как «Сырье и материалы» (34,16%), «Оплата труда» (40,11%) и «Страховые взносы» (12,03%). В целом себестоимость производства и реализации продукции ООО «Пищекомбинат» увеличилась на 7,7%.

Показатели издержкоемкости и издержкоотдачи представлены в таблице 19.

Таблица 19 - Показатели издержкоемкости и издержкоотдачи

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Показатели | 2014 г. | 2015 г. | 2016 г. | 2016г. к 2014г., % |
| Выручка, тыс. руб. | 26604 | 26030 | 27823 | 104,58 |
| Полная себестоимость продукции, тыс. руб. | 24361 | 24676 | 26238 | 107,7 |
| Издержкоотдача, руб. | 1,09 | 1,05 | 1,06 | 97,25 |
| Издержкоемкость, руб. | 0,917 | 0,952 | 0,943 | 102,84 |

Темп роста полной себестоимости (107,7%) опережает темп роста выручки от продаж (104,58%). Данные таблицы 19 свидетельствуют, что издержкоотдача снижается, это означает, что на каждый рубль затрат в 2016г. получено меньше прибыли от продаж, чем в 2014г. Эффективность осуществления затрат снижается.

Таким образом, на финансовый результат предприятия оказывает влияние целый спектр факторов, основными из которых являются стоимость ресурсов, количество реализованной продукции, цена реализации (зависит от качества продукции и других факторов).

Организацию сбыта продукции ООО «Пищекомбинат» осуществляет коллектив отдела сбыта.

К основным элементам организации сбыта в ООО «Пищекомбинат» относятся:

- хранение и транспортировка продукции;

- контакты с потребителями, включающие действия по оформлению заказов на необходимый объем продукции (обычно заявка оформляется за два дня до отпуска продукции со склада);

- организация платежно-расчетного обслуживания, юридического оформления передачи прав собственности на товар (кассир ООО «Пищекомбинат» выписывает товарную накладную, счет-фактуру в момент отгрузки продукции);

- информирование потребителей о продукции и предприятии;

- сбор информации о рынке.

Основная цель организации сбыта в ООО «Пищекомбинат» - разработка эффективной стратегии продвижения продукта.

ООО «Пищекомбинат» использует форму сбыта – через собственную сбытовую систему (отдел сбыта).

Метод сбыта – косвенный сбыт через услуги различного рода посредников.

Для сбыта продукции предприятие выстраивает каналы сбыта. Канал сбыта представляет собой путь, по которому товары движутся от производителя ООО «Пищекомбинат» до потребителя.

Для сбыта продукции ООО «Пищекомбинат» использует только косвенные каналы, которые связывают производителя и потребителя через определенное число посредников. Схема распределения продукции ООО «Пищекомбинат» по каналам выглядит сле­дующим образом (рисунок 2).

ООО «Пищекомбинат»

Розничные торговые точки

Конечные потребители

ООО «Пищекомбинат»

Конечные потребители

Предприятия общественного питания

Рисунок 2 - Схема распределения по каналам сбыта

Таким образом, ООО «Пищекомбинат» имеет следующие каналы сбыта продукции – оптовые базы, розничные торговые точки.

В таблице 20 представлена структура продаж по каналам сбыта.

Таблица 20 – Выручка от продаж продукции ООО «Пищекомбинат» по каналам сбыта

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Каналы  | 2014 г. | 2015 г. | 2016г. | 2016г. к 2014г., % |
| тыс. руб. | % | тыс. руб. | % | тыс. руб. | % |
| Розничные торговые точки | 24955 | 93,8 | 24494 | 94,1 | 26682 | 95,9 | 106,92 |
| Предприятия общественного питания | 1649 | 6,2 | 1536 | 5,9 | 1141 | 4,1 | 69,19 |
| Итого | 26604 | 100 | 26030 | 100 | 27823 | 100 | 104,58 |

Данные таблицы 20 показывают, что наибольшими темпами увеличивается сбыт розничные торговые точки, прирост по данному каналу сбыта составил 6,92%. Сбыт продукции через предприятия общественного питания снизился на 30,81%. В структуре каналов сбыта преобладающим является сбыт розничным магазинам – 95,9% продаж.

Рентабельность каналов сбыта представлена в таблице 21.

Таблица 21 – Рентабельность продаж по каналам сбыта за 2016 год, %

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Покупатели  | Выручка от продаж | Себестоимость продукции | Прибыль от сбыта продукции  | Рентабельность канала сбыта, % |
| тыс. руб. | % | тыс. руб. | % | тыс. руб. | % |
| Розничные торговые точки | 26682 | 95,9 | 25134 | 95,79 | 1548 | 97,67 | 5,8 |
| Предприятия общественного питания | 1141 | 4,1 | 1104 | 4,21 | 37 | 2,33 | 3,24 |
| Итого | 27823 | 100 | 26238 | 100 | 1585 | 100 | 5,7 |

Расчет представим на примере сбыта через розничные торговые точки.

Прибыль от сбыта: 26682 – 25134 = 1548 тыс.руб.

Рентабельность канала сбыта: (1548 / 26682) \* 100% = 5,8%.

Данные таблицы 21 показывают, что продажи через розничные магазины – самый прибыльный канал (рентабельность продаж 5,8%).

## 2.4Оценка конкурентоспособности продукции

Оценка конкурентоспособности продовольственных товаров имеет свои особенности:

– большое количество предприятий-производителей аналогичной продукции и розничных торговых точек, имеющих в своем ассортименте продукцию данных предприятий;

– неприемлемость сравнения продовольственных товаров с эталоном, так они должнысоответствовать требованиям стандарта;

– цена продовольственных товаров определяется ценой потребления, которая равнацене реализации. Кроме того, невозможно сравнивать цену товара исследуемого предприятия с ценой предприятия -конкурента, т. к. покупательбудет ориентироваться при выборе продукта насреднерыночную цену;

– фактор «сервис» является значимым длярозничных торговых точек;

– фактор «маркетинговое окружение»включает мероприятия, связанные с продвижением товара, и мероприятия, направленныена приверженность покупателя к торговой марке.

Конкурентоспособность товара носит динамичный, изменчивый характер. При неизменности качественных характеристик товара егоконкурентоспособность может меняться в широких пределах, реагируя на изменение конъюнктуры, действия конкурентов-производителей, колебания цен, воздействие рекламы и напроявления других, внешних по отношению кданному товару факторов.

Проведем оценку конкурентоспособности продукции «Хлеб пшеничный высший сорт» (ГОСТ 27842-88).

 Предприятия – конкуренты в Юрьянском районе:

ООО «Хлебная слобода»

ООО «Меридиан»

ООО «Красный кондитер»

Образцы продукции ООО «Пищекомбинат» и предприятий – конкурентов оценивались по шкале, представленной в таблице 22.

Таблица 22 – Балльная характеристика ступеней оценки

|  |  |
| --- | --- |
| Кол-во баллов | Характеристика ступеней оценки |
| 1 | 2 |
| 5 | По соответствующему признаку продукт характеризуется положительно; заметных недостатков и дефектов не обнаружено |
| 4 | В продукте обнаружены незначительные недостатки или дефекты, которые почти не оказывают отрицательного влияния на вкусовую ценность продукта |
| 3 | В продукте обнаружены недостатки или дефекты, но при этом продукт соответствует минимальным требованиям стандарта  |

Продолжение таблицы 22

|  |  |
| --- | --- |
| 1 | 2 |
| 2 | В продукте обнаружены недостатки или дефекты, в результате которых продукт, хотя и не соответствует минимальным требованиям стандарта, но не утрачивает пригодности к употреблению в пищу и еще может поступать в продажу  |
| 1 | В продукте обнаружены недостатки или дефекты, исключающие возможность использовать его по прямому назначению. Однако его еще нельзя рассматривать как испорченный: хотя он уже не подлежит продаже, но после соответствующей обработки его еще можно использовать при определенных условиях |
| 0 | В продукте обнаружены настолько серьезные дефекты, что он должен рассматриваться как испорченный и в любом случае не пригодный для употребления в пищу человеком |

Полученныерезультаты отражены в таблице 23.

Таблица 23 – Сводная ведомость по определению качества хлеба из пшеничной муки высшего сорта по исследуемым предприятиям

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Показатели | Требования стандарта | Балльная оценка показателей качества |
| ООО Хлебная слобода | ООО Меридиан | ООО «Красный кондитер» | ООО «Пищекомбинат» | В среднем по предприятиям |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
| 1.Органо-лептическиеВнешний вид | Форма:Должна соответствовать виду изделия (круглая, овальная, продолговато-овальная) не расплывшаяся, не деформированная, без притисков и боковых выплывовПоверхность:Должна быть гладкой, для отдельных видов шероховатой, без крупных трещин и подрывов; допускаются наколы, надрезы для некоторых изделий.Окраска корок – равномерная, без подгорелости и не бледной | 4,0 | 4,1 | 4,0 | 4,0 | 3,5 |
| Состояние мякиша | Пропеченный, не влажный, эластичный, без комочков и следов непромеса. Пористость развитая, без пустот и уплотнений | 4,0 | 3,5 | 3,9 | 4,2 | 3,2 |
| Вкус и запах | Свойственные виду изделия | 4,0 | 3,7 | 4,0 | 4,2 | 3,0 |
| Средний балл по органолептическим свойствам хлеба | 4,0 | 3,7 | 4,0 | 4,1 | 3,2 |

Продолжение таблицы 23

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
| 2.Физико-химическиеВлажность | Зависит от вида, сорта и рецептуры (в%):Пшеничного 47,0-50,0%В баллах: | 44-483,6 | 43-473,1 | 47-495 | 48-495 | 43-484 |
| Кислотность | Зависит от способа приготовления и сорта муки, влияет на вкусовые качества хлеба (5-6 град)В баллах | 55 | 65 | 55 | 55 | 65 |
| Пористость | Пшеничный хлеб 54-68%В баллах | 55-575 | 565 | 57-605 | 56-585 | 70-785 |
| Средний балл по физико-химическим свойствам | 4,2 | 4,4 | 5 | 5 | 4,6 |
| Средний балл по качеству | 4,1 | 4,0 | 4,5 | 4,5 | 3,9 |

В целом качество продукции ООО «Пищекомбинат» высокое, сравнимое с качеством конкурента ООО «Красный кондитер».

Оценка конкурентоспособности предприятий представлена в таблице 24.

Таблица 24 - Оценка конкурентоспособности предприятий методом экспертных оценок

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Показатель | Коэффициент значимости | ООО «Хлебная слобода» | ООО «Меридиан» | ООО «Красный кондитер» | ООО «Пище-комбинат» |
| баллы | взве-шеннаяоценка | баллы | взве-шеннаяоценка | баллы | взве-шеннаяоценка | баллы | взве-шеннаяоценка |
| Уровень качества товара | 0,6 | 4,1 | 2,46 | 4 | 2,4 | 4,5 | 2,7 | 4,5 | 2,7 |
| Уровень цены товара | 0,3 | 5 | 1,5 | 4,5 | 1,35 | 4,8 | 1,44 | 4,7 | 1,41 |
| Уровень затрат на распреде-ление и продвижение | 0,1 | 3 | 0,3 | 4 | 0,4 | 5 | 0,5 | 4,9 | 0,49 |
| Итого | 1,0 | 12,1 | 4,26 | 12,5 | 4,15 | 14,3 | 4,64 | 14,1 | 4,6 |

На основании данных таблицы можно сделать вывод, что наивысшую оценку уровня конкурентоспособности получило ООО «Красный кондитер». Основным конкурентом ООО «Пищекомбинат» является ООО «Красный кондитер», остальные предприятия отстают по уровню качества, соотношению цена/качество и уровню затрат на распределение и продвижение.

# 3. Направления повышения эффективности производственной деятельности ООО «Пищекомбинат»

## 3.1 Мероприятия по совершенствованию производственной деятельности

Эффективность производства характеризует отдачу, результативность производства. Она свидетельствует не о темпах прироста объемов производства, а о том, какой ценой, какими затратами ресурсов достигается этот прирост, то есть свидетельствует о качестве экономического роста.

Выявление проблем в производственной деятельности, определение целей и разработка конкретных мероприятий позволят повысить эффективность производства ООО «Пищекомбинат». Проблемы необходимо рассматривать комплексно, начиная от источников возникновения проблем и кончая подходами к их решению.

В результате оценки эффективности производственной деятельности ООО «Пищекомбинат» выявлены следующие кардинальные проблемы:

1. Устаревшее оборудование, в частности, срок работы хлебопекарной печи более 12 лет, ресурс выработан.

2. Рост затрат на энергопотребление.

3. Низкая эффективность управления качеством продукции.

Все это повлияло на снижение рентабельности продаж и затрат и указывает на спад эффективности использования ресурсов и снижение окупаемости расходов.

Для решения выявленных проблем в необходимо разработать комплекс мероприятий, целью которых является совершенствование производственной деятельности ООО «Пищекомбинат».

На схеме рисунка 3 обобщены проблемы в производственной деятельности ООО «Пищекомбинат» и представлены направления совершенствования системы сбыта продукции.

Проблемы в производственной деятельности ООО «Пищекомбинат»

1.Устаревшее оборудование

2. Рост затрат на энергопотребление

3. Низкая эффективность управления качеством продукции

Цель: повышение эффективности производства

Мероприятия:

1.Реконструкция производства: замена хлебопекарного оборудования

2.Проведение энергоаудита, разработка энергосберегающих мероприятий

3.Внедрение системы анализа рисков и критических точек контроля.

Ожидаемый эффект:

1.Снижение затрат на электроэнергию, снижение себестоимости продукции

2.Повышение качества

3.Рост финансовых результатов, показателей рентабельности

Рисунок 3 – Проблемы в производственной деятельности ООО «Пищекомбинат» и мероприятия по их устранению

Рассмотрим более подробно предлагаемые мероприятия по повышению эффективности производственной деятельности ООО «Пищекомбинат».

Первое мероприятие связано с реконструкцией производства, а именно – в замене хлебопекарной печи «Восход» на печь А2-ХПЯ-25.Использование хлебопекарной печи А2-ХПЯ-25 позволит производить широкий ассортимент разнообразной продукции, а также экономично расходовать энергию в целях повышения эффективности производства и снижения затрат.Данная печь предназначена для выпечки широкого ассортимента хлеба и булочных изделий. Печь А2-ХПЯ-25характеризуется коротким периодом подогрева и точным контролем температуры, что позволяет регулировать параметры выпечки продукта. Данная печь также имеет специальный высокотемпературный режим, необходимый для выпекания некоторых изделий.

Сравнение параметров печей «Восход» и «А2-ХПЯ-25» представлено в таблице 25.

Таблица 25 - Основные параметры печей «Восход» и «А2-ХПЯ-25»

|  |  |
| --- | --- |
| Параметр | Значение |
| Печь «Восход» | Печь «А2-ХПЯ-25» |
| Площадь пода (в пекарной камере) | 16 м2 | 25 м2 |
| Время разогрева | 25 мин | 10 мин |
| Температурный режим | +50…+250°С | +40…+290 |
| Производительность, кг/час |  |  |
| - по нарезному батону массой 0,4 кг | 640 | 642 |
| - по хлебу подовому массой 0,8 кг | 530 | 520 |
| Установленная мощность, кВт | 71 | 38 |
| Габаритные размеры, мм |  |  |
| - длина | 17900 | 15200 |
| - ширина | 1367 | 3052 |
| - высота | 1790 | 1420 |
| Масса без теплоизоляции, кг | 540 | 1390  |

Для выбора поставщика с наиболее выгодными условиями было проведено сравнение, результаты представлены в таблице 26.

Таблица 26 - Сравнительная характеристика поставщиков оборудования (печь А2-ХПЯ-25)

|  |  |
| --- | --- |
| Показатель | Поставщики |
| ООО «Пищевое оборудование» | ООО «Мельагроснаб» | ООО «Кафе комплект» |
| Удаленность | г.Москва | г.Н.Новгород | г.Пермь |
| Суммарная стоимость оборудования, тыс.руб. | 1600 | 1630 | 1700 |
| Расходы на доставку, монтаж, тыс.руб. | 5% | 6% | Включены в стоимость |
| Гарантийное обслуживание | 36 мес | 24мес | 24мес |
| Наличие скидок с цены | Нет | нет | Нет |
| Условия оплаты | Безналичным путем | Наличным. безналичным путем | Наличным. безналичным путем |
| Окончательный выбор поставщика | ООО «Пищевое оборудование» г.Москва |

Наиболее выгодные условия у поставщика ООО «Пищевое оборудование» (г.Москва).

Затраты на модернизацию оборудования представлены в таблице 27.

Таблица 27 – Затраты на модернизацию оборудования ООО «Пищекомбинат»

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование оборудования | Количество, ед. | Стоимость, тыс.руб. |
| Печь А2-ХПЯ-25 | 1 | 1600 |
| Доставка и монтаж 5% | - | 112 |
| Итого | - | 1712 |

Таким образом, затраты на замену оборудования составят 1712 тыс.руб.

Срок службы оборудования по данным завода-изготовителя составляет 10 лет. Норма амортизационных отчислений: 100 / 10 = 10% в год.

Годовая сумма амортизационных отчислений:1712\*10%=171,2 тыс.руб.

Следующее мероприятие, необходимость которого вызвана ежегодным ростом затрат на энергопотребление – это проведение энергоаудита. Снижениеэнергопотребленияпредприятиямихлебопекарнойпромышленностиведетнепосредственнок росту их прибыли.Кроме того, снижениерасходаэнергииимеети экологическоезначение.

Структура потребленной в 2016 г. электроэнергии представлена в таблице 28.

Таблица 28 - Структура потребленной электроэнергии в 2016 г. электроэнергии

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Направление потребления | Количество, кВт | Уд.вес, % |
| Освещение | 17600 | 10,72 |
| Оргтехника, бытовые, электронагревательные приборы для нужд управления | 3533 | 2,15 |
| Охлаждение воды и дрожжей (камера) | 10450 | 6,37 |
| Просеивание муки | 3581 | 2,18 |
| Приготовление теста – смеситель | 1285 | 0,78 |
| Приготовление теста - тестомесильная машина | 12414 | 7,56 |
| Разделка теста – делитель округлитель | 5685 | 3,46 |
| Разделка теста – расстоечный шкаф | 25582 | 15,59 |
| Выпечка – хлебопекарная печь | 71045 | 43,29 |
| Упаковка – машина упаковочная | 626 | 0,38 |
| Прочее | 12318 | 7,51 |
| Итого | 164119 | 100 |

Наибольший удельный вес в структуре потребленной электроэнергии составляет энергия, необходимая для работы хлебопекарной печи (43,29%).

С целью снижения затрат на энергопотребление предлагаются следующие мероприятия:

1.Замена ламп накаливания на энергосберегающие электрические лампыв производственных цехах, а также в подсобных и административно-бытовых помещениях.

Экономия электроэнергии достигается после замены ламп накаливания на энергосберегающие лампы.

Величина экономии потребления электроэнергии, Wээ, тыс. кВт\*ч, рассчитывается по формуле:

Wээ= Wпн- Wпэ (1)

где Wпн–потребление электроэнергии лампами накаливания, (тыс. кВт\*ч);

Wпэ–потребление электроэнергии энергосберегающими, (тыс. кВт\*ч)

Wпн= То \* (n\* Рн) \* ηн / 1000 (2)

Wпэ= То \* (n\* Рэ) \* ηэ / 1000 (3)

где То- время работы ламп, (час.);

n - количество ламп, (шт.);

Рн – мощность лампы накаливания, (кВт);

Рэ – мощность энергосберегающей лампы, (кВт);

ηн – КПД лампы накаливания;

ηэ– КПД энергосберегающей лампы.

Исходные данные для расчета величины экономии потребления электроэнергии по формуле (1) представлены в таблице 29.

Таблица 29 - Исходные данные для расчета энергосберегающего эффекта

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Время работы ламп, ч. | Количество ламп, шт. | Мощность лампы, кВт | КПД лампы накалива-ния |
| Накаливания | Энергосбере-гающая |
| 2000 | 58 | 0,2 | 0,045 | 0,76 |

С учетом исходных данных, представленных в таблице 29, величина экономии электро­энергии, вычисленная по формулам, составит:

Wпн = 2000 \* (58 \* 0,2) \* 0,76 / 1000 = 17,6 (тыс. кВт\*ч) Wпэ = 2000 \* (58 \* 0,045) \* 0,97 / 1000 = 5,06 (тыс. кВт\*ч)

Экономия электроэнергии: 100% - (5,06/17,6)\*100% = 71%.

Wээ = 17,6–5,06 = 12,54 (тыс. кВт\*ч)

Стоимость сэкономленной электроэнергииСээ, тыс. руб., вычисляют по формуле

 СЭЭ=WЭЭ\*ЦЭЭ, (4)

где Цээ - цена 1кВт.ч покупной электрической энергии руб./кВт\*ч.;

Сээ= 12,54 \* 7,0= 87,78 тыс.руб./год.

Исходные данные для расчета затрат на выполнение энергосберегающего мероприятия представлены в таблице 30.

Таблица 30 - Исходные данные для расчета затрат

|  |  |
| --- | --- |
| Стоимость лампы, тыс. руб. | Средняя продолжительность работы лампы, час. |
| накаливания | энергосберегающей | накаливания | энергосберегающей |
| 0,02 | 0,42 | 1 000 | 10 000 |

С учетом исходных данных величина затрат на энергосберегающее мероприятие, вычисленная по формулам, составит

Зээ = 58 \* 0,42 = 24,36 (тыс. руб.)

Затраты на проведение мероприятия представлены в таблице 31.

Таблица 31 – Затраты на проведение мероприятия по замене ламп накаливания на энергосберегающие электрические лампы

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование затрат | Сумма, тыс.руб. |
| 1. Стоимость энергосберегающих электрических ламп (98 шт.) | 24,36 |
| 2. Затраты на утилизацию ламп накаливания | 0,8 |
| Итого | 25,16 |

Срок окупаемости энергосберегающего мероприятия, СОЭЭ, год, рассчитывают по формуле:

СОээ =Зээ/Сээ (5)

Срок окупаемости энергосберегающего мероприятия, вычисленный по формуле, составляет:

СОЭЭ = 25,16 / 87,78= 0,29 (года.)

2.Улучшение и состояния теплоизоляции камер, максимальная загрузка камер охлаждения.

В качестве холодильных камер используютсяпомещения, внутренняяповерхность которых изолируется.

Хладагент для охлажденияподается в испарители, смонтированныена стенах камер. Так как камерыохлаждения расположенывнутрипроизводственного корпуса, необходим постоянныйконтроль состояния теплоизоляции.Перепад температур междуповерхностью стен и воздухом внутри камеры не должен превышать1-2о С.

С целью улучшения теплоизоляции камер предлагается провести ремонт теплоизоляции, стоимость которого составляет 2,5 тыс.руб.

По данным таблицы 28 количество потребленной камерой электроэнергии в 2016 г. составило 10450 кВт/ч.

За счет улучшения состояния теплоизоляции камер количество потребленной электроэнергии снизится на 8% и составило бы при прежнем уровне производства продукции 9614 кВт/ч.

Сумма экономии: (9615-10450) \* 7 = -5,85 тыс.руб.

где 7 руб. – тариф за 1 кВт/ч.

Срок окупаемости мероприятия: 2,5 / 5,85 = 0,43 года.

3. Замена хлебопекарной печи на менее энергоемкую.

Основная часть энергопотребленияв ООО «Пищекомбинат» приходитсяна долю печи.

Среднее время работы хлебопекарной печи в течение смены составляет 6 часов.

Мощность установленной в настоящее время печи составляет 71 кВт/ч.

Энергопотребление существующей печи в год:

6 \* 252 \* 71 = 107352 кВт/ч.

Мощность печи А2-ХПЯ-25 составляет 38 кВт/ч.

Энергопотребление печи А2-ХПЯ-25 в год составит:

6 \* 252 \* 38 = 57456 кВт/ч.

Резерв снижение потребления электроэнергии:

100% - (57456/107352)\*100% = 46%

Годовая экономия затрат на электроэнергию составит:

(57456-107352)\*7 = 349,27 тыс.руб.

Сумма экономии затрат на электроэнергию в результате реализации мероприятий:87,78+5,85+349,27 = 442,9 тыс.руб.

Энергосберегающие мероприятия на каждой стадии производственного процесса сведены в таблицу 32.

Таблица 32 - Энергосберегающие мероприятия на каждой стадии производственного процесса

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Стадия производствен-ного процесса | Общепромыш-ленные энерго-потребляющие установки / технологии | Потенциал энергосбере-жения, % | Капитало-вложения | Сумма, тыс.руб. |
| Освещение производственных цехов, подсобных и административно-бытовых помещений | Энергоэффектив-ное освещение | 71% | Затраты на замену ламп накаливания на энергосберегающие светильники с электронными пускорегулирующими аппаратами | 25,16 |
| Охлаждение дрожжей и воды | Улучшение и состояния теплоизоляции камер, максимальная загрузка камер охлаждения | 8% | На ремонт теплоизоляции | 2,5 |
| Хлебопечение | Замена печи на менее энергоемкую | 46% | Стоимость печи, доставка и монтаж | 1712 |
| Итого | 1739,66 |

Таким образом, на реализацию данных мероприятий потребуется 1739,66 тыс.руб.

Следующее мероприятие направлено на повышение качества продукции.

С целью повышения эффективности управления качеством продукции предлагается внедрить в ООО «Пищекомбинат» систему анализа рисков и критических точек контроля. Это позволит осуществлять управление безопасностью пищевых продуктов, осуществлять контроль на абсолютно всех этапах пищевого производства, а также хранения и реализации продукции, где существует вероятность возникновения опасной ситуации.

Принципы и механизмы, заложенные в систему анализа рисков и критических точек контроля, существенно снижают риски возникновения опасности для жизни и здоровья человека. Достоинством системы является то, что она основана на предупреждении ошибок, а не на выявлении их посредством контроля готовой продукции. Система позволяет предвидеть риски при производстве пищевых продуктов и обеспечивает тем самым гарантии безопасности продукции для потребителя.

Система менеджмента предприятия, построенная и сертифицированная в соответствии с требованиями системы анализа рисков и критических точек контроля, позволяет предприятию-производителю выпускать продукцию, соответствующую требованиям международных стандартов и конкурентоспособную.

В качестве основы системы определены семь основных принципов:

1. Выявление потенциально опасных факторов производства на всех этапах, подконтрольных данному предприятию. Оценка вероятности таких опасных факторов, выработка общих профилактических мер для их предотвращения и контроля.

2. Определение точек, процедур, технологических стадий, где осуществление контроля позволит не допустить опасности или свести к разумному значению шансы ее возникновения (критические контрольные точки).

3.Установление лимитов и допусков, которые необходимо соблюдать для того, чтобы ситуация в критических контрольных точках не выходила из-под контроля.

4. Создание системы наблюдения и инспекции в критических контрольных точках при помощи испытаний, анализов, других разновидностей производственного контроля и надзора.

5. Разработка корректирующих действий в предпринимаемых случаях, когда наблюдение и инспекция свидетельствуют, что в какой-то критической контрольной точке ситуация вышла или выйдет из-под контроля.

6. Разработка процедур проверки для подтверждения эффективного действия системы анализа рисков и критических точек контроля.

7.Разработка и поддержание в рабочем состоянии набора документации, отражающей все процедуры и действия по внедрению и соблюдению перечисленных выше принципов

В рамках внедрения данной системы установлен перечень опасных факторов, влияющих на качество хлебобулочной продукции (таблица 33).

Таблица 33 – Опасные факторы при производстве хлебобулочных изделий

|  |  |
| --- | --- |
| Вид опасного фактора | Наименование учитываемого опасного фактора |
| Микробиологические факторы (Б)  | КМАФАнМ, БГКП, Патогенные, в том числе Salmonella, StaphyloCoccusAureus, дрожжи, плесень  |
| Химические факторы (Х)  | Токсичные элементы, пестициды, радионуклиды, микотоксин |
| Физические факторы (Ф)  | Камни, песок, дерево, загрязнения среды предприятия (пыль, семена), птицы, грызуны, насекомые и отходы их жизнедеятельности, посторонние предметы, бумага, упаковочный материал  |

В соответствии с выявленными факторами разработаны мероприятия по управлению данными факторами (таблица 34).

Таблица 34 – Мероприятия по управлению выявленными опасными факторами в ООО «Пищекомбинат»

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование операции | Опасный фактор, опасность | Мероприятия |
| Входной контроль сырья  | Б: КМАФАнМ, БГКП, Патогенные, в том числе Salmonella, StaphyloCoccusAureus, дрожжи, плесень Х: Токсичные элементы, пестициды, радионуклиды, микотоксин | Контроль сопроводительной документации. Контроль содержания массовой доли влаги. Забраковка и возврат сырья поставщику в случае неудовлетворительных результатов.  |
| Хранение  | Б: Дрожжи, плесень  | Контроль температурно-влажностного режима  |
| Просеивание  | Ф: Камни, песок, дерево, загрязнения среды предприятия (пыль, семена), птицы, грызуны, насекомые и отходы их жизнедеятельности  | Технический осмотр оборудования, устранение посторонних предметов и замена неработоспособных сит. Крышки вибросит должны быть закрыты.  |
| Б: Дрожжи, плесень  | Контроль температурно-влажностного режима |
| Замес теста и опары  | Ф: Посторонние предметы (гайки, резинки и др.)  | Технический осмотр оборудования  |
| Ф: Грызуны, насекомые и отходы их жизнедеятельности  | Дезинсекция, дезинфекция.  |
| Брожение опары и теста  | Ф: Посторонние предметы  | Наличие крышек для деж |
| Разделка теста  | Ф: Посторонние предметы (гайки, резинки и др.)  | Ежедневный осмотр оборудования. Соблюдение личной гигиены и санитарной одежды персонала  |
| Ф: Грызуны, насекомые и отходы их жизнедеятельности  | Дезинсекция, дезинфекция  |
| Упаковка, маркировка  | Ф: Бумага, упаковочный материал  | Контроль температурно-влажностного режима  |

Установлены критические контрольные точки, представленные в таблице 35.

Таблица 35 – Контрольные критические точки при производстве хлебобулочных изделий

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование ККТ, операция | Контролируемые параметры | Опасности |
| Входной контроль сырья  | Наличие сопроводительных документов: наименование сырья, номер партии, показатели качества, подпись, печать  | Отсутствие сопроводительных документов: несоответствие номера партии, неполное испытание по показателям безопасности  |
| Б: Микробиологическая чистота  | КМАФАнМ, БГКП, Salmonella. St.aureus., сульфитре-дуцирующиеклостридии, дрожжи, плесень  |
| Х: Токсичные элементы  | Свинец, кадмий, мышьяк, ртуть  |
| Х: Содержание пестицидов  | ГХЦГ, ДДТ  |
| Х: Содержание радионуклидов  | Цезий-137, стронций-90  |
| Х: Содержание микотоксинов | Афлатоксин В1  |
| Хранение  | Ф: Грызуны, насекомые и отходы их жизнедеятельности  | Ф: Грызуны, насекомые и отходы их жизнедеятельности  |
| Б: Влажность, температура помещения, освещенность  | Б: Дрожжи, плесень  |
| Просеивание  | Ф: Посторонние предметы  | Ф: Камни, песок, дерево, загрязняющие факторы окружающей среды, бумага, упаковочный материал  |
| Контроль готовой продукции  | Б: Микробиологическая чистота  | КМАФАнМ, БГКП, Salmonella. St.aureus., сульфитре-дуцирующиеклостридии, дрожжи, плесень  |
| Х: Токсичные элементы  | Свинец, кадмий, мышьяк, ртуть  |
| Х: Содержание пестицидов  | ГХЦГ, ДДТ  |
| Х: Содержание радионуклидов  | Цезий-137, стронций-90  |
| Х: Содержание микотоксинов | Афлатоксин В1  |

Таким образом, в результате данного мероприятия выявлены опасные факторы при производстве хлебобулочных изделий, разработаны мероприятия по управлению выявленными опасными факторами.

Внедрение системы анализа рисков и критических точек контроля позволит повысить безопасность продукции, улучшить ее качество и соответственно, уровень конкурентоспособности ООО «Пищекомбинат».

В результате осуществления контроля на каждом этапе процесса производства хлеба снизится брак продукции и соответственно затраты, возникающие в связи с браком.

В результате мероприятий по улучшению качества продукции ожидаемый процент брака снизится с 5% (фактические данные 2016 г.) до 3%. Снижение затрат, связанных с браком продукции составит 2%.

Это повлияет на снижение себестоимости продукции на сумму:

2% \* 26238 = 524,8 тыс.руб.

Суммарное снижение себестоимости в результате реализации мероприятий: 442,9+524,8 = 967,7 тыс.руб., что составляет (967,7/26238)\*100% = 3,69% себестоимости.

Таким образом, в результате разработанных мероприятий себестоимость может снизиться на 3,69%.

## 3.2 Экономическая оценка эффективности предложенных мероприятий

Сущность повышения экономической эффективности производства состоит в увеличении экономических результатов на каждую единицу затрат в процессе использования имеющихся ресурсов.

Экономический эффект предполагает какой-либо полезный результат, выраженный в стоимостной оценке. Обычно в качестве полезного результата выступают прибыль или экономия затрат и ресурсов.

Главными оценочными показателями разработанных мероприятий будем считать следующие:

- снижение себестоимости продукции;

- увеличение финансовых результатов;

- увеличение показателей рентабельности продаж и затрат.

Составим прогноз финансовых результатов ООО «Пищекомбинат» на 2018 г. без учета мероприятий. Прогноз выручкиООО «Пищекомбинат» на 2018 г. проведем с помощью метода простой экстраполяциина основе среднего темпа роста (таблица 36).

Таблица 36 – Результаты экстраполяции выручки методом расчета среднего темпа роста

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Показатель | 2014 г. | 2015 г. | 2016 г. | 2017 г. (план) |
| Выручка, тыс.руб. | 26604 | 26030 | 27823 | 29330 |
| Цепной рост | х | 0,978 | 1,069 | 1,054 |
| Среднегодовой темп роста, % | 1,033 |
| Среднегодовой прирост, % |  |
| Прогноз выручки на 2018 г. | 30298 |

Прогноз финансовых результатов ООО «Пищекомбинат» на 2018 г. без учета мероприятий представлен в таблице 37.

Таблица 37 – Прогноз финансовых результатов ООО «Пищекомбинат» на 2018 г.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Показатели  | 2016 г. | 2017 г. план | 2018 г. (прогноз без учета мероприятий) |
| Выручка, тыс. руб. | 27823 | 29330 | 30298 |
| Себестоимость, тыс.руб.в том числе | 26238 | 27706 | 28502 |
| - переменные расходы | 19941 | 21133 | 21677 |
| - постоянные расходы | 6297 | 6573 | 6825 |
| Прибыль от продаж, тыс.руб. | 1585 | 1624 | 1796 |

Постоянные расходы увеличатся на сумму затрат на реализацию мероприятий и сумму амортизационных отчислений по приобретаемому оборудованию.

Увеличение постоянных расходов составит:

25,16 + 2,5 + 171,2 = 199 тыс.руб.

Далее рассчитаем процент снижения переменных расходов (расходов в виде затрат на электроэнергию и брака).

28502 \* 0,0369 = 1051 тыс.руб.

Показатели эффективности мероприятий по повышению эффективности деятельности ООО «Пищекомбинат» представлены в таблице 38.

Таблица 38 – Показатели эффективности проекта по повышению эффективности производства ООО «Пищекомбинат»

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Показатели | 2016г.факт | 2017 г. план | 2018 г. |
| прогноз  | прогноз с учетом мероприятий | Откло-нение, (+,-) |
| Выручка, тыс. руб. | 27823 | 29330 | 30298 | 30298 | 0 |
| Себестоимость, тыс.руб.в том числе | 26238 | 27706 | 28502 | 27650 | -852 |
| - переменные расходы | 19941 | 21133 | 21677 | 20626 | -1051 |
| - постоянные расходы | 6297 | 6573 | 6825 | 7024 | 199 |
| Прибыль от продаж, тыс.руб. | 1585 | 1624 | 1796 | 2648 | 852 |
| Рентабельность продаж, % | 5,7 | 5,54 | 5,93 | 8,74 | 2,81 |
| Рентабельность затрат, % | 6,04 | 5,86 | 6,3 | 9,58 | 3,28 |

В целом видно, что показатели проекта по повышению эффективности производства в ООО «Пищекомбинат» имеют положительную тенденцию роста.

Ожидаемая прибыль от продаж в 2018г. с учетом мероприятий увеличится на 852 тыс.руб. по сравнению с результатами без учета мероприятий, что приведет к росту рентабельности продаж и затрат соответственно на 2,81 п.п. и 3,28п.п.

Разработанные мероприятия направлены на более эффективное использование имеющихся ресурсов, способствуют снижению издержкоемкости продукции, повышению эффективности производства и соответственно росту конкурентоспособности ООО «Пищекомбинат» в прогнозном периоде.

Заключение

Актуальность темы следования обусловлена тем, что всесторонняяоценка направлений деятельности предприятия, обеспечивающих рост производительности, экономию ресурсов, оптимизацию финансовых отношений является неотъемлемым процессом в работе предприятия.

Объектом исследования явилось ООО «Пищекомбинат», основной вид деятельности – производство пищевой продукции.

Анализ финансово-хозяйственной деятельности ООО «Пищекомбинат» выявил следующее:

- предприятие в достаточной степени обеспечено ресурсами, однако, эффективность их использования снижается;

- показатели рентабельности затрат, продаж снижаются, что свидетельствует о снижении эффективности использования ресурсов, продаж и затрат;

- предприятие в достаточной степени платежеспособно и финансово устойчиво.

В 2016г. по сравнению с 2014г. было произведено в ООО «Пищекомбинат» продукции на 45 тонн меньше, чем в 2014г., в том числе за счет снижения объемов производства кондитерских изделий – на 11,2тн, за счет снижения объемов производства безалкогольных напитков – на 18тн., за счет снижения объемов производства бараночных изделий – на 17тн. За счет роста объемов производства хлебобулочных изделий объем производства продукции увеличился на 1,2 тн.

Снижение объемов производства связано со снижением спроса на продукцию вследствие появления конкурента в Юрьянском районе.

Для сбыта продукции ООО «Пищекомбинат» использует только косвенные каналы, которые связывают производителя и потребителя через определенное число посредников.

Сбыт продукции осуществляется через розничные торговые точки и предприятия общественного питания.

На финансовый результат предприятия оказывает влияние целый спектр факторов, основными из которых являются стоимость ресурсов, количество реализованной продукции, цена реализации (зависит от качества продукции и других факторов).

В целом по итогам оценки деятельности ООО «Пищекомбинат» установлено, что предприятие обладает всеми необходимыми ресурсами и имеет хорошие перспективы для развития.

В результате оценки эффективности производственной деятельности ООО «Пищекомбинат» выявлены следующие кардинальные проблемы:

1. Устаревшее оборудование, в частности, срок работы хлебопекарной печи более 12 лет, ресурс выработан.

2. Рост затрат на энергопотребление.

3. Низкая эффективность управления качеством продукции.

Все это повлияло на снижение рентабельности продаж и затрат и указывает на спад эффективности использования ресурсов и снижение окупаемости расходов.

Для решения выявленных проблем разработан комплекс мероприятий, целью которых является совершенствование производственной деятельности ООО «Пищекомбинат».

Мероприятия:

1.Реконструкция производства: замена хлебопекарного оборудования.

2.Проведение энергоаудита, разработка энергосберегающих мероприятий.

3.Внедрение системы анализа рисков и критических точек контроля.

Первое мероприятие связано с реконструкцией производства, а именно – в замене хлебопекарной печи «Восход» на печь А2-ХПЯ-25.Использование хлебопекарной печи А2-ХПЯ-25 позволит производить широкий ассортимент разнообразной продукции, а также экономично расходовать энергию в целях повышения эффективности производства и снижения затрат.

Следующее мероприятие - это проведение энергоаудита. Целью разработки мероприятий является снижение энергоемкости производства.

С целью снижения затрат на энергопотребление предлагаются следующие мероприятия:

1.Замена ламп накаливания на энергосберегающие электрические лампыв производственных цехах, а также в подсобных и административно-бытовых помещениях.

2.Улучшение и состояния теплоизоляции камер, максимальная загрузка камер охлаждения.

3. Замена хлебопекарной печи на менее энергоемкую.

Суммарные затраты на реализацию мероприятий составят 1739,66 тыс.руб.

С целью повышения эффективности управления качеством продукции предлагается внедрить в ООО «Пищекомбинат» систему анализа рисков и критических точек контроля, которая обеспечивает контроль на абсолютно всех этапах пищевого производства, а также хранения и реализации продукции, где существует вероятность возникновения опасной ситуации.

В результате данного мероприятия выявлены опасные факторы при производстве хлебобулочных изделий, разработаны мероприятия по управлению выявленными опасными факторами.

Показатели проекта по повышению эффективности производства в ООО «Пищекомбинат» имеют положительную тенденцию роста. Ожидаемая прибыль от продаж в 2018г. с учетом мероприятий увеличится на 852 тыс.руб. по сравнению с результатами без учета мероприятий, что приведет к росту рентабельности продаж и затрат соответственно на 2,81 п.п. и 3,28 п.п.

Разработанные мероприятия направлены на более эффективное использование имеющихся ресурсов, способствуют повышению эффективности производства и соответственно росту конкурентоспособности ООО «Пищекомбинат» в прогнозном периоде.

Список литературы

1. Стратегия развития пищевой и перерабатывающей промышленности Российской Федерации до 2020 года. Утверждена распоряжением Правительства РФ от 17.04.2012 г. №559-р.
2. Анопченко, Т.Ю. Динамика и тенденции развития пищевой промышленности в современных условиях России [Текст] / Т.Ю.Анопченко // Вопросы регулирования экономики, 2015. - №1. – с.20-26.
3. Антипенко, Н.А. Инновации как фактор повышения эффективности производства [Текст] / Н.А.Антипенко, Н.В.Шевцова // Актуальные проблемы авиации и космонавтики, 2012. - №8. – 370-371.
4. Антипов, Д.В. Повышение эффективности оперативного управления производством продукции [Текст] / Д.В.Антипов // Вектор науки Тольяттинского государственного университета, 2013. - №1(23). – с.132-139.
5. Быстров, С.А. Экономика и организация бизнеса [Текст]: Учебное пособие / С.А. Быстров. – М.: Форум, 2014. – 464 с.
6. Войтов, А.Г. Эффективность труда и хозяйственной деятельности. Методология измерения и оценки [Текст] / А.Г. Войтов. – М.: Дашков и К, 2013. – 232 с.

 Горелик, О.М. Производственный менеджмент: принятие и реализация управленческих решений [Текст]: Учебное пособие / О.М. Горелик. – М.: КноРус, 2014. – 272 с.

1. Грибов, В.Д. Экономика организации (предприятия) [Текст]: Учебное пособие / В.Д. Грибов, В.П. Грузинов, В.А. Кузьменко. – М.: КноРус, 2011. – 408с.
2. Данько, Т.П. Системы управления эффективностью бизнеса [Текст] / С.Н. Брускин, Т.П. Данько. – М.: ИНФРА-М, 2015. – 282 с.
3. Егорова, С.Е. Систематизация и анализ показателей устойчивого развития организации [Текст] / С.Е.Егорова // Вестник Псковского государственного университета, 2013. - №2. – с.48-52.
4. Зайцев, Д.Р. Пути и резервы повышения эффективности производства [Текст] / Д.Р.Зайцев // Территория науки, 2014. - №3. – с.32-38.
5. Коптелова, Н.Б. Изменение уровня качества и безопасности хлебобулочных изделий при внедрении системы менеджмента, основанной на принципах ХАССП [Текст] / Н.Б.Коптелова, Д.В.Россиева // [Universum: экономика и юриспруденция](http://cyberleninka.ru/journal/n/universum-ekonomika-i-yurisprudentsiya), 2014. - №4(5). – с.15-25.
6. Косолапова, М.В. Комплексный экономический анализ хозяйственной деятельности [Текст]: Учебник для вузов / М.В.Косолапова, В.А.Свободин. – М: ИТК Дашков и К, 2014. – 248 с.
7. Ларин, А.В. Эффективность абсолютных показателей финансовой устойчивости [Текст] / А.В.Ларин, А.С.Анисимова // Экономика и современный менеджмент: теория и практика, 2014. - №44.
8. Лябах, Н.Н. Производственные функции и их использование для описания эффективности организации [Текст] / Н.Н.Лябах, А.В.Булгакова // TerraEconomicus, 2012. - №1-2. – с.40-42.
9. Маринова, Л.М. Современные тенденции в пищевой промышленности России [Текст] / Л.М.Маринова // Вестник Саратовского государственного социально-экономического института, 2013. - №5(49). – с.79-82.
10. Науменко, Н.В. Анализ направлений развития рынка хлебобулочных изделий [Текст] / Н.В.Науменко, И.В.Калинина // Вестник Южно-Уральского государственного университета. Серия: Пищевые и биотехнологии, 2014. - №4. – с.11-14.
11. Паршутина, И.Г. Новые подходы к созданию качественных и безопасных продуктов питания [Текст] / И.Г.Паршутина, М.В.Власова // Вестник Красноярского государственного аграрного университета, 2013. - №9. – с.240-246.
12. Пелипенко, А.А. Выявление резервов использования трудовых ресурсов в целях повышения эффективности производства [Текст] / А.А.Пелипенко // ScienceTime, 2014. - №11(11). – с.294-299.
13. Порядин, В.С. Анализ существующих методов оценки экономической эффективности деятельности предприятий [Текст] / В.С.Порядин // Вестник Ленинградского государственного университета им.А.С.Пушкина, 2011. - №4. – с.16-24.

Протасов, В.Ф. Анализ деятельности предприятия (фирмы): Производство, экономика, финансы, инвестиции, маркетинг [Текст]: Учебное пособие / В.Ф. Протасов, А.В. Протасова. - М: ФиС, 2011. – 522 с.

1. Савицкая, Г.В. Анализ хозяйственной деятельности предприятия [Текст]: Учебник / Г.В. Савицкая. - 5-e изд., испр. и доп. – М.: ИНФРА-М, 2010. – 345 с.
2. Султанова, Д.Ш. Технологические и управленческие инновации как факторы роста производительности труда [Текст] / Д.Ш.Султанова, Р.Ф. Бурганов // Вестник Казанского технологического университета, 2012. - №21. – с.203-207.
3. Тютькова, О.В. Оценка эффективности деятельности предприятия [Текст] / О.В.Тютькова, И.В.Ситникова // Интернет-журнал Науковедение, 2013. - №3(16). – с.11-15.
4. Файрузов, А.Ю. Новые подходы по производству хлеба в современной экономике / А.Ю.Файрузов // Фундаментальные исследования, 2015. - №2-8. – с.1757-1760.
5. Фархутдинова, Т.Р. Повышение эффективности производства путем внедрения инновационных способов организации [Текст] / Т.Р.Фархутдинова, Л.Н.Абуталипова // Вестник Казанского технологического института, 2013. - №20. – с.315-316.
6. Шанин, И.И. Классификация показателей оценки эффективности экономической деятельности промышленного предприятия [Текст] / И.И.Шанин, Т.Л.Безрукова // Общество: политика, экономика, право, 2012. - №1. – с.73-79.
7. Шинкевич, А.И. Управленческие инновации – фактор роста производительности труда [Текст] / А.И.Шинкевич, Д.Ш.Султанова // Вестник Казанского технологического университета, 2013. - №24. – с.217-220.
8. Шутова, О.А. Проблемы внедрения принципов ХАССП на предприятиях пищевой промышленности [Текст] / О.А.Шутова // Символ науки, 2015. - №11-1. – с.67-69.
9. Экономика предприятия (организации) [Текст]: Учебник / Под ред. О.В. Девяткин, В.Я. Поздняков. – М.: ИНФРА-М, 2014. – 640 с.
10. Экономика предприятия (фирмы). Экономика предприятия (фирмы) [Текст]: Практикум / Л.П. Афанасьева, Г.И. Болкина, О.Ф. Быстров; Под ред. В.Я. Поздняков, В.М. Прудников. – М.: ИНФРА-М, 2010. – 319 с.

Приложения